

KULINARISCHE ROUTE

DE

TASTE HANSEATICA



LETTLAND

—
ESTLAND



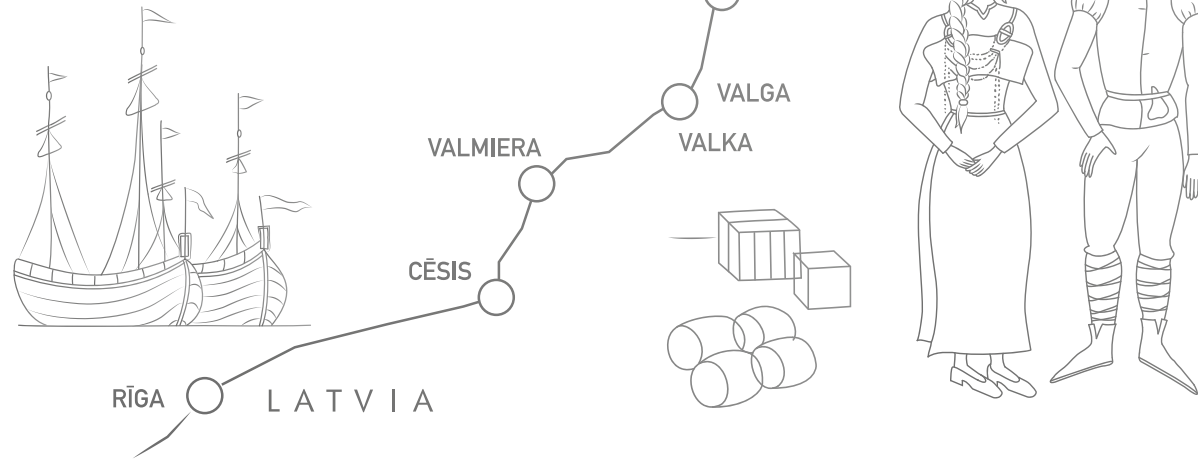
Inhaltsverzeichnis

Seiten 4–11	Lettische Unternehmen
Seiten 12–18	Estnische Unternehmen
Umschlag 3	Die Karte



Lassen Sie sich vom historischen gastronomischen Erbe inspirieren und probieren Sie die Rezepte aus dem ersten lettischen Kochbuch „Tā pirmā pavāru grāmata, no vāces grāmatām pārtulkota“ („Das erste Kochbuch, Übersetzung der Sammlungen aus deutschen Büchern“), das der Rubenes Pfarrer Christoph Harder im Jahre 1795 herausbrachte. Suchen Sie die Rezepte hier: 🍴

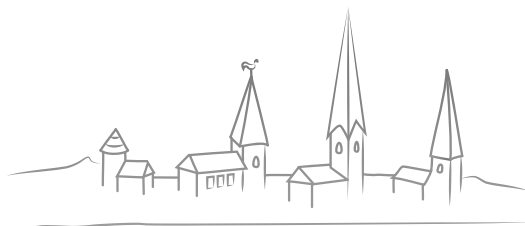
Probieren Sie auch andere köstliche Gerichte aus der historischen Region Livland: www.flavoursoflivonia.com



Für jeden Ort finden Sie eine kurze Beschreibung, die Öffnungszeiten, Kontaktinformationen, die geographischen Koordinaten und die Lage auf der Karte.

Achten Sie bitte darauf, dass einige Objekte nicht immer geöffnet sind und vorheriger Anmeldung bedürfen (siehe die Piktogramm ☎)!)

Auf der Karte von Lettland und Estland (Maßstab 1:800 000) sind alle hier beschriebenen Orte eingezeichnet.



Erläuterung der Piktogramme

- ☎ Besuch nach vorheriger Anmeldung
- 🕒 Bestimmte Öffnungszeiten, die im Voraus abzuklären sind
- 🕒 Offen für Besucher (von-bis)
- 🏠 Unterkunft
- 🍷 Kultursiegel „Lettisches Erbe“
- 🌿 Umweltgütesiegel „Grünes Zertifikat“
- 🍷 Estnisches Gütezeichen für Ökotourismus
- 🍷 Lebensmittelhersteller, der Produktverkostung und Produkte zum Kaufen anbietet
- 🍷 Verpflegung
- 🍷 Lebensmittelherstellung und Verpflegung

LETLAND UND ESTLAND haben erst kürzlich den 100. Jahrestag ihrer Unabhängigkeit gefeiert. Aber schon vor vielen Hundert Jahren waren die beiden Länder in Livland vereint, dessen Handelswege sich durch legendäre Hansestädte zogen. Das historische Erbe dieser Zeit – das Straßennetz, gepflasterte Straßen, Gasthäuser und Märkte – sind auch heute noch wie ein Zuhause für viele Einwohner Europas, für Deutsche, Dänen, Schweden, Polen und andere.

Heute warten Gastwirte, Handwerker, Nahrungsmittelherzeuger und Händler auf Gäste von nah und fern. Sie bieten Speisen an, die alte Traditionen mit neuen Ideen und Möglichkeiten verbinden. Regionale Speisen kann man als rein, frisch und ehrlich charakterisieren, denn zumeist wird das Selbstgezüchtete und in der Natur Gesammelte verwendet.

Unsere Länder sind klein. Hier ist alles nah und persönlich. Du kannst dem Bauern, der die Hanfkörner, die auf den Tisch kommen, gesät und gemahlen hat, in die Augen schauen. Du kannst die Kuh streicheln, die die Milch für deinen Kaffee gab. Du kannst dem Bäcker die Hand geben, der dir eine Scheibe Brot abschneidet und in die Hand drückt. Auf blühenden Wiesen hörst du das Summen der Bienen und riechst den Honig. Beobachte den Sonnenaufgang im Fluss, an dem der Angler geduldig auf den Fisch wartet. Du kannst in den Wald gehen und Beeren und Pilze sammeln. Und du weißt, dass dies die Verbindung zu unserer Vergangenheit ist.

Wir sind reich mit unseren vier Jahreszeiten. Der Frühling kommt mit frischem Grün. Der Sommer mit bunten Beeren und Gemüse. Der Herbst mit Korn und Wurzeln. Jahrhunderte alte Traditionen des Räucherns, Fermentierens, Salzens und Überwinterns geben unserer Küche ihren charakteristischen Geschmack in der kalten Jahreszeit. Das Angebot aus Wald, Flüssen, Meer, Gärten und Feldern trifft auf dem Teller mit Gewürzen zusammen, die schon in den Zeiten der Hanse ihren Weg nach Livland gefunden haben. Das Geschirr wird vielerorts noch nach althergebrachten Methoden aus dem Lehm der Region gebrannt. Ein weißes Leinentuch auf dem Tisch. Viele Blumen im Alltag und zu Festlichkeiten. So sind wir: der Natur nah und ein Teil der Natur.

