KULINARISCHE ROUTE

DER GESCHMACK VON LIVLAND

249 Gaststätten, Restaurants, Gasthäuser und landwirtschaftliche Betriebe

Karte ESTLAND | LETTLAND

M 1:1 000 000

Interreg Estonia-Latvia
European Regional Development Fund

EUROPEAN UNION

ERLÄUTERUNG DER PIKTOGRAMME

- Besuch nach vorheriger Anmeldung
- Bestimmte Öffnungszeiten, die im Voraus abzuklären sind
- Unterkunft
- V-IX Offen für Besucher (von-bis)
- Spezialität
- Kultursiegel „Lettisches Erbe“
- Umweltgütesiegel „Grünes Zertifikat“
- Estnisches Gütezeichen für Ökotourismus
- Telefon | + 371, + 372 lettischer und estnischer Telefoncode
- E-Mail
- GPS Geographische Koordinaten
- Informationen auf Facebook
- G2 Lage des Objekts auf der Karte
- Lebensmittelhersteller, der Produktverkostung und Produkte zum Kaufen anbietet
- Verpflegung
- Lebensmittelherstellung und Verpflegung

WAS IST AUF DER KARTE ENTHALTEN UND WIE WIRD SIE VERWENDET?

Diese Karte enthält 249 Orte auf der kulinarischen Route „Livländischer Geschmack “A – Gasthäuser, Restaurants, Gasthöfe und landwirtschaftliche Betriebe, in denen Sie erfahren können, welchen Einfluss die livländische Zeit auf die heutige Küche hat. Obwohl die Grenzen von Livland seit langem von den Landkarten verschwunden sind, besteht unsere Speisekarte im Wesentlichen aus den gleichen Gerichten, die schon unsere Vorfahren genossen haben. Die ganze Geschichte liegt hier auf dem Tisch!

Für jeden Ort finden Sie eine kurze Beschreibung, Öffnungszeiten, Kontakt, geografische Koordinaten, Lage auf der Karte und auch deren Spezialitäten – angebotene besondere Gerichte oder hergestellte Produkte, organisierte Veranstaltungen oder Workshops.

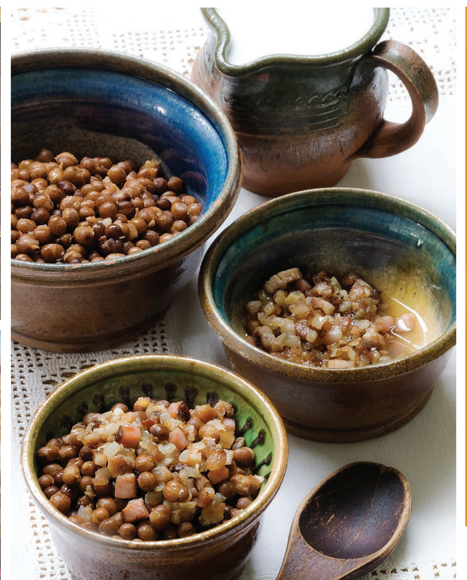
Achten Sie bitte darauf, dass einige Objekte nicht immer geöffnet haben, sondern nur nach vorheriger Anmeldung (siehe Symbol „Besuch nach vorheriger Anmeldung“).

Auf der Karte von Lettland und Estland sind im Maßstab 1:1 000 000 alle hier beschriebenen Orte angemerkt.

Der Karte beigefügt ist ein Merkblatt „Livländischer Geschmack. Gerichte.“ Bei der hier beschriebenen Auswahl an Speisen handelt es sich um nationale Gerichte, deren ursprüngliche Zubereitung sich zeitlich mit der historischen Geschichte von Livland deckt.

www.flavoursoflivonia.com

www.celotajs.lv/livonia | www.maaturism.ee | www.viahanseatica.info



www.flavoursoflivonia.com

www.celotajs.lv/livonia | www.maaturism.ee | www.viahanseatica.info

Foto: © Valdis Ošiņš, © Katrin Press, © Mariann Roos, © Lauku Ceļotājs. Auf dem 1. Umschlag – "Hansa Gold AM" Gewürzmandeln auf dem Jahrmarkt.

169 D5 — **Vogelhaus PIKLA** (I–XII)
Piirumi küla, Häädemeeste vald, Pärnumaa GPS 58.1852; 24.4614
☎ +372 58876655 ✉ pikla.linnumaja@gmail.com
www.pikla.ee

Das Vogelhaus Pikla befindet sich im Naturschutzgebiet Luitemaa, direkt an der Meeresküste. Dieser Ort gilt am besten geeignet zur Vogelbeobachtung und ideal für diejenigen, die die Natur und ruhige Erholung genießen wollen. Das Essen wird mit örtlichen Produkten zubereitet, die Gäste haben die Möglichkeit Bio-Rindfleisch zu kosten.

Bio-Rindfleisch.

170 D5 — **Café JÕEKALDA** (I–XII)
Kooli 11, Häädemeeste küla, Häädemeeste vald, Pärnumaa
GPS 58.0772; 24.4915 ☎ +372 55920838 ✉ kondiiter1@hot.ee
Jõekalda kohvik

Handgemachtes Salz- und Süßgebäck. In der Sommersaison bieten wir hausgemachtes Essen an, das aus der nächsten Umgebung angebauten Gemüse und geangelten Fisch zubereitet wird.

171 D5 — **Vango Imedemaa** (I–XII)
Vangotalu, Laiksaare küla, Saarde vald, Pärnumaa GPS 58.1312; 24.7626
☎ +372 5163259 ✉ info@vango.ee, www.vango.ee

Das im ehemaligen Forsthaus eingerichtete Vango Wunderland (Vango Imedemaa) ist ein besonderer Ort. Man kann dort Füchsen, Hasen, Luchsen und sogar Zwergen begegnen. Man munkelt, dass hier sogar Meerjungfrauen anzutreffen seien... Den Gästen werden gesunde örtliche Lebensmittel angeboten.

172 D5 — **Erholungs- und Seminarzentrum KLAARA-MANNI** (I–XII)
Randivälja talu, Tori vald, Pärnumaa GPS 58.4700; 24.7894
☎ +372 58032913 ✉ info@klaaramanni.ee, www.klaaramanni.ee
Klaara-Manni Puhke- ja Seminarikeskus

Das gemütliche Erholungs- und Seminarzentrum ist ein Familienunternehmen. In der Küche werden traditionelle Gerichte in Ehren gehalten, vieles Produkte werden nach biologischen Verfahren selbständig angebaut. Die Gäste können auch den Gewürzpflanzengarten anschauen.

Bio-Gemüse.

