



Safran in Brandenburg – Zukunft mit Potenzial. Das **2. deutsche Safran-Symposium** widmet sich den Chancen des Safranbaus als innovative Nischenkultur und nachwachsender Rohstoff. Expertinnen und Experten aus Wissenschaft, Landwirtschaft und Praxis zeigen, dass hochwertiger Safran auch im Lausitzer Seenland erfolgreich gedeihen kann. Freuen Sie sich auf aktuelle Forschungsergebnisse, Praxiserfahrungen und spannende Impulse für regionale Wertschöpfung, nachhaltige Landwirtschaft und neue Perspektiven im Anbau.

Die Teilnahme
ist kostenfrei !

7. September 2026 | Beginn 9:30 Uhr

Gasthof Schwarze | Ruhlander Straße 23 | 01945 Hermsdorf – OT Jannowitz

Begrüßung & Einführung

- 9:30 Uhr Anmeldung und 10:00 Uhr Eröffnung
- Grußwort: Bedeutung und Chancen von Nischenkulturen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft *Ministerin Hanka Mittelstädt, MLEUV*
- Vorstellung von neuwerg – Netzwerk Nachwachsende Rohstoffe Land Brandenburg *Anne Rademacher, Stefan Lukas, FIB e. V.*

Anbau, Forschung & Praxis

- Seenland-Safran – Regionaler Anbau, Entwicklung und Visionen im Lausitzer Seenland *Matthias Trentzsch, Seenland Safran*
- Gesunde Knollen, sichere Erträge – Pathogene Pilze im Safranbau und Möglichkeiten des Krankheitsmanagements *Maria Kretschmann, HTW Dresden*
- Ertragssteigerung im Safranbau – Wirkung und Anwendung von Leonardit *Harald Alex, Agrarwissenschaftler und Berater*
- Die Genetik des Safrans – Einblicke in das Genom von *Crocus sativus* *Tony Heitkam, Technische Universität Darmstadt*

Mittagsimbiss & Erfahrungsaustausch

Geschichte, Vermarktung & regionale Wertschöpfung

- Spurensuche im Archiv – Safran im 15. und 16. Jahrhundert in Mitteldeutschland *Thomas Lang, Historiker*
- Vermarktungschancen für regionale Nischenprodukte *Kristin Mäurer, pro agro e.V.*
- SAFRIS – Safran als Schlüssel für regenerative Landwirtschaft, Humusaufbau und regionale Wertschöpfung *Frank Spieth, Altenburger Safran*
- Das rote Gold – Safran und sein Potenzial für regionale Identitätsbildung *Andrea Wagner, Altenburger Safran*
- Radikal lokal in der Sterne Küche – Der Stellenwert von heimischem Safran in der Spitzengastronomie *Micha Schäfer, Kulinarischer Leiter, Nobelhart & Schmutzig*

Abschluss

- Gemeinsame Diskussionsrunde
- Ende der Veranstaltung ca. 16:00 Uhr

Jetzt anmelden bis zum
3. September 2026 per Mail an:
neuwerg@fib-ev.de oder online.



Weitere Infos online:



<https://neuwerg.de/angebote/2-safran-symposium/>