Begib dich in Erinnerung an die Geschichte der Hanse auf den Weg entlang der Route Taste HansEATica mit 80 gastfreundlichen Orten zum Einkehren: Gasthöfe, Gutshöfe, alte Herrenhäuser, Mühlen und Höfe mit eigener Produktion in Lettland und Estland. Oft können die Reisenden etwas Neues über die regionale Essenzubereitung lernen und eigenhändig Brotteig kneten, frischen Käse im Topf umrühren oder die Geheimnisse des Fischräucherns ergründen. Man kann Bierbrauereien besuchen und erfahren, woher unser köstlicher Met stammt. Vielerorts kann man Kleinigkeiten zu essen und zu trinken zum Probieren bestellen, um vielfältige Eindrücke zu gewinnen. Wir glauben daran, dass Liebe durch den Magen geht. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



62



3



1



4



6



2



4



61



35



44

IN LETTLAND

1 Heimarbeitermarkt MARKT DER LOKALEN PRODUKTE VON STRAUPE

"Vecpasts", Straupes pag., Pārgaujas nov.
+371 29464946, www.strauestirdzins.lv
GPS: 57.32511, 24.9186

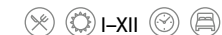
Der Markt arbeitet unter dem Markennamen Earth Markets der renommierten internationalen Organisation Slow Food. Während der Öffnungszeiten des Marktes serviert die Küche von Straupe Zirgu pasts köstliche Speisen nach lettischen Traditionen, die aus lokalen Produkten zubereitet werden.



2 RESTAURANT UNGURMUIŽA

Ungurmuiža, Raiskuma pag., Pārgaujas nov.
+371 25652388, www.ungurmuiza.lv
GPS: 57.36277, 25.08724

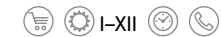
Herrenhauskomplex in barocker Holzarchitektur. Die Köche haben sich von der Speisekarte inspiriert lassen, die von der Gutsbesitzerin Helene Juliane Mitte des 18. Jh. verfasst wurde. Im Teehaus des Landguts kann man Lindenblütentee und traditionelles süßes Brot Plātsmaize genießen.



3 Brauerei RAISKUMA LABUMU DARĪTAVA (Betrieb der lokalen Spezialitäten)

"Rūķi 1", Raiskuma pag., Pārgaujas nov.
+371 20370370, FB: raiskumietis
GPS: 57.31179, 25.15745

Hausbrauerei. Selbstgebackenes Hefebrot. Traditionell über Schwarzerle Geräuchertes. Führung durch den Betrieb und Verkostung.



4 BURG CĒSIS

Pils laukums 9, Cēsis
+371 26576111, www.cesupils.lv
GPS: 57.31323, 25.27138

Die Burg Cēsis (13.–16. Jh.) ist die ehemalige Livländische Ordensburg und der vormalige Wohnsitz des Meisters des Livländischen Ordens. Im mittelalterlichen Küchengarten kann man den Gärtner treffen, der Gemüse, Gewürzpflanzen und Heilkräuter anbaut. Theaterprogramme mit echten mittelalterlichen Festlichkeiten.



5 Bäckerei und Laden CĒSIS BROT

Rīgas iela 18, Cēsis, +371 26412803, www.cesumaize.lv
GPS: 57.31204, 25.27212

In der Altstadt von Cēsis gebackenes Brot. Brotverkostung, Erzählung über die Zutaten, Gärung und Backen eines gesunden Brotes.



6 Café PRIEDE

Rīgas iela 27, Cēsis, +371 27212727, FB: kafepriede
GPS: 57.31124, 25.27071

Helles und freundliches Café. Auf den Tischen und Möbeln kann man Fichtenholz erfühlen. Einige Speisen werden auf Holzbrettchen serviert. Saisonale lettische Gerichte.



26

MILCHSUPPE

Man setzt so viel Milch auf Feuer, als man zur Suppe bedarf. Man gibt hinein etwas Semmelmehl, grob gemahlene Zimt, Zucker, Salz und etwas Zitronenschale, und lässt diese damit einige Minuten kochen. Danach rührt man sie durch einen Durchschlag, bis ein dicker Brei entsteht. Nun bringt man sie wieder zu Feuer. Man rührt sie mit Eidottern ab. Diesen dicken Brei richtet man über die vorher in gekochter Milch eingeweichten Brotscheiben an.



5



**7 Laden der Heimarbeiterprodukte
PIE KARLĪNES**

Rīgas iela 21, Cēsis
+371 26587777, FB: PieKarlīnes
GPS: 57.31143, 25.27171

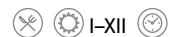
Hausgemachte Leckereien. Gesunde Cocktails, frisch gepresste Säfte, Smoothies. Handarbeiten.



8 Restaurant JĀŅOGA

Valmieras iela 21a, Cēsis
+371 28309298, FB: JanogaCesis
GPS: 57.31899, 25.2862

Moderne lettische Geschmacksrichtungen. Ein breites Angebot an frischen Fischgerichten und eine Menge von Grünkraut und Gemüse direkt vom Bauernhof, ganz zu schweigen von Fleisch- und Käsegerichten.



9 Spirituosenfabrik VESELĪBAS LABORATORIJA

Kalna iela 5, Līvi, Drabešu pag., Āraišu nov.
+371 26300072, www.veselibaslaboratorija.lv
GPS: 57.28367, 25.25164

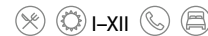
Aufgesetzter, Destillate und Branntwein aus lettischen Beeren und Früchten. Führung durch den Betrieb und Verkostung.



10 Hotel KĀRĻAMUIŽA

Kārļi, Drabešu pag., Amatas nov.
+371 26165298, www.karlamuiza.lv
GPS: 57.24055, 25.21212

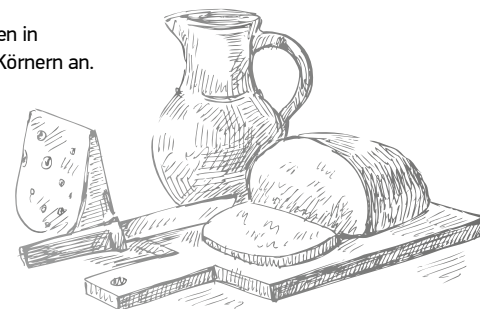
Gemütliches und familiäres Hotel auf dem Land. Ruhe, Frieden und Harmonie. Regionale Küche. Hervorragendes Frühstück.