173 D5 — **TORI Apfelweinbetrieb** (V–IX)
Jõesuu küla, Tori vald, Pärnumaa GPS 58.4883; 24.9102
☎ +372 56691744 ✉ siidritalu@gmail.com, www.siidritalu.ee
Siidritalu

Der Apfelweinbetrieb Tori befindet sich auf dem authentischen Bauernhof Soomaa, wo Apfelbäume und Weinstock angebaut und aus der eingebrachten Ernte Wein und Apfelwein hergestellt werden. Im Betrieb werden die Gäste in die Geheimnisse des guten Apfelweins und Weins sowie Besonderheiten des Weinbaus im Norden eingeweiht. Außerdem werden Verkostungen veranstaltet.

Hausapfelwein.

174 D5 — **Ferienhaus PÕNKA** (I–XII)
Rätsepa küla, Tori vald, Pärnumaa GPS 58.4793; 24.9222
☎ +372 56232270 ✉ info@ponkaland.com, http://ponkaland.com

Im Ferienhaus Põnka wird jeder erwartet, der die Natur im Nationalpark Soomaa (Soomaa Rahvuspark) genießen möchte. Bei der Essenszubereitung wird großer Wert auf die nationalen Gerichte gelegt, die mit örtlichen Produkten zubereitet werden. Wir können für Sie ein Picknick im schönen Garten oder auch im Moor veranstalten.

175 D5 — **Ranch RIISA** (I–XII)
Riisa küla, Tori vald, Pärnumaa GPS 58.4672; 24.9861
☎ +372 56694270, riisarantso@riisarantso.ee, www.riisarantso.ee
Riisa Rantso

Die Ranch Riisa befindet sich im Nationalpark Soomaa (Soomaa Rahvuspark). Dort gibt es sehr viele Naturprodukte, die auch für die Essenszubereitung verwendet werden. Nach dem Spaziergang durch den Nationalpark und einer belebenden Sauna wird Ihnen Essen nach den besten Traditionen von Soomaa anbieten.

176 C5 — **Bauernhof PIESTA KUUSIKARU** (I–XII)
Piesta Kuusikaru talu, Kullimaa küla, Põhja-Pärnumaa vald, Pärnumaa
GPS 58.5745; 24.9985 ☎ +372 5089589 ✉ kylli@kuusikaru.eu
www.kuusikaru.eu kuusikaru

Der Betrieb Piesta Kuusikaru befindet sich im Wald Vändra, Kreis Pärnu (Pärnumaa). Es sind alle willkommen, die die Geschichte davon hören möchten, wie die Familie ihren landwirtschaftlichen Betrieb aufgenommen hat und nun schmackhafte Produkte aus Äpfeln herstellt. Im Betrieb dürfen Sie die Produkte probieren und kaufen, was Ihnen gefallen hat. Hier kann man sich auch mit der Familie ausgezeichnet erholen.

Apfelsaft, Apfelessig, Apfelkuchen.

177 D6 — **Weingut ALLIKUKIVI** (I–XII)
Kooli tee 2, Allikukivi küla, Saarde vald, Pärnumaa GPS 58.1509; 25.0211
☎ +372 5252800 ✉ info@allikukivi.ee, www.allikukivi.ee
allikukiviveinimois

Die Weinherstellung findet in Allikukivi im alten Landgut des Direktors einer Tuchfabrik statt. Die Gäste werden eingeladen, auf dem breiten Balkon des Weinguts vielfältige Erzeugnisse zu verkosten und die Geheimnisse der Weinherstellung zu erfahren, die Geschichte des Weinguts kennenzulernen, die Beerenplantagen kennen zu lernen. Herstellung von Obst- und Beerenwein nach estnischen Rezepten.

Hausgemachter Obst- und Beerenwein.

178 C6 — **Betrieb ENERGIA** (I–XII)
Vainu talu, Vihi küla, Viljandimaa GPS 58.5853; 25.3797
☎ +372 5185151 ✉ info@energiatalu.ee, www.energiatalu.ee
energiatalu

Natürlich angebaute Heilpflanzen, Abende am Feuer, nach besonders auserwählten Rezepten zubereitetes Essen. Im Bauernhof Energia werden Heilpflanzen angebaut, Waren und Dienstleistungen angeboten, die mit den Heilpflanzen und der positiven Energie verbunden sind.

Heilpflanzen, Eko-Spa.

179 C6 — **Service- und Wirtschaftsschule OLUSTVERE** (I–XII)
Mõisa allee 12, Olustvere, Põhja-Sakala vald, Viljandimaa GPS 58.5554; 25.5670
☎ +372 4374280 ✉ loss@olustveremois.ee, www.olustveremois.ee

Die Scheune wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jh. gebaut. Im Gebäude gibt es eine ständige Ausstellung. Darin kann man sehen, wie auf dem Landgut einst die Bodenbestellung und das Brotbacken erfolgten. Brotbacken auf Bestellung.

Selbstgebackenes Weiß- und Roggenbrot.

180 D6 — **Gaststätte RAUDNAELA** (I–XII)
Teeristi, Raudna küla, Viljandimaa GPS 58.3386; 25.4780
☎ +372 56653333 ✉ info@pinska.net, www.raudnael.com
Raudnaela kõrts

Die Gaststätte Raudnaela befindet sich am Rande der Autobahn Pärnu–Tartu, an der Stelle des ehemaligen Gasthauses Raudna (18. Jh.), 15 Autominuten entfernt von Viljandi. Die Gäste können das leckere hausgemachte Essen genießen, hier werden auch thematische Abendessen veranstaltet.

181 D6 — **Gasthof PINSKA** (I–XII)
Pinska küla Viljandi vald Viljandimaa GPS 58.3506; 25.5214
☎ +372 56653333 ✉ info@pinska.net, www.pinskamajutus.ee
Pinska külalistemaja

Das Gasthof Pinska ist ein Familienunternehmen, das sich auf dem Grundstück des ehemaligen Landguts Lõpinska befindet. Das Essen wird mit den örtlichen Produkten und nach den örtlichen Traditionen zubereitet.

182 D6 — **MÄNNIKU Forstwirtschaft** (I–XII)
Kondi tee 27, Tiitsu küla, Viljandimaa GPS 58.2984; 25.5893
☎ +372 53432884 ✉ metsatalu@metsatalu.ee, www.metsatalu.ee

In der Forstwirtschaft Männiku werden die örtlichen, insbesondere pflanzlichen Lebensmittel, verwendet. Dank der langjährigen Erfahrung in der Zubereitung von pflanzlichen Lebensmitteln wird die Forstwirtschaft von Gästen aus der ganzen Welt besucht, es werden nur Gruppen aufgenommen.

Pflanzliche Lebensmittel.