11 Āraiši-Windmühle

„Vēdzimnavas”, Drabešu pag., Amatas nov.
+371 29238208, FB: AraisiVejdzimnavas
GPS: 57.24813, 25.27077

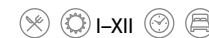
Windmühle. Korn, Mehl und Grütze. Die Gastgeberin bietet ein „Müller-Mittagessen“ aus den in Āraiši-Mühle verarbeiteten Körnern an.



12 Restaurant JONATHAN

“Ezerputni”, Amatciems, Drabešu pag., Amatas nov.
+371 25606066
Jonathanspahotel.com
GPS: 57.22518, 25.30314

Das Restaurant befindet sich im ersten außerstädtischen Fünf-Sterne-Hotel in Lettland. Erlesene Speisekarte. White Guide Baltic 2019.



13 Gaststätte PIE DZIRNAKMEŅA

Ieriķi, Drabešu pag., Amatas nov.
+371 64170089
www.ierikudzirnavas.lv
GPS: 57.2089, 25.1701

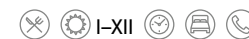
Café an der Mühle. Gute und sättigende Mahlzeiten. Frisch gebackene Brötchen und Kuchen. Spaziergang auf Naturpfaden.



14 Restaurant KANNAS

Annas, Zaubes pag., Amatas nov.
+371 64180700
www.annashotel.com
GPS: 57.03774, 25.36708

Das international renommierte Designhotel Annas Hotel. Hotelrestaurant Kannas. Leckere Gerichte. Lokale und saisonale Speisen. White Guide Baltic 2019.



15 Bauernhof OZOLIŅI

“Annas Ozoliņi”, Zaubes pag., Amatas nov.
+371 26428082
www.ozolini.lv
GPS: 57.0356729, 25.4108112

Alles rund um die Erzeugung von Teekräutern, Tee-Workshops und Anfertigung von Mandalas aus erlesenen Teekräutern



16 Unternehmen GUSTS APINIS

“Cimbuļi”, Skujenes pag., Amatas nov.
+371 29208644
gustsapinis.lv
GPS: 57.0182232, 25.4252142

Landwirtschaftlicher Betrieb in malerischer Landschaft. Glutenfreies Getreide: Buchweizen, Quinoa, Amarant. Themenfeste. Verkostung.



17 Ferienhaus und Bio-Bauernhof INDRĀNI

Skujenes pag., Amatas nov.
+371 29 455 715
www.zsindrani.lv
GPS: 57.09122, 25.49604

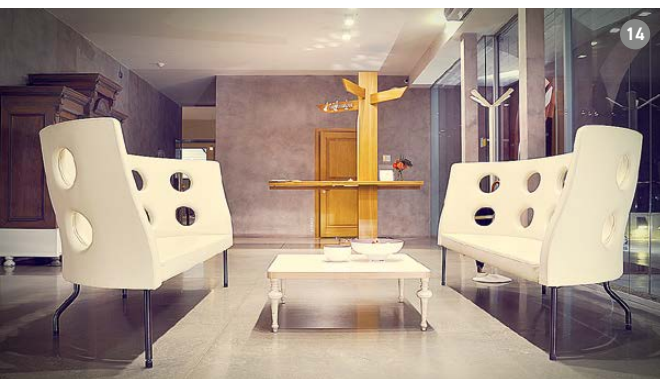
Kräutertees, getrocknete Gewürzpflanzen, Konfitüre, Sirup, Sukkaden und Marmelade.



88

KALBFLEISCH IN BUTTER GEBRATEN

Man schneidet von einem Kalbschlegel dünne Scheiben ab und klopft sie auf beiden Seiten. Nun bestreut man sie leicht mit Mehl und bratet braun in einer Pfanne mit Butter. Zum Servieren drückt man in die braune Butter nach Geschmack noch etwas Zitronensaft und gibt sie über das Fleisch.





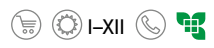
18 Bauernhof ELKAS KALNA SAIMNIECĪBA
Māles-3, Māļi, Skujenes pag., Amatas nov.
+371 29475811, FB:elkas kalna saimniecība
GPS: 57.08331, 25.58985

Ein Hof umgeben von reiner Natur, am Ursprung der Gauja. Auf dem Feuer zubereitete Speisen aus ökologisch angebaute Lebensmittel. Kräutertees. Gesunde Pflanzenpulver.



19 Herstellung und Handel mit Knoblauchprodukten LATVIJAS ĶIPILOKS
Cēsu iela 4, Rauna, Raunas pag., Raunas nov.
+371 2241245, FB: Latvijas-Ķiploks
GPS: 57.33114, 25.6075

Von traditionellen bis zu außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen. Geschäft. Verkostung. Geschichten.



20 Käse- und Teigwarenfabrik SIERA RAŽOTNE
Parka iela 4a, Rauna, Raunas pag., Raunas nov.
+371 22014583
www.sierarazotne.lv
GPS: 57.33093, 25.61945

Der einzige Hersteller von grünem Käse im Baltikum. Es werden noch zwei weitere Käsesorten hergestellt – mit Kräutern und Knoblauch. Hier werden auch Ghee-Butter, Nudelsorten und ein pikanter Käsesnack hergestellt.



21 Bauernhof MAIZES MĀJA
"Krūmiņi", Liepas pag., Priekuļu nov.
+371 26887921
FB: Maizesmāja
GPS: 57.36364, 25.399145

Bauernhof Maizes māja wo man Genuss, Kraft und Lebenskunst erhalten kann! Es werden Piroggen-Partys und Brotback-Events



22 Pizzeria im Freien/Schule zum Pizzabacken VĪNKALNI
"Vīnkalni", Kauguru pag., Beverīnas nov.
+371 29491187
www.vinkalniesi.lv
GPS: 57.4775, 25.44505

Lettischer Bauernhof und Landschaften. Leckere Speisen. Im Holzofen gebackene Pizza.



23 Kellerei MATILDE
"Bilderi", Kocēnu pag., Kocēnu nov.
+37126457057, FB: Vīna-darītava-Matilde
GPS: 57.48383, 25.36276

Es wird eine Führung durch die Kellerei, Verkostung von Wein und Wermut aus lettischen Beeren, Früchten und Blumen und die Produkte zum Kauf angeboten.



24 Hanfanbau SILKALNI
"Silkalni", Vaidavas pag., Kocēnu nov.
+371 29432176
GPS: 57.4390806, 25.2425441

Heilpflanzen auf dem Bauernhof, in Wald und Wiese. Pflanzen für die Gesundheit: für Tees, Speisen und die Sauna. Rat und Rezepte.



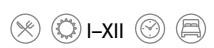
25 Unternehmen DABAS SPĒKS (Kraft der Natur)
"Pļaviņas", Stalbes pag., Pārgaujas nov.
+371 29126874, FB: dabasspeks
GPS: 57.4887028, 25.0962606

Samen- und Nussmischungen. Patriotische Speisen. Geschichten, Rezepte, Ratschläge.



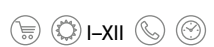
26 Schlosshotel und Restaurant DIKĻU PILS
Dikļi, Dikļu pag., Kocēnu nov.
+371 64207480
www.diklupils.lv
GPS: 57.59745, 25.10224

In dem 4-Sterne-Superior-Hotel (1896) in einem neobarocken Schloss befindet sich ein edles Restaurant. Es werden moderne Interpretationen mit hochwertigen Produkten aus Vidzeme angeboten – in der Umgebung angebaute Kürbisse und Äpfel, sorgfältig gezüchtete Kaninchen und Wiesenlämmer, im Schlossteich oder im See nebenan gefangene Fische. White Guide Baltic 2019



27 Bauernhof KAŅEPĪTES
"Kaņepītes", Kocēnu pag., Kocēnu nov.
+371 28615485, FB: kanepites
GPS: 57.5471635, 25.2811267

Getreide, Gewürze und Hülsenfrüchte aus biologischem Anbau. Verschiedene Mehlmischungen.



28 Bauernhof ZILŪŽI
"Zilūži", Bērzaines pag., Kocēnu nov.
+371 26670067, www.grasbergs.lv
GPS: 57.59533, 25.24217

Hervorragende Milch. Natürliche Milchprodukte GRASBERGS. Führungen entlang der 'Milchstraße' des Hofes. Verkostungen.



154

GANS MIT BLUMENKOHL

Nachdem das Geflügel vorbereitet worden ist, drückt man es zusammen und umwickelt mit einem Garn fest, so dass es beim Kochen nicht zerfällt, sondern die Form behält. Nun tut man das Geflügel in gesalzenes, mit Gewürz und Zwiebeln versehenes Wasser und lässt es darin kochen. Man kocht auch Blumenkohl, das rund um das Geflügel verteilt wird.





29 Gästehaus Lantus

“Lantus”, Bērzaines pag., Kocēnu nov.
+371 29214406, www.laukumaja.lv
GPS: 57.6331279, 25.2432692

Historisches Landhaus. Übernachtung mit Abendessen und Frühstück. In der ehemaligen Scheune ist auch ein Festsaal in schlichter Eleganz eingerichtet.



30 Restaurant VECPUISIS

Leona Paegles iela 10, Valmiera
+371 26110026
vecpuisis.lv
GPS: 57.53629, 25.41798

Ein Ort für Freude, Ruhe und Erholung. Speiseangebote für jeden. Geschmackvolles Interieur. Großartige Atmosphäre. Neben dem Restaurant liegt der Konzertsaal Valmiera.



31 Café BASTIONS

Bastiona iela 24, Valmiera
+371 64225502, FB: Kafējnicā-Bastions
GPS: 57.53949, 25.4227

Das Café Bastions befindet sich im historischen Zentrum von Valmiera. Hier kann man schnell und gut essen. Terrasse mit Blick auf den Mülhsee.



33 Restaurant RĀTES VĀRTI

Lāčplēša iela 1, Valmiera
+371 64281942, www.ratesvarti.lv
GPS: 57.53902, 25.42522

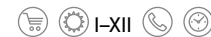
Gemütliches Familienrestaurant. Traditionsreiche Speisekarte. Hier kann jeder Gast zum Feinschmecker werden, die verschiedensten Geschmacksnoten erleben und saisonale Produkte von lokalen Bauernhöfen genießen.



33 Heil- und Gewürzkräutergarten im Museum von Valmiera

Pilskalna iela 2, Valmiera
+371 64207635
valmierasmuzejs.lv
GPS: 57.5384, 25.42823

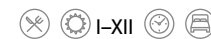
Garten des Museums Valmiera. 12 Beete. Heilkräuter und Gewürzkräuter. Verkostung. Geschichten erfahrener Museumsmitarbeiter. 24/7 geöffnet.



34 Hotel WOLMAR Restaurant AGNESE

Tērbatas iela 16a, Valmiera
+371 64207304
www.hotelwolmar.lv
GPS: 57.5434, 25.43067

Lettische Küche, Internationale Küche. Das Restaurant Agnese lädt Gäste zu einer kulinarischen Weltreise ein. Erlesene und elegante Festbankette. Sprechender Papagei.



35 Brauerei VALMIERMUIŽAS ALUS

Dzirnavu iela 2, Valmiermuiža, Valmieras pag., Burtnieku nov.
+371 20264269, www.valmiermuiza.lv
GPS: 57.55552, 25.43174

Kleine Brauerei in einem Landgut, in der langsam lebendiges Bier gebraut wird. In der ehemaligen Kornkammer des Landguts wurde ein Laden und eine Bierstube eingerichtet, in der man die Harmonie zwischen Bier und Speisen genießen kann. Führung durch die Brauerei und Verkostung.



36 Hanfanbau ADZELVIEŠI

“Adzelvieši”, Burtnieku pag., Burtnieku nov.
+371 29253507
www.adzelviesi.lv
GPS: 57.73174, 25.32908

Der Weg des Hanfes vom Feld bis auf den Tisch. Ausflug und Verkostung. Geschichten und Volkslieder.



37 Brauerei BRENGUĻU ALUS

“Abula”, Brenguļu pag., Beverīnas nov.
+371 29268927
FB: [brengualus](https://www.facebook.com/brengualus)
GPS: 57.54845, 25.54775

Traditionelles lettisches Bier, gebraut nach alten, einzigartigen Rezepten. Im Sommer Biergarten.



38 Schokoladenfabrik und laden R CHOCOLATE

“Zelta Auns”, Trikātas pag., Beverīnas nov.
+371 29393881,
www.rchocolate.lv
GPS: 57.54311, 25.70877

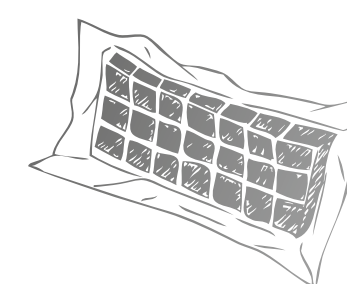
Schokolade mit Nüssen, Hanf und anderen Zutaten. Schokoladentrüffel. Hochwertige Waren. Handarbeit. Meisterklassen.