183 D6 — **Betrieb PAJUMÄE** (I–XII)
Pajumäe talu, Abja-Vanamõisa küla, Mulgi vald, Viljandi maakond
GPS 58.0981; 25.3019
☎ +372 56641298 ✉ info@pajumae.ee, www.pajumae.ee

Pajumäe ist ein kleiner, netter biologischer Betrieb, der sich im grünen Mulgimaa befindet und verschiedene Milchprodukte herstellt. Sie könne alle Schritte der Milcherzeugung anschauen – von den Kühen auf den Weiden bis zur Verarbeitung in der Molkerei.

Sahne, Joghurts mit Zusätzen, saure Sahne, Käse, *Ghee*.

184 D6 — **Brauerei MULGI** (I–XII)
Kõvaküla, Karksi vald, Viljandimaa GPS 58.0920; 25.5757
☎ +372 5029516 ✉ info@mulgipruul.ee, www.mulgipruul.ee
Mulgi Pruulikoda

Die Familienbrauerei befindet sich ganz im Herzen von Mulgimaa, hier werden die örtlichen Speisen und Getränke hoch geschätzt. Die Besucher können den Brauvorgang beobachten sowie verschiedene Mulgi Biersorten probieren.

Hausbier.

185 C6 — **EESTI PIIMANDUSMUUSEUM** (Estnisches Molkereimuseum) (I–XII)
H. Rebase 1, Imavere, Järvamaa GPS 58.7336; 25.7666 ☎ +372 5033886
✉ info@piimandusmuuseum.ee Eesti Piimandusmuuseum

Das estnische Molkereimuseum erzählt über die Herstellung von Milchprodukten zu Hause, hier sind Ausstellungen über die Geschichte der Milchwirtschaft anzusehen. Das Museum veranstaltet auch Workshops zur Herstellung von Süßquark, Käse, Eis und Butter.

186 C6 — **MEEMEISTRID** (I–XII)
Annavare, Nõmavere küla, Põltsamaa vald, Jõgevamaa GPS 58.6367; 25.8603
☎ +372 53056730 ✉ info@meemeistrid.ee
Meemeistrid

Die Honigmeister werden ihren Imkereibetrieb vorstellen und über die Alltagspflichten des Imkers erzählen. Sie können Honig und verschiedene Honigmischungen probieren und kaufen, dann erhalten Sie zusätzlich luftgetrocknete Beeren.

Honig und Honigmischungen.

187 C6 — **Bäckerei LEIVAPUU** (I–XII)
Kannikese tn 19, Põltsamaa linn, Põltsamaa vald, Jõgevamaa
GPS 58.6619; 25.9669 ☎ +372 55595957 ✉ triin.kuus@gmail.com
Leivapuu OÜ

Der erste Sieger im Bäckerwettbewerb bäckt Roggenbrot nach dem traditionellen Rezept, in dem er das in der Mühle Sangaste gemahlene grobe Roggenmehl benutzt.

Selbstgebackenes Roggenbrot.

188 C7 — **Betrieb TEEARU** (I–XII)
Teearu talu, Kurista küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa GPS 58.7504; 26.3473
☎ +372 55661058 ✉ teepuuoy@gmail.com
Kurista söögitare

Im Betrieb Teearu werden 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. Man kann auch Verpflegung bestellen.

Fisch aus dem Peipussee, mariniert und geräuchert, Rauchfleisch.

189 C7 — **Betrieb ÕUNA** (I–XII)
Sepa, Õuna küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa GPS 58.7495; 26.3512
☎ +372 5141768 ✉ catalina@hot.ee, http://www.puhketalu.catalina.ee/
ÕUNA Puhketalu

Zum Bauernhof ÕUNA (ÕUNA puhketalu) führt die Piibe-Straße, hinter der alten Pferdepost und Gaststätte. Hier werden Unterkunft, Verpflegung sowie verschiedene Unterhaltungsmaßnahmen angeboten. Die Speisekarte bietet nur die für Estland charakteristischen Speisen an.

190 C7 — **Gasthof VESKI** (I–XII)
Veski, Kantküla küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa GPS 58.8250; 26.5925
☎ +372 5102527 ✉ veski.kulalistemaja@gmail.com
Veski Külalistemaja

Die in den Räumen der ehemaligen Kantine Kantküla eingerichtete 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. Es werden auch Unterkunft und Verpflegung angeboten.

191 C7 — **AVINURME Puiduait** (I–XII)
Võidu tn 3, Avinurme alevik, Mustvee vald, Jõgevamaa GPS 58.9855; 26.8647
☎ +372 5275762 ✉ info@puiduait.ee, www.puiduait.ee
Avinurme Puiduait

Avinurme Puiduait ist ein Tourismuszentrum, in dem man die örtlichen Holzerzeugnisse anschauen kann. Hier gibt es auch ein Café, in dem Speisen aus der Peipussee-Umgebung angeboten werden, die auf den Holzerzeugnissen serviert werden. Man kann sich zum Korbflechten, Kochen und anderen Workshops für Erwachsene und Kinder anmelden.

Fisch aus dem Peipussee, selbstgebackenes Brot.

192 C7 — **Restaurant ANKUR** (I–XII)
Tartu tn 5, Mustvee linn, Mustvee vald, Jõgevamaa GPS 58.8477; 26.9429
☎ +372 5232069 ✉ info@ankur.ee, www.ankur.ee
Restoran Ankur

Restaurant Ankur ist ein gemütlicher Ort, an dem hausgemachte Speisen aus hauptsächlich örtlichen Produkten angeboten werden. Besonders beliebt ist der Fisch aus dem Peipussee. Im demselben Gebäude befindet sich auch ein Hotel.

Fisch aus dem Peipussee.

193 C7 — **Bauernhof OLEMARI** (I–XII)
Vahe, Raadivere küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa GPS 58.6787; 26.5501
☎ +372 5068586 ✉ olehytt@gmail.com, http://olemari.weebly.com/
OleMari talu

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.

Ziegenmilchkäse (Back- und Räucherkäse), Sahnetoffee, Gewürzpflanzen, Heilpflanzen.

194 C7 — **Brauerei JUHUS** (I–XII)
Tuuliku tn 1a, Tabivere alevik, Tartu vald, Tartumaa GPS 58.5507; 26.6013
☎ +372 56351078 ✉ juhus.juhus@gmail.com
Juhus

In der Windmühle des ehemaligen Landguts Tabivere wird Hausbier in verschiedenen Geschmacksrichtungen gebraut. In der Mühle können Sie Bier mit Snacks verkosten, es werden auch Workshops veranstaltet.

Hausbier, Workshops, Verkostungen.

195 C7 — **Traditionelles Café JUULAMÕISA** (I–XII)
Juulavälja, Juula küla, Tartu vald, Tartumaa GPS 58.5498; 26.7091
☎ +372 5257497 ✉ juulamois@gmail.com, www.juulamois.ee
juulavalja

Die Gäste erwartet ein gesundes, für die Gegend charakteristisches Öko-Essen. Hier kann man das nationale Kulturerbe, verschiedene Legenden kennen lernen sowie Leckereien und Souvenirs kaufen.