39 Hanfanbau VECKŪKURI

Cāliši, Jērcēnu pag., Strenču nov.
+371 29243070
mans-piens.lv
GPS: 57.6423863, 25.5493820

Milchviehbetrieb und Produktion von Frischmilcherzeugnissen. Marke “Mans Piens”. Joghurt. Butter und Käsekugeln mit Zutaten. Frischkäsedesserts mit Beeren



10



273

FRIKASSEE VON AAL

Hierzu nimmt man kleinere Aale, deren Haut abgezogen oder abgerieben wird. Dann schwitzt man in leicht brauner Butter fein gehackte Zwiebeln mit Zusatz von etwas Gewürz. Man tut die Aale in die Pfanne und lässt sie schmoren. Nötigenfalls fügt man etwas Wasser hinzu. Nun lässt man sie kochen und fügt noch Eidotter, Weinessig, Salz und gehackte Petersilie hinzu, bis ein dicker Brei entsteht.



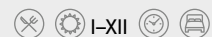


IN ESTLAND

40 Der JAGDSAAL des Hotels METSIS

Kuperjanovi 63, Valga, Valgamaa
+372 766 6050, www.hotellmetsis.com
GPS: 57.781134, 26.049694

In der Speisekarte des Restaurants sind sowohl Wildfleisch- als auch Fischgerichte zu finde. Sie werden alle hauptsächlich mit örtlichen Produkten zubereitet.



41 Bauernhof METSIK ELU

Kalde talu, Kaagjärve küla, Valga vald, Valgamaa
+372 5255 137, www.metsikelu.ee
GPS: 57.760873, 26.209978

Der Bauernhof befasst sich mit der Ziegenzucht und Herstellung verschiedener Ziegenmilchprodukte, aus denen Ziegenkäse und andere Produkte hergestellt werden.



42 Kräuterfarm ÖÖBIKU

Ööbiku talu, Tsigumäe küla, Valga vald, Valgamaa
+372 5295578, www.taimetee.ee
GPS: 57.595602, 26.315974

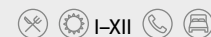
Die Kräuterfarm Ööbiku, die sich in einer ökologisch reinen Gegend befindet, befasst sich mit dem biologischen Anbau von Kräutern, Beeren und Gemüse sowie deren Weiterverarbeitung.



43 Tourismus-Bauernhof KAKULAANE

Lauküla, Otepää vald, Valgamaa
+372 53505056, www.kakulaane.eu
GPS: 57.883811, 26.343716

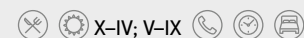
Auf dem Bauernhof können Sie leckeres Essen kosten, Fisch angeln, saunieren sowie übernachten. Sowohl Liebhaber der aktiven Erholung als auch einfache Genießer werden geeignete.



44 Restaurant VIDRIK

Sangaste loss, Lossiküla, Otepää vald, Valgamaa
+372 58161151, FB:Vidrik
GPS: 57.901955, 26.280294

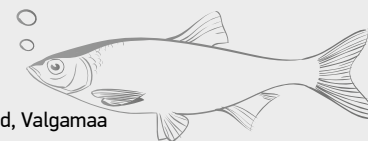
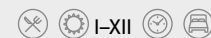
Auf der Speisekarte des Restaurants wird der Schwerpunkt auf qualitatives Wildfleisch gelegt. Fischgourmets werden im Teich Sangaste Loss frisch geangelte Sibirische Störe angeboten. Hoch geschätzt werden alte Zubereitungsverfahren.



45 SANGASTE RUKKI MAJA

Valga mnt 11, Sangaste, Otepää vald, Valgamaa
+372 5237637, www.rukkimaja.ee
GPS: 57.925234, 26.326882

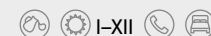
Im Roggenrestaurant kann Gerichte von Suppen bis Desserts verzehren, die aus Roggen aus Sangaste und örtlichen südestnischen Produkten zubereitet werden.



46 Bauernhof KUNSTIMÄE

Risttee küla, Otepää vald, Valgamaa
+372 5058231, www.kunstimae.ee
GPS: 57.961747, 26.400678

Der Bauernhof befindet sich an einem schönen Ort, hier kann ein leckeres Essen bekommen. Der Bauernhof befasst sich mit dem Anbau von landwirtschaftlichen Produkten und ihrer Weiterverarbeitung.



47 Weinkeller MURIMÄE

Murimäe, Truuta küla, Otepää vald, Valgamaa
+372 5065864, www.murimaevein.ee
GPS: 57.984858, 26.576557

Im Weinkeller Murimäe wird Wein von den besten estnischen Weintrauben angeboten. Der Betrieb befasst sich mit der Herstellung von Trauben-, Beeren- und Obstwein, es finden auch Weinproben und Workshops statt.



48 GMP CLUBHOTEL & Restaurant PÜHAJÄRVE

Tennisevälja 1, Otepää, Valgamaa
+372 5073374, www.clubhotel.ee
GPS: 58.046219, 26.468794

Im Restaurant am Ufer des schönen südestnischen Sees Pühajärve können Sie die vom Chefkoch zubereiteten erstklassigen Gerichte genießen. Vor allem werden frische örtliche Produkte verwendet. White Guide Baltic 2019.



JUNGE GROSSE BOHNEN

Nach dem Schälen entfernt man die schwarzen Augen, sonst werden die Bohnen bitter. Danach spült man die Bohnen gründlich ab und kocht in leicht gesalzenem Wasser, bis sie fertig sind. Das Kochwasser wegschütten. Nun nimmt man einen guten Teil ausgewaschener Butter, der fein gehackte Petersilie, Salz und eine Prise Pfeffer hinzugefügt werden. Man lässt die Bohnen schmoren. Verzieren wie Sie möchten!

49 Restaurant UGANDI RESTO

Lipuväljak 24, Otepää, Valgamaa
+372 58334422, www.ugandiresto.ee
GPS: 58.057386, 26.498010

Ugandi Resto ist ein Restaurant mit einer stilvollen Innenausstattung, leckeren Gerichten und einer freundlichen Bedienung. Die Gerichte werden mit den frischen, qualitativen örtlichen Produkten zubereitet.



50 Café UGANDI

Tartu mnt 1a, Otepää, Valgamaa
+372 6001413, www.ugandikohvik.ee
GPS: 58.058282, 26.495145

Dort herrschen eine warme Atmosphäre und wohlthuende Stimmungen, und die Geschmäcke sind rein und angenehm. Wenn sie ankommen, werden Sie sofort guten Kaffee und süße Brötchen riechen.





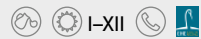
51 TARMERE Hanf- und Buchweizenprodukte
Alliku 7, Puka, Otepää vald, Valgamaa
+372 56537225, www.estecofood.eu
GPS: 58.052214, 26.222581

Innovative und köstliche Hanf- und Buchweizenprodukte, die sowohl lecker sind als auch dem Bauch gut tun.