196 C8 — **Geschmackvoller Genuss auf dem Landgut ALATSKIVI** (V–IX / X–IV)
Hirveaia 4, Alatskivi, Tartumaa GPS 58.6024; 27.1322
☎ +372 57400987 ✉ info@alatskivimaitsed.ee, www.alatskivimaitsed.ee

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

Hauswein, Weidenröschen, Gewürzessig.

197 C8 — **Schlossrestaurant ALATSKIVI** (I–XII)
Lossi 10, Alatskivi, Tartumaa GPS 58.6036; 27.1298
☎ +372 53032485 ✉ alatskivi@lossirestoran.eu, www.lossirestoran.eu
Alatskivi lossi restoran ja sviidid

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. Im meisten sind der Zander aus dem Peipussee und das Schweinekotelett beliebt, häufig gepriesen werden auch das schottische Überraschungsdessert.

Zwiebelmarmelade und Fisch.

199 D8 — **MAITSEELAMUSE KODA** (I–XII)
Lombi talu, Põldmaa küla, Vara vald, Tartumaa GPS 58.4951; 27.2099
☎ +372 53460078 ✉ maitseelamuse.koda@gmail.com
Maitseelamusekoda

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. Die Workshops finden meistens draußen statt. Im Winter finden die Workshops sogar auf dem Eis des Peipussees statt.

Fisch aus dem Peipussee, Zwiebeln aus der Peipusssee-Gegend.

200 D8 — **Gartencafé in der Galerie VORONJA** (VI–IX)
Kesk 22, Varnja alevik, Tartumaa GPS 58.4960; 27.2374 ☎ +372 58844909
✉ peipsiveere@gmail.com, voronjagalerii.ee Voronja sibulamoosid

Die Galerie Voronja ist eine Kunstgalerie, in der ein qualitatives internationales Kunstprogramm angeboten wird und durch die jeden Sommer der Zwiebelweg verläuft. In der Galerie gibt es ein täglich geöffnetes kleines Gartencafé. Dessen Speisekarte ist von den örtlichen Produkten inspiriert wurde und durch zusätzliche Geschmackrichtungen ergänzt, die von Wind in der Stadt gebracht wurden.

Zwiebelmarmelade, Schokoladensoße.

201 D7 — **Bauerhof PIIRIKIVI** (III–X)
Piirikivi, Kulli küla, Elva vald, Tartumaa GPS 58.4322; 26.9381
☎ +372 56867902 ✉ kaidoluik111@gmail.com
Piirikivi Talu Oü

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.

Marinierte und geräucherte Fische, Hausbier, Hauswein, Erdbeerwein.

202 D7 — **Naturheilzentrum LOODUS BIOSPA** (I–XII)
Tilga tee, Muri küla, Luunja vald, Tartumaa GPS 58.4077; 26.8250
☎ +372 509 3581 ✉ info@loodus.net, www.loodus.net Loodus BioSpa

Die Idee des Zentrums besteht in der Stärkung der Gesundheit durch eine Lebensmittel. Deshalb wird hier geschmackvolle Feinkost aus leicht verarbeiteten, vitaminreichen Lebensmitteln angeboten. Hauptsächlich werden die im Garten des Zentrums und in den benachbarten Betrieben angebauten frischen Produkte verwendet. Speziell entwickelte Kuren bestehen aus leckeren Gemüsesuppen und Eintöpfen sowie verschiedenen Breien.

Diätessen.

203 D7 — **Biermuseum A. LE COQ** (I–XII)
Laulupeo pst 15, Tartu, Tartumaa GPS 58.3860; 26.7084 ☎ +372 7449713
✉ muuseum@alecoq.ee, https://www.alecoq.ee/ollemuuseum/muuseum/
A. Le Coq Beer Museum

Der älteste und größte Getränkehersteller Estlands, die Brauerei lädt die Museumsbesucher, die Geschichte der Bierbereitung und Bierkultur, moderne Bierherstellung kennen zu lernen sowie das Bier zu probieren. Die Besucher können mehr als 2000 Ausstellungsgegenstände besichtigen und in der Museumskneipe sowohl Bier probieren. Bier und Snacks sowie Souvenirs kann man im kleinen Museumsladen kaufen.

Bier und Erfrischungsgetränke.

204 D7 — **PEIPSIMAA Maitseelamused** (I–XII)
Riia 1, Tartu, Tartumaa GPS 58.3781; 26.7272
☎ +372 58257710 ✉ peipsimaine@gmail.com
Peipsimaa Maitseelamused

Ein Ort in der Innenstadt von Tartu, an dem man kleine und leichte Speisen à la *fish & chips* genießen kann, die mit den Produkten der Peipussee-Gegend zubereitet werden. In diesem Laden werden die Essenstraditionen aus der Peipussee-Gegend mit der modernen Küche vereint. Dazu werden nur die besten örtlichen Produkte benutzt. Einen riesigen Erfolg genießen bereits *fish & chips* aus Zanderfilet, saftiger Burger und Wrap.

Fisch aus dem Peipussee.

205 D7 — **Restaurant UMB ROHT** (I–XII)
Ülikooli 7, Tartu, Tartumaa GPS 58.3797; 26.7224
☎ +372 7440055 ✉ info@umbroht.ee, www.umbroht.ee
Umb Roht

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 Speisen schmäcken und Wein macht Umb Roht zu einem Restaurant, das verschiedene geschmackvolle Genüsse anbietet.

Wildfleisch, Birkensaftgelee.

206 D7 — **Bauernmarkt LÕUNAKESKUS** (I–XII)
Ringtee 75, Tartu, Tartumaa GPS 58.3581; 26.6789
☎ +372 55665131 ✉ merle@taluturg.ee
http://www.taluturg.ee/lounakeskuse-taluturg/ Lõunakeskuse Taluturg

Auf dem Bauernmarkt Lõunakeskus werden die in Estland angebauten und mit den örtlichen Produkten zubereiteten Lebensmittel sowohl für den Alltag als auch den Festtagstisch verkauft. Die vielfältigen Produkte stammen hauptsächlich von den südestnischen Betrieben, man kann aber auch Waren anderer Regionen Estlands dort finden. Es gibt auch ein gemütliches Café, in dem Sie mit den auf dem Markt angebotenen frischen Produkten zubereitete Speisen genießen können.

207 D7 — **Ferienzentrum beim Bauernhof SÄÄNIKU** (I–XII)
Mäeselja küla, Elva vald, Tartumaa GPS 58.3278; 26.3381 ☎ +372 55661058
✉ rutt.tuvike@mail.ee, www.ugaraja.ee Ugaraja Puhkemajad

Das Ferienzentrum beim Bauernhof Sääniku befindet sich im Urstromtal am Ufer des Flusses Kavilda und ist ein ausgezeichneter Ort für Familienferien, Aktivitäten und Naturgenuss. Dort können Sie Hausbier, selbstgebackenes Brot genießen sowie Essen bestellen.

Hausbier, selbstgebackenes Brot.

208 D7 — **Eesti Põllumajandusmuuseumi** (Estnisches Landwirtschaftsmuseum) (I–XII)
Pargi 4, Ülenurme, Tartumaa GPS 58.3167; 26.7243
☎ +372 7383810 ✉ info@maaelumuuseumid.ee, http://epm.kovtp.ee
Eesti Põllumajandusmuuseumi

Das historische Landgut ist der beste Ort, um die estnische Landkultur, Landwirtschaft kennen zu lernen. Die Besucher erwarten nicht nur eine Ausstellung, sondern auch ein Bildungsprogramm über Nutztiere sowie Kochkurse. Im Museumscafé kann man die Speisen genießen, die von dem im Museumsgarten und in den benachbarten Betrieben angebauten Produkten zubereitet werden.

Selbstgebackenes Brot, grobes Brot.

209 D7 — **Bauernhof PÄRNA** (I–XII)
Pärna talu, Lange küla, Kastre vald, Tartumaa GPS 58.2966; 26.7706
☎ +272 58291798 ✉ reetsaag@gmail.com
Pärna talu

Alle Mitglieder der arbeitsamen Bauernfamilie produziert Räucherschinken und bäckt Brot. Das Fleisch wird nach den örtlichen Rezepten im selbstgebauten Räucherofen geräuchert, der dem Fleisch einen besonderen Rauchgeschmack verleiht. Das Brot wird aus qualitativen Vollkornroggenmehl gebacken. Brot und Schinken kann man freitags kaufen.

Rauchschinken, selbstgebackenes Brot.

210 D7 — **Café LUKE** (V–IX / X–IV)
Luke mõis, Luke küla, Nõo vald, Tartumaa GPS 58.2432; 26.5759
☎ +37255689096 ✉ info@lukemois.ee, lukemois.ee
Luke Mõis

Im schönen Café Luke, das im Gärtnerhaus im Park des Landguts eingerichtet wurde, können die Gäste im Sommer leckere örtliche Speisen verzehren. Im Alltag wird eine einfachere Speisekarte mit den örtlichen Produkten angeboten. Die festliche Speisekarte dagegen ist reich an Auswahl, man kann darin geeignete Varianten sowohl für kleine Gruppenfeste als auch für reiche Festtagstische finden.

211 D7 — **Motel WAIDE** (I–XII)
Käo küla, Rõngu vald, Tartumaa GPS 58.2202; 58.2202
☎ +372 53415128 ✉ katrin@waide.ee, www.waide.ee
Waide motell

Das Motel Waide ist wie ein kleines Dörfchen – es wird von mehreren Häuschen gebildet, die von Bäumen und Büschen umgeben sind. Die örtlichen Speisekarte werden hier immer hoch geschätzt, so weit wie möglich werden selbst angebaute Produkte (Gemüse, Gewürzpflanzen, Salate) verwendet.

212 D7 — **Gaststätte ÜksTeist** (I–XII)
Kesk 10, Elva, Tartumaa GPS 58.2223; 26.4110
☎ +372 5051545 ✉ elvapubi@gmail.com, www.pubi11.ee
Pubi ÜksTeist

Die gemütliche Gaststätte in der Innenstadt von Elva sorgt nicht nur für einen vollen Magen, sondern auch für eine freundliche Atmosphäre. In der vielfältigen Speisekarte können hier immer risische Gäste ihre Lieblingsgerichte finden, darunter auch Veganer. Man kann Räume mieten und Essen bestellen. In der Sommersaison steht auch eine Außenterrasse zur Verfügung.

213 D7 — **Käsefarm ANDRE** (I–XII)
Talvikese küla, Kambja vald, Tartumaa GPS 58.1872; 26.8190
☎ +372 53049809 ✉ juust@andrefarm.ee, www.andrefarm.ee
Andre Farm

Auf der Käsefarm Andre werden Käse hergestellt und verkauft, die in der ganzen Welt eine hohe Bewertung erhalten haben. Qualitative und leckere Milch wird von den glücklichen Farmkühen erhalten. Farmgäste können die Kühe besuchen und streicheln sowie den Melkvorgang beobachten. Im kleinen Bauernladen kann man sowohl Käse als auch Bioprodukte anderer örtlicher Kleinhersteller kaufen.

Käse, Milchprodukte.

214 D7 — **Mühlenmuseum HELLENURME** (I–XII)
Hellenurme küla, Elva vald, Tartumaa GPS 58.1368; 26.3866
☎ +372 5205142 ✉ mae@veskimuuseum.ee, www.veskimuuseum.ee
Hellenurme Veskimuuseum MTÜ

In der einzigen noch heute funktionierenden estnischen Wassermühle dieser Art kann man den Prozess der Brotherstellung vom Anfang bis zum Ende mitverfolgen. Zuerst werden Sie sehen, wie aus Getreide mit Hilfe der Wasserkraft Mehl gewonnen wird, danach können Sie unter Anleitung der Wirtin im Brotbackofen selbst Brot backen. Man kann auch Verpflegung bestellen.

Selbstgebackenes Roggenbrot.

215 D7 — **CANTERVILLA Loss** (I–XII)
Pikajärve küla, Valgjärve vald, Põlvamaa GPS 58.0701; 26.5925
☎ +372 53011905 ✉ info@cantervilla.ee, www.cantervilla.ee
Cantervilla-loss

In der Nähe von Otepää, an einem wunderschönen Ort, umgeben von Wäldern und Hügeln, erwartet Sie Cantervilla loss. Ein ausgezeichneter Ort für die Erholung mit der Familie. Kinder erwartet ein großer Spielzeugpark. Im Restaurant kann man sowohl romantische Mahlzeiten als auch Seminaressen genießen.

216 D7 — **Bauernhof EVE DEMITŠEVA SEPA** (V–IX)
Sepa talu, Kaagvere küla, Kanepi vald, Põlvamaa GPS 58.0223; 26.6147
☎ +372 55999513 ✉ sepatalumeierei@gmail.com
Sepa talu

Auf dem Bauernhof werden Ziegenmilchkäse und andere Ziegenmilchprodukte hergestellt. Hier werden Ziegen, Schafe, Kaninchen und Hausgeflügel gezüchtet. Die Produkte können Sie auf Vorbestellung kaufen, im Sommer werden auch Führungen durch den Bauernhof veranstaltet.

Ziegenmilchkäse, Eier.