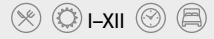
52 Mühlenmuseum HELLENURME
Hellenurme küla, Elva vald, Tartumaa
+372 5205142
www.veskimuseum.ee
GPS: 58.136817, 26.386552

In der einzigen noch heute funktionierenden estnischen Wassermühle dieser Art kann man den Prozess der Brotherstellung vom Anfang bis zum Ende mitverfolgen. Führungen und Workshops.



53 Motel WAIDE
Käo küla, Rõngu vald, Tartumaa
+372 5204219
www.waide.ee
GPS: 58.220181, 26.3685664

Das Motel Waide ist wie ein kleines Dörfchen. Die örtlichen Lebensmittel werden hier immer hoch geschätzt, so weit wie möglich werden selbst angebaute Produkte.



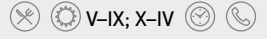
54 Bauerhof PIIRIKIVI
Piirikivi, Kulli küla, Elva vald, Tartumaa
+372 56867902
FB: Piirikivi Talu Oü
GPS: 58.43223, 26.93813

Ein kleiner Produzent, der in seinem Betrieb Erdbeeren anbaut sowie Fisch nach dem estnischen Rezept räuchert und mariniert. Außerdem werden hier Honigbier und Hauswein sowie verschiedene Fleischprodukte hergestellt.



55 Café LUKE im Gärtnerhaus des Landguts
Luke mõis, Luke küla, Nõo vald, Tartumaa
+37255689096, lukemois.ee
GPS: 58.2427285, 26.5745964

Im schönen Café Luke, das im Gärtnerhaus im Park des Landguts eingerichtet wurde, können die Gäste im Sommer leckere örtliche Speisen verzehren. Die festliche Speisekarte dagegen ist reich an Auswah für kleine Gruppenfeste als auch für reiche Festtagstische finden.



56 Estnisches Landwirtschaftsmuseum
Pargi 4, Ülenurme, Tartumaa
+372 7383810
epm.kovtp.ee
GPS: 58.316654, 26.724342

Das historische Landgut ist der beste Ort, um die estnische Landkultur und Entwicklung des Landlebens kennen zu lernen. Im Museumscafé kann man die Speisen genießen, die von den im Museumsgarten und in den benachbarten Betrieben angebauten Produkten zubereitet werden.



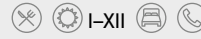
57 Käsefarm ANDRE
Talvikese küla, Kambja vald, Tartumaa
+372 53049809, www.andrefarm.ee
GPS: 58.187227, 26.819026

Auf der Käsefarm Andre werden Käse hergestellt und verkauft, die in der ganzen Welt eine hohe Bewertung erhalten haben. Farmgäste können die Kühe besuchen und streicheln sowie den Melkvorgang beobachten.



58 Ferienzentrum beim Bauernhof SÄÄNIKU
Mäeselja küla, Elva vald, Tartumaa
+372 56659816
www.ugaraja.ee
GPS: 58.327797, 26.338072

Das Ferienzentrum ist ein ausgezeichnete Ort für Familienferien, Aktivitäten und Naturgenuss. Dort können Sie Hausbier, selbstgebackenes Brot genießen sowie Essen bestellen.



59 Bauernmarkt LÕUNAKESKUS
Ringtee 75, Tartu, Tartumaa
+372 5534002
www.taluturg.ee/lounakeskuse-taluturg/
GPS: 58.358088, 26.678860

Auf dem Bauernmarkt werden die in Estland angebauten und mit den örtlichen Produkten zubereiteten Lebensmittel verkauft. Es gibt auch ein gemütliches Café.



60 Gaststätte ÜKSTEIST
Kesk 10, Elva, Tartumaa
+372 7303616
www.pubi11.ee
GPS: 58.222344, 26.410967

Die gemütliche Gaststätte in der Innenstadt von Elva sorgt nicht nur für einen vollen Magen, sondern auch für eine freundliche Atmosphäre.



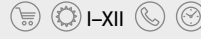
61 Restaurant UMB ROHT
Ülikooli 7, Tartu, Tartumaa
+372 7440055, www.umbroht.ee
GPS: 58.379710, 26.722434

Ein gemütliches Restaurant, dessen Köche vom örtlichen Pflanzen- und Tierreich inspiriert werden. Hoch geschätzt werden die Produkte sowohl der örtlichen als auch der weltbesten Meister. Die wundervolle Verbindung von verschiedenen saisonalen Geschmücken und Wein macht.



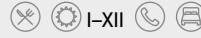
62 Biermuseum A. LE COQ
Laulupeo pst 15, Tartu, Tartumaa
+372 7449711
www.alecoq.ee/ollemuseum/museum/
GPS: 58.38602, 26.708440

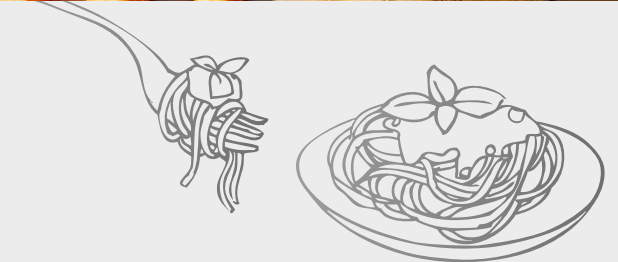
Der älteste und größte Getränkehersteller Estlands, die Brauerei lädt die Geschichte der Bierbereitung und Bierkultur, moderne Bierherstellung kennen zu lernen sowie das Bier zu probieren. Bier und sowie Souvenirs kann man im Museumsladen kaufen.



63 Naturheilzentrum LOODUS BIOSPA
Tilga tee, Muri küla, Luunja vald, Tartumaa
+372 509 3581
www.loodus.net
GPS: 58.40767, 26.82496

Die Idee des Zentrums besteht in der Stärkung der Gesundheit durch reine Lebensmittel. Deshalb wird hier geschmackvolle Feinkost aus leicht verarbeiteten, vitaminreichen Lebensmitteln angeboten.





64 MAITSEELAMUSE KODA

Lombi talu, Põldmaa küla, Vara vald, Tartumaa
+372 53934648, FB: Maitseelamusekoda
GPS: 58.495139, 27.209861

In den Workshops bereiten die Teilnehmer mit Hilfe des Kursleiters 3–4 Gerichte zu, die sie nachher gemeinsam miteinander genießen. Der Schwerpunkt liegt dabei auf örtlichen Produkten der Peipsimaa-Gegend und beliebten Rezepten.



16

65 Gartencafé und Zwiebelmarmeladen in der Galerie VORONJA

Kesk 22, Varnja alevik, Tartumaa
+372 58844909, voronjagalerii.ee
GPS: 58.4960158, 27.237412

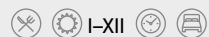
Die Kunstgalerie, in der ein qualitatives internationales Kunstprogramm angeboten wird. In der Galerie gibt es geöffnetes Gartencafé. Den Gästen werden auch die Zwiebelmarmelade Voronja, Schokoladensoße und andere saisonale Beilagen angeboten.



66 Schlossrestaurant ALATSKIVI

Lossi 10, Alatskivi, Tartumaa
+372 53032485, www.lossirestoran.eu
GPS: 58.603618, 27.129844

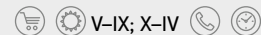
Die reiche Geschichte des Landguts verbindet die Kultur der estnischen Bauern, der Baltendeutschen und die sich in der Architektur des Landguts widerspiegelnde schottische Kultur. In der Speisekarte des Restaurants sind diese drei Werte vereinigt.



67 Geschmackvoller Genuss auf dem Landgut ALATSKIVI

Hirveaia 4, Alatskivi, Tartumaa
+372 57400987
www.alatskivimaitseed.ee
GPS: 58.602382, 27.132238

In den historischen Eiskeller des Landguts Alatskivi werden Wein, Kräutertee, essbare Souvenirs, Gewürzessig und Konfitüren von der Ernte aus den umgebenden Wäldern und Feldern gemacht. Im Laden kann man Wein, Tee sowie andere Souvenirs kaufen.



68 Bauernhof UIBO

Kesk 17-3, Sooru, Valga vald, Valgamaa
+372 5205242, FB: Uibo Tälu
GPS: 57.856311, 26.113209

Frische Schweinefleischgerichte an, die möglichst wenig Konservierungsmittel und Zusatzstoffe beinhalten und einen typisch nationalen estnischen Geschmack aufweisen.



69 Bauernhof PÄRNA

Pärna talu, Lange küla, Kastre vald, Tartumaa
+372 58291798
FB: Pärna tälu
GPS: 58.296573, 26.770625

Das Fleisch wird nach den örtlichen Rezepten im selbstgebauten Räucherofen geräuchert, der dem Fleisch einen besonderen Rauchgeschmack verleiht. Das Brot wird aus qualitativem Vollkornroggenmehl gebacken.



70 Brauerei JUHUS

Tuuliku tn 1a, Tabivere alevik, Tartu vald, Tartumaa
+372 56351078
FB: Juhus
GPS: 58.550677, 26.601284

In der Windmühle des ehemaligen Landguts Tabivere wird Hausbier in verschiedenen Geschmacksrichtungen gebraut. In der Mühle können Sie Bier mit Snacks verkosten.



71 Traditionelles Café JUULAMÕISA

Juulavälja, Juula küla, Tartu vald, Tartumaa
+372 5257497
www.juulamoiis.ee
GPS: 58.549767, 26.709057

Die Gäste erwartet ein gesundes, für die Gegend charakteristisches Öko-Essen. Leckereien und Souvenirs kaufen.



72 Bauernhof OLEMARI

Vahe, Raadivere küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa
+372 5068586
olemari.weebly.com
GPS: 58.678727, 26.550141

Auf diesem Bauernhof werden Thüringer Ziegen gezüchtet und Ziegenmilchkäse sowie verschiedene Leckerbissen hergestellt. Zudem werden hier auch Gewürz- und Heilpflanzen angebaut, die für Tees und Naturkosmetik benutzt werden.



73 Betrieb TEEARU

Teearu talu, Kurista küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa
+372 55661058, FB: Kurista söögitar
GPS: 58.750414, 26.347322

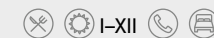
Verschiedene Gerichte vom Fisch aus dem Peipussee zubereitet, besonders ist die hier gemachte marinierte, geräucherte Brachse beliebt. Die Besucher können auch das nach den traditionellen Methoden gemachte Rauchfleisch probieren.




74 Betrieb ÕUNA

Sepa, Õuna küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa
+372 5141768, www.puhketalu.catalina.ee
GPS: 58.749543, 26.351241

Zum Bauernhof Õuna führt die Piibe-Straße, hinter der alten Pferdepost und Gaststätte. Die Speisekarte bietet nur die für Estland charakteristischen Speisen an.



17



392

BUBBERT VON ACHT EIDOTTERN

Man schlägt 8 Eier auf. Nun schlägt man die Eidotter mit Muskatblüte, Salz und Zucker gut durcheinander. Hierzu nimmt man etwa ein Quart von Schlagsahne und schlägt sie gut durch. Nun schmiert man eine Schüssel mit kalter Butter, gibt die Mischung hinein und kocht sie in dem kochenden Wasser.





75

75 Café ATELJEE
Pargi 13, Jõgeva
+372 526 9279, FB: Kohvik Ateljee
GPS: 58.745169, 26.395840

Die Eigentümerin des Cafés ist eine Künstlerin und Schneiderin. Daraus stammt auch der Name des Cafés. Auf der Speisekarte stehen vor allem selbstgemachte Gerichte aus den in den örtlichen Bauernhöfen erzeugten Produkten und den Köstlichkeiten aus dem Wald.

77



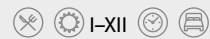
78 Bäckerei LEIVAPUU
Kannikese tn 19, Põltsamaa linn, Põltsamaa vald, Jõgevamaa
+372 55595957
FB: Leivapuu OÜ
GPS: 58.661914, 25.96693

Gewinner des ersten Backwettbewerbs des Brotherstellers Leibur zum Backen von Roggenbrot nach traditionellem Rezept mit Vollkorn-Roggenmehl der Sorte Sannaste.



76 Gasthof VESKI
Veski, Kanthküla küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa
+372 5102527
FB: Veski Külalistemaja
GPS: 58.824959, 26.592516

Gaststätte bietet mit frischen örtlichen Produkten zubereitete Speisen an. Mittagessen wird als Büfett serviert, im Sommer wird auch à la carte bzw. freie Auswahl der Speisen aus der Speisekarte angeboten.



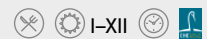
77 Bienenhaus MEEMEISTRID
Annavare, Nõmavere küla, Põltsamaa vald, Jõgevamaa
+372 53056730
FB: Meemeistrid
GPS: 58.636666, 25.860277

Die Honigmeister werden ihren Imkereibetrieb vorstellen und über die Alltagspflichten des Imkers erzählen.