217 D7 — **Bauernküche KOPLI** (I–XII)
Kopli talu, Ihamaru küla, Kanepi vald, Põlvamaa GPS 58.0455; 26.9179
☎ +372 5066568 ✉ kairemets@gmail.com, www.koplitalu.ee
koplitalukook

Am Rande der historischen Poststraße in Põlvamaa befinden sich die Bauernküche und das Ferienhaus Kopli, wo Freude und angenehmer Geschmack vorherrschen. Angeboten werden von der Bauernküche Kopli ein gemütliches Zusammensein und Dienstleistungen eines privaten Restaurants. Im Sommer ist ein Café geöffnet. Hier macht man Gelato-Eis das ganze Jahr über.

218 D8 — **Hotel PESA** (I–XII)
Uus 5, Põlva, Põlvamaa GPS 58.0534; 27.0472
☎ +372 56222885 ✉ broneering@kagureis.ee, www.kagureis.ee
Pesa Hotell

Das Restaurant des Hotels Pesa befindet sich in Põlva. Hier werden Gerichte mit örtlichen und frischen Produkten sowie mit den in örtlichen Wäldern gesammelten Beeren und Pilzen zubereitet.

219 D8 — **Hauscafé und Laden TILLU** (I–XII)
Jaama 52, Põlva, Põlvamaa GPS 58.0692; 27.0907
☎ +372 5206576 ✉ talupood@gmail.com
kodukohvik Tillu

Tillu ist ein Hauscafé, das sich im Laden des Bauernbetriebs Põlva befindet. Hier herrscht ein bisschen eine eklektische, ungezwungene Atmosphäre vor, aber gleichzeitig ist dieser Ort warm und gemütlich. Jeden Tag werden Brötchen und gefüllte Teigtaschen gebacken. Deshalb kann man hier immer angenehme Gerüche riechen.

220 D7 — **TARMERE Hanf- und Buchweizenprodukte** (I–XII)
Alliku 7, Otepää vald, Valgamaa GPS 58.0522; 26.2226
☎ +372 56537225 ✉ hendriksonmariliis3@gmail.com, www.estecofood.eu
Tarmere Mahedad Kanepi – ja Tatratooted

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

Hanfsamen, Hanföl, Buchweizenprodukte.

221 D7 — **Restaurant UGANDI RESTO** (I–XII)
Lipuväljak 24, Otepää, Valgamaa GPS 58.0574; 26.4980
☎ +372 58334422 ✉ info@ugandiresto.ee, www.ugandiresto.ee
Ugandi Resto

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

Forelle aus Karilatsi, Rindfleisch aus Liivimaa, Hausbier, Traubenwein, Birkensaftwein, Hausapfelwein.

222 D7 — **Café UGANDI** (I–XII)
Tartu mnt 1a, Otepää, Valgamaa GPS 58.0583; 26.4951
☎ +372 6001413 ✉ info@ugandikohvik.ee, www.ugandikohvik.ee
Ugandi Kohvik

Das Café Ugandi ist ein gemütlicher Ort ganz im Herzen von Otepää. Dort herrschen eine warme Atmosphäre und wohltuende Stimmungen, und die Geschmäcke sind rein und angenehm. Wenn sie ankommen, werden Sie sofort guten Kaffee und süße Brötchen riechen. Das große Schaufenster ist voll von Kuchen - man kann sie sowohl vor Ort genießen als auch zum Mitnehmen kaufen.

Örtlicher Käseteller, Dessert *Kama*.

223 D7 — **Restaurant GMP CLUBHOTEL & PÜHAJÄRVE** (I–XII)
Tennisevälja 1, Otepää, Valgamaa GPS 58.0462; 26.4688
☎ +372 5073374 ✉ restoran@gmp.ee, https://www.clubhotel.ee/
GMP Clubhotel & Pühajärve restoran

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. Es werden auch besondere Kochveranstaltungen organisiert.

Spätes Abendessen.

224 E7 — **Weinkeller MURIMÄE** (I–XII)
Murimäe, Truuta küla, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.9849; 26.5766
☎ +372 5065864 ✉ info@murimaevein.ee, www.murimaevein.ee
Murimäe Veinikelder

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.

Selbstgemachter Beeren- und Traubenwein, Weinworkshops.

225 E7 — **Bauernhof KUNSTIMÄE** (I–XII)
Risttee küla, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.9617; 26.4007
☎ +372 5058231 ✉ info@kunstimae.ee, http://www.kunstimae.ee/
Kustimäe Turismitalu

Der Bauernhof befindet sich an einem schönen Ort, hier kann ein leckeres Essen bekommen, und die Wirte sind nett. Den Besuchern werden auch Unterkunft und Sauna angeboten. Der Bauernhof befasst sich mit dem Anbau von landwirtschaftlichen Produkten und ihrer Weiterverarbeitung.

Hanfölprodukte, Wildfleisch, selbstgebackenes Brot.

226 E7 — **SANGASTE RUKKI MAJA** (I–XII)
Valga mnt 11, Sangaste, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.9252; 26.3269
☎ +372 5237637 ✉ info@rukkimaja.ee, www.rukkimaja.ee
Sangaste Rukki Maja

Sangaste Rukki Maja ist ein gemütlicher Ort im Südestland, wo man bequem übernachten, die örtlichen Gerichte genießen und sich ordentlich erholen kann. Im Roggenrestaurant kann Gerichte von Suppen bis Desserts verzehren, die aus Roggen aus Sangaste und örtlichen südestnischen Produkten zubereitet werden.

Roggengerichte, Roggenprodukte.

227 E7 — **Restaurant VIDRIK** (X–IV / V–IX)
Sangaste loss, Lossiküla, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.9020; 26.2803
☎ +372 53567451 ✉ triin@vidrik.ee, www.sangasteloss.com/vidrik/
Restoran Vidrik

Auf der à la carte Speisekarte des Restaurants wird der Schwerpunkt auf qualitatives Wildfleisch gelegt. Fischgourmets werden im Teich Sangaste Loss frisch geangelte Sibirische Störe angeboten. Damit wird sichergestellt, dass die Produkte immer frisch sind. Hoch geschätzt werden alte Zubereitungsverfahren, z. B. Backen über dem Feuer im natürlichen Rauch.

Wildfleisch, Sibirischer Stör.

228 E7 — **Tourismus-Bauernhof KAKULAANE** (I–XII)
Lauküla, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.8838; 26.3437 ☎ +372 53505056
✉ info@kakulaane.ee, www.kakulaane.ee Kakulaane turismitalu

Der Bauernhof befindet sich in der Nähe von Sangaste rukkiküla mitten in der unberührten Natur. Auf dem Bauernhof können Sie leckeres Essen kosten, Fisch angeln, saunieren sowie übernachten. Sowohl Liebhaber der aktiven Erholung als auch einfache Genießer werden geeignete Aktivitäten für sich finden.

Wildfleisch.

229 E7 — **Bauernhof UIBO** (I–XII)
Kesk 17-3, Sooru, Valga vald, Valgamaa GPS 57.8563; 26.1132
☎ +372 5205242 ✉ info@uibotalu.ee
Uibo Talu

Der Bauernhof Uibo bietet seinen Gästen frische Schweinefleischgerichte an, die möglichst wenig Konservierungsmittel und Zusatzstoffe beinhalten und einen typisch nationalen estnischen Geschmack aufweisen.

Räucherwurst mit Chili, Räucherschinken.

230 E7 — **Restaurant HOTELL METSIS** (I–XII)
Kuperjanovi 63, Valga, Valgamaa GPS 57.7811; 26.0497
☎ +372 766 6050 ✉ info@hotellmetsus.com, www.hotellmetsis.com
Hotell Metsis

Das Restaurant Hotell Metsis befindet sich in der Innenstadt von Valga. In der Speisekarte des Restaurants sind sowohl Wildfleisch- als auch Fischgerichte zu finden. Sie werden alle hauptsächlich mit den örtlichen Produkten zubereitet. Das Jägersaal des Restaurants ist für sich eine Besichtigung wert, zugleich können Sie die gemütliche Atmosphäre genießen.

Wildfleisch, Strömling, Wildschweinbraten.

231 E7 — **Bauernhof METSIK ELU** (IV–XII)
Kalde talu, Kaagjärve küla, Valga vald, Valgamaa GPS 57.7609; 26.2100
☎ +372 5255 137 ✉ martkase@gmail.com, www.metsikelu.ee

Der Bauernhof befasst sich mit der Ziegenzucht und Herstellung verschiedener Ziegenmilchprodukte, aus denen Ziegenkäse und andere Produkte hergestellt werden. Auf dem Feld neben dem Bauernhof werden Kartoffeln, saftige Erdbeeren und andere Produkte angebaut. Es wird eine leichte Kost angeboten, die zu 100% aus den Produkten des Bauernhofs zubereitet wird.

Ziegenmilchprodukte.

232 E7 — **Tourismus-Bauernhof NAKATU** (I–XII)
Nakatu talu, Ringiste, Valgamaa GPS 57.7475; 26.3091
☎ +372 5018761 ✉ info@nakatu.ee, www.nakatu.ee
Nakatu Turismitalu

Der Bauernhof befindet sich im malerischen Nationalpark Karula (Karula Rahvuspark). Hier kann man sowohl Essen bekommen als auch übernachten. Das Essen wird hauptsächlich mit den örtlichen Produkten in der Küche des Bauernhofs zubereitet. Im Bauernhof werden auch Fleischbullen gezüchtet.

Rindfleisch, Rauchfleisch.

233 E7 — **Kräuterfarm ÖÖBIKU** (V–XII)
Ööbiku talu, Tsirgumäe küla, Valga vald, Valgamaa GPS 57.5956; 26.3160
☎ +372 5295578 ✉ inge.podermanniste@gmail.com
www.taimetee.ee

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. Hier werden auch Wurzelgemüse, Obst und Beeren getrocknet.

Heilpflanzen, Trockenbeeren.

234 E7 — **UHTJÄRVE Ürgoru Nõiariik** (Königreich der Zauberer) (I–XII)
Uhtjärve küla, Antsla vald, Võrumaa GPS 57.8905; 26.5852 ☎ +372 53332253
✉ noiariik@gmail.com, www.noiariik.ee Uhtjärve Ürgoru Nõiariik

In der Zauberküche werden leckere Speisen aus den in der Gegend angebauten Produkten angeboten. Sie sollen unbedingt die Brennesselsuppe kosten, die als die beste südestnische Suppe gilt. Nõiariik ist für die aktive Erholung sowohl für Familien als auch für größere Gruppen geeignet.

235 E7 — **Brauerei PÜHAJÕE** (I–XII)
Pollaku, Kärgula küla, Võru vald, Võrumaa GPS 57.9224; 26.7278
☎ +372 5056971 ✉ humalajook@gmail.com
Pühajõe pruulikoda

Die erste Mikrobrauerei in Võrumaa braut leckeres Bier, das die Herzen der Einwohner Südestlands besonders erobert hat. Ab und zu machen wir auch Jevgeni Wasser.

Hausbier.

236 E7 — **Bauernhof PALVEMAJA** (I–XII)
Osula küla, Sõmerpalu vald, Võrumaa GPS 57.8858; 26.8149
☎ +372 5112610 ✉ endelleius@hot.ee, www.palvemajatalu.eu

Kaninchenfarm, die Kaninchenfleisch, Kaninchenleder und Lederwaren anbietet. Der Schlüssel zum Erfolg sind qualitatives Futter, Veterinärpflege und gute Haltungsbedingungen für die Kaninchen.

Geräuchertes und konserviertes Kaninchenfleisch, Lederwaren.

237 E8 — **INARA VANAVALGÕ Kohvitarõ** (I–XII)
Mikitamäe, Võrumaa, Setomaa GPS 57.9981; 27.5475
☎ +372 5168422 ✉ luigasinara@gmail.com

Ein nettes Café, das sich im alten Volkshaus befindet. Darin werden einzigartiger Käse, Teigtaschen, Suppe aus Pfifferlingen, Bohnen und Graupen, vadsas, Getränk aus Mädesüß-Sirup zubereitet.

Nationalgerichte der Setukesen.

238 E8 — **SETO TSÄIMAJA** (I–XII)
Pikk 56, Värska, Põlvamaa GPS 57.9433; 27.6507
☎ +372 505 4673 ✉ info@setomuuseum.ee
http://www.setomuuseum.ee/tsaimaja/ SetoTsaimaja

Im Teehaus Seto Tsäimaja, das zum Museum der Setukesen gehört, kann man Gerichte aus dem nach den Traditionen der Setukesen gemachten Tongeschirr genießen. Auch kann man Setukesen-Lieder und Instrumentalspiel anhören.

Nationalgerichte der Setukesen.

239 E8 — **Landrestaurant MAAGÕKÖNÕ in TOOMEMÄE** (I–XII)
Toomemäe, Saabolda küla, Setomaa vald, Võrumaa GPS 57.8766; 27.7711
☎ +37253418777 ✉ toomemaetalu@gmail.com
Toomemäe talu koduerestoran Maagõkõnõ

Leichte Kost mit reinem Geschmack, das zu Großmutters Zeit noch alltäglich war, jetzt aber als Privileg der Gourmets angesehen wird. Es werden die gerade für diese Gegend charakteristischen Gerichte angeboten. Dass die Rohprodukte rein sind und aus der nächsten Gegend kommen, ist selbstverständlich.