80 Holzspeicher AVINURME
Võidu tn 3, Avinurme alevik, Mustvee vald, Jõgevamaa
+372 5275762, www.puiduait.ee
GPS: 58.985514, 26.864710

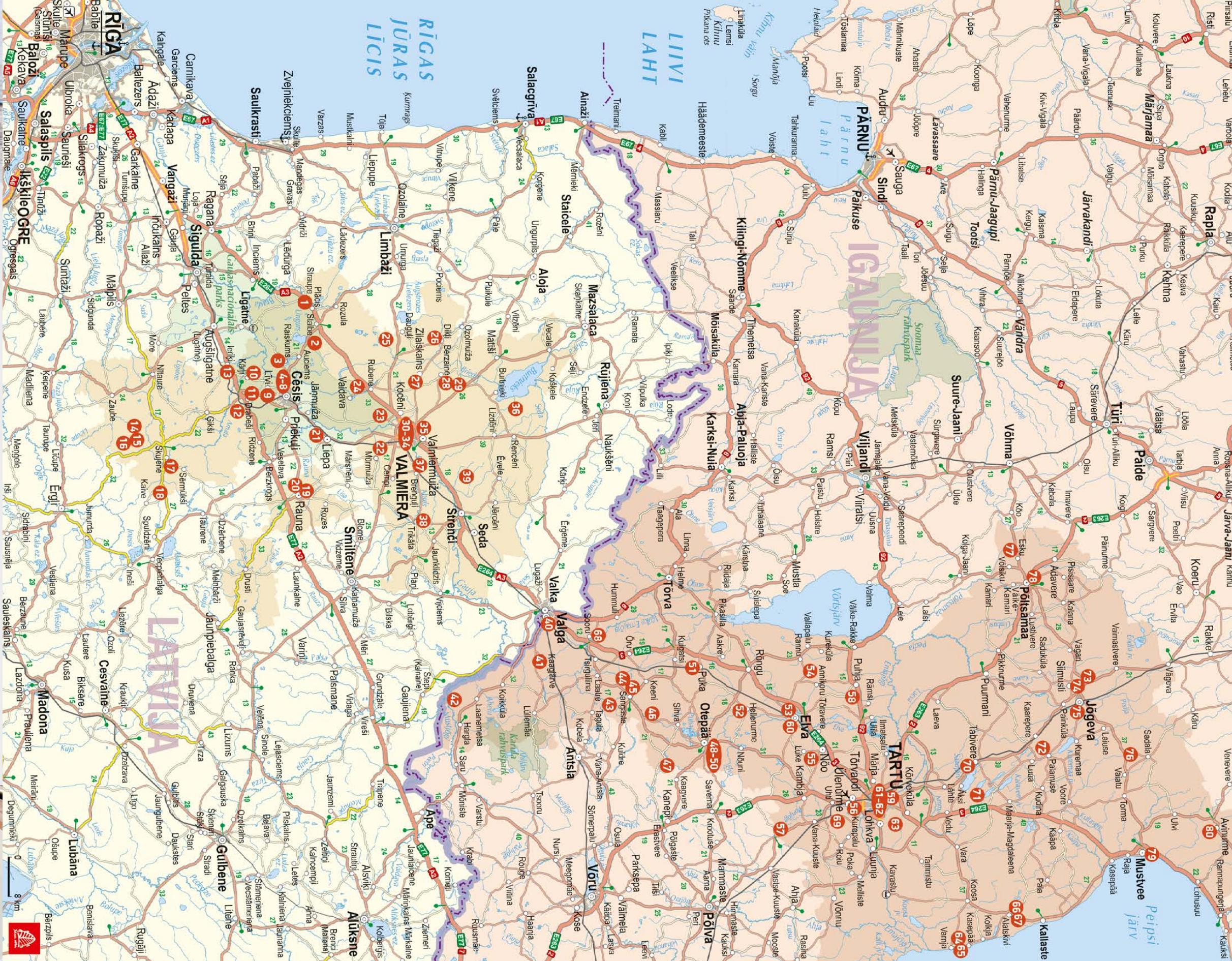
Avinurme Puiduait ist ein Tourismuszentrum, in dem man die örtlichen Holzzeugnisse anschauen kann. Hier gibt es auch ein Café, in dem Speisen aus der Peipussee-Umgebung angeboten werden, die auf den Holzzeugnissen serviert werden.



80



76





TOURISMUS INFORMATION

Lettland

Touristeninformationszentrum Amata

+371 25669935, turisms@amatasnovads.lv
<http://amata.lv>

Touristeninformationszentrum in Cēsis

+371 28318318, info@cesis.lv
<http://turisms.cesis.lv>

Touristeninformationszentrum Pārgauja

+371 26620422, turisms@pargaujasnovads.lv
www.tourism.straupe.lv

Touristeninformationszentrum in Rauna

+371 20113881, tic@rauna.lv
www.rauna.lv/turisms

Touristeninformationszentrum in Strenči

+371 64715667, tic@strencunovads.lv
www.strencunovads.lv

Touristeninformationszentrum in Valmiera

+371 26332213, tic@valmiera.lv
www.visit.valmiera.lv

Estland

Touristeninformation in Elva

+372 7330132, turism@elva.ee
www.elvaturism.ee

Touristeninformation des Landkreises Jõgeva

+372 7768520, jogeva@visitestonia.com
www.visitjogeva.com

Touristeninformationszentrum Otepää

+372 7661200, otepaa@visitestonia.com
www.otepaa.eu

Touristeninformation in Põltsamaa

+372 7751390, turism@poltsamaa.ee
www.visitpoltsamaa.com

Besucherzentrum in Tartu

+372 7442111
info@visittartu.com
www.visittartu.com

Besucherzentrum in Valga

+372 7661699
valga@visitestonia.com
www.valgamaa.ee



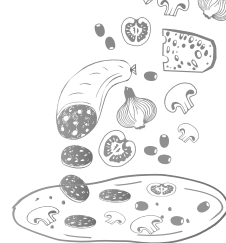
www.viahanseatica.info
www.flavoursoflivonia.com



Izdevējs: Vidzemes plānošanas reģions

Sagatavots: SIA "Karšu izdevniecība Jāņa sēta", www.kartes.lv

Foto: © Roberts Āboltiņš, Klāvs Vasiļevskis, Uģis Brālēns,
brošūrā iekļauto uzņēmumu un Tūrisma informācijas centru foto arhivs
2019



Das Projekt „Kulinarische Route von Livland“ wird im Rahmen des Programms „Interreg Estland-Lettland“ aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung umgesetzt.

Die in dieser Veröffentlichung vertretenen Auffassungen spiegeln die Ansicht des Autors wider. Die Verwaltungsbehörde des Programms ist für die mögliche Verwendung der darin enthaltenen Informationen nicht verantwortlich.