Nationalgerichte der Setukesen, Käse *sõir*.

240 E8 — **TAARKA TARÕ KÖÖGIKÕNÕ** (I–XII)
Vastseliina-Meremäe-Kliima, Obinitsa, Setomaa vald GPS 57.8106; 27.4403
☎ +372 56203374 ✉ rieka@taarkatare.com, http://taarkatare.com
Taarka Tarõ

Taarka Tarõ Köögikõnõ befindet sich auf einem traditionellen Bauernhof der Setukesen. Dort werden neben den traditionellen Gerichten der Setukesen auch Gerichte anderer finno-ugrischer Völker sowie ukrainische Gerichte angeboten.

Nationalgerichte der Setukesen, selbstgebackenes Brot, Kräutertee, feine Backware.

241 E8 — **ITI Leeväküük** (I–XII)
Obinitsa Külakeskus, Obinitsa, Setomaa vald, Võrumaa GPS 57.8119; 27.4464
☎ +37254551080 ✉ leivavabrik@gmail.com
Iti Leeväküük

Die Brotküche befindet sich im Dorf Obinitsa, im Sommer ist sie jeden Tag und im Winter auf Anfrage geöffnet. Workshops zum Backen von Weiß- und Roggenbrot mit Sauerteig. In Café werden Steinofenbrot ohne Form, Brot mit Samen, verschiedene Weißbrote gebacken.

Selbstgebackenes Weiß- und Roggenbrot.

242 E7 — **Villa ÖÖBIKUORU** (I–XII)
Ööbikoru Villa, Tiidu küla, Rõuge vald, Võrumaa GPS 57.7258; 26.9295
☎ +372 5099666 ✉ villa@oruvilla.ee
www.oruvilla.ee

Das Café Andreas der Villa Ööbikuoru ließ sich bei der Gestaltung der Speisekarte von den Traditionen des Kreises Võru (Võrumaa) inspirieren. Örtliche Rohprodukte werden hier hoch geschätzt.
Wir streben danach, dass am Essen alles perfekt ist: Geschmack, Zutaten, Aussehen.

243 E8 — **Schwarze Sauna MOOSKA** (I–XII)
Mooska talu, Haanja küla, Rõuge vald, Võrumaa, GPS 57.7316; 27.0569
☎ +372 5032341 ✉ eda.veeroja@gmail.com, www.mooska.eu
mooska suitsusaunaliha

Die sich in Haanjamaa befindliche schwarze Sauna Mooska lädt Saunaliebhaber ein, die Traditionen von Vana-Võrumaa kennenzulernen, die einen wichtigen Platz in der Liste des UNESCO-Welterbes einnehmen. Die Gäste können die Unterschiede verschiedener Saunen erleben sowie das im Rauch der Sauna geräucherte Fleisch und hausgebackenes Brot genießen.

Rauchfleisch.

244 E8 — **Weingut UUE-SAALUSE** (I–XII)
Kõivsaare talu, Uue-Saaluse küla, Rõuge vald, Võrumaa GPS 57.7476; 27.1097
☎ +372 5183249 ✉ maris.kivistik@gmail.com, www.koduveinid.ee
Uue-Saaluse veinitalu

Aus den in der herrlichen Hügellandschaft des Kreises Võru (Võrumaa) wachsenden Beeren und Früchten machen die Weinbauer Wein, sie stellen den Gästen ihren Garten vor, erzählen über die Weinherstellung und veranstalten Verkostungen und Workshops.

Hausgemachter Beeren- und Obstwein, Verkostungen, Workshops, Rundführungen.

245 E8 — **Betrieb KOLOTSI** (I–XII)
Voki küla, Võrumaa GPS 57.7471; 27.1457
☎ +372 53338895 ✉ merle@kolotsitalu.ee, www.kolotsitalu.ee
Kolotsi kitsejuust

Ein biologischer Familienbetrieb in Võrumaa, im Naturpark Haanja (Haanja rahvuspark). Der Betrieb befasst sich mit der Ziegenzucht und Ziegenkäseproduktion. Hier werden Verkostungen und Führungen veranstaltet. Dabei kann man sehen, wie Milch aus dem Stall zu einem Käselaib wird.

Ziegenmilchkäse.

246 E8 — **Ferienhaus JÕENIIDU** (I–XII)
Jõeniidu talu, Trolla küla, Rõuge vald, Võrumaa GPS 57.7219; 27.0851
☎ +372 53047333 ✉ joeniidutalu@gmail.com
Jõeniidu puhkemaja

Jõeniidu ist ein kleiner, netter Familienbetrieb, der Unterkunft und Essen von im Betrieb angebauten Gemüsen und Ziegenmilch anbietet.

Ziegenmilchprodukte.

247 E8 — **VASKNA Tourismus-Bauernhof** (I–XII)
Plaksi küla, Rõuge vald, Võrumaa GPS 57.7104; 27.0701
☎ +372 56507773 ✉ vaskna.talu@mail.ee, www.vaskna.ee
Vasknaturismitalu

Hinter dem Suur Munamägi im Naturpark Haanja befindet sich der Tourismus-Bauernhof Vaskna, wo die Wirte die traditionellen Gerichte ihrer Familie zubereiten. Hier werden auch Volksfeste gefeiert. Von den Gästen am meisten geschätzt wird der nach dem Familienrezept zubereitete "fetten Kohl" zusammen mit den im Nachbarbetrieb angebauten gelben Kartoffeln, von den Desserts ist Haani neiokõnõ am beliebtesten.

248 E8 — **SUHKA Tourismus-Bauernhof** (I–XII)
Mäe-Suhka küla Rõuge vald, Võrumaa GPS 57.6833; 27.1167
☎ +372 51938000 ✉ suhkatalu@gmail.com, www.suhka.ee

Auf dem Bauernhof Suhka werden die alten Traditionen befolgt und das örtliche Essen serviert. Es wird auch Unterkunft an einem malerischen Ort angeboten. Außerdem können Sie hier Wanderrouten durch die Orte kennen lernen, die Sie selbst nicht finden werden.

249 E8 — **Ferienhaus UGARAJA** (I–XII)
Kotkapesa talu, Jeedasküla küla, Võrumaa, GPS 57.7234; 27.2787
☎ +372 5208041 ✉ info@ugaraja.ee, ugaraja.ee
ugarajapuhkemajad

Das Ferienhaus Ugaraja Kotkapesa ist ein gemütlicher Ort, an dem die Gastgeber ihren Gästen hausgemachte Gerichte nach ihrer Auswahl von den in der Gegend angebauten Produkten anbieten. Im Ferienhaus gibt es einen großen Saal und eine Sauna, und die Gegend ist für interessante Wanderungen geeignet.