



DER
ROGGENWEG

DER WEG DES ROGGENKORNS

Studienreise in LETTLAND

Gruppenreise

Die *Study Tours* in zwei geografischen Teilen Lettlands widmen sich dem Roggenbrot - dem Symbol der Letten. Neben den Traditionen des Backens und Essens von Roggenbrot bieten sie auch einen Einblick in den Weg des Roggenkorns von der Geschichte bis in die Gegenwart, sowie Information über die Sehenswürdigkeiten und landwirtschaftliche Betriebe verschiedener Regionen. Diese Studienreisen sind für Gruppen und können an jeden Kunden angepasst werden, je nach seinen Bedürfnissen, Interessen und Zeitrahmen. Touren beinhalten: Treffen mit Experten, Besuche, touristische Dienstleistungen - Unterkunft, Verpflegung, Besichtigungen, Busvermietung und Reiseleiter. Die Touren wurden in Kooperation mit dem Lettischen Bäckerverband (*Latvijas Maiznieku biedrība*) entwickelt.

www.celotajs.lv/rudzucels



Baltic Country Holidays
www.countryholidays.lv



DIE TOUR DER ROGGENKORN In Mittel- und Ostlettland (Vidzeme und Latgale)

TOURDAUER: 7 Tage
LÄNGE: ~ 580 km
ROUTE: RĪGA – LIMBAŽI – UNGURMUIŽA – CĒSIS – ĀRAIŠI – GAUJASRĒVELĪ – GULBENE – REKOVA – KĀRSAVA – MALNAVA – RĒZEKNE – MALTA – KAPLAVA – DAUGAVPILS – SKRĪVERI – LIELVĀRDE – RĪGA



1 Tag

Ankunft in Riga.
Führung durch Riga, Besichtigung der zum UNESCO-Weltkulturerbe gehörenden Altstadt von Riga
 Abendessen und Übernachtung in einem Hotel in Riga.

2 Tag

Frühstück.
FAHRT: Riga – Limbaži – Ungurmuiza – Raiskums – Cēsis.

Besuch beim Lettischen Bäckerverband. 1 Gespräche und Diskussionen über das lettische Roggenbrot und seine Bedeutung in der lettischen Küche. www.maizniekubiedriba.lv
Besuch der Bäckerei „Lielezers“. 2 Die Bäckerei SIA (GmbH) „Lielezers“ von N. Bomis befindet sich in Limbaži. Das im Jahr 1991 gegründete Unternehmen bietet verschiedene Arten von Roggenbrot, Weizenbrot und Feingebäck an. Der Stolz der Bäckerei „Lielezers“ ist echtes Roggenbrot, das nach alter Herstellungsweise gebacken wird und dessen Wert mit einem Cognac der Spitzenklasse vergleichbar ist. Das Gebäck wird 24 Stunden lang in selbstgemachten Bottichen aus Espenholz gereift. Dies garantiert eine hohe Brotqualität und einen einzigartigen Geschmack. Das gesüßte Roggenbrot wird direkt auf dem Herd gebacken, ist frei von dunklem Malz und hat das EU-Zertifikat als garantiert traditionelle Spezialität erhalten. Die Brotdaibchen werden ausschließlich von Hand getrennt und geformt. www.lielezers.lv

Mittagessen im **Restaurant Ungurmuiza** www.ungurmuiza.lv
Bierverkostung in der Brauerei „Raiskumietis“. 3 In der Gemeinde Raiskums wird helles und dunkles ungefiltertes Bier „Raiskumietis“ hergestellt. Zur Herstellung werden Wasser, Gerstenmalz, granulierter Hopfen und Hefe verwendet. Die bernsteinfarbene Farbe erhält das Bier durch den mit Holz geheizten Topf und die zum Mischen und Gären verwendeten Bottiche aus Eichenholz. Der natürliche Schimmer und die Klarheit des Bieres werden durch einen langsamen Reifungsprozess erzielt. www.facebook.com/raiskumietis

Besichtigung der Altstadt von Cēsis. 4 Cēsis hat eine mehr als 800 Jahre alte Geschichte, es ist eine Hansestadt und eine der Residenzstädte der Meister des Livländischen Ordens. Im Herzen der Stadt kann man die mittelalterliche Burg Cēsis mit ihren livländischen Ruinen und mehreren mittelalterlichen Gärten besichtigen. Aber das neue Schloss von Cēsis schafft zusammen mit den malerischen Pils- und Majja-Parks das romantische Stadtbild des 18. und 19. Jahrhunderts, das die heutige Stadt prägt. Die gepflasterten Straßen der Altstadt von Cēsis haben ihren mittelalterlichen Grundriss beibehalten, ebenso wie die alten Gebäude mit roten Dächern, geschlossenen Innenhöfen und renovierten Häuserfassaden.

3 Tag

Frühstück.
FAHRT: Cēsis – Āraiši – Priekuli – Gaujasrēveļi – Gulbene

Führung durch die Windmühle von Arais. 5 Sie befindet sich am höchsten Punkt der Gegend mit einer wunderschönen Aussicht; man kann die Kirche von Arais, das Pfarrhaus und den Arais-See mit der historischen Siedlung der Lettgallen - Ezerpils - sehen. Eine der wenigen Windmühlen holländischen Typs (1852) in Lettland, die in betriebsfähigem Zustand ist. Heutzutage fungiert sie als Museum, in dem man auf vier Etagen nachverfolgen kann, wie das Getreide früher gemahlen wurde. Auch kann man die eigenen Fähigkeiten beim Mahlen von Getreide ausprobieren. Jedes Jahr wird

das Jakobi-Fest gefeiert – das Fest des Roggenbrots. Hier kann man das Mittagessen des Müllers bestellen – Gerstenbrei mit Fleischsauce, dünne Pfannkuchen, Kefir, Kräuterteigs. www.celotajs.lv/lv/e/araisu_vejdzirnavas
Führung durch das Lettische Museum für Ackerkulturen in Priekuli, das sich im Priekuli-Forschungszentrum befindet. In diesem Zentrum wird das zertifizierte Kaupo-Saatgut für lettische Getreideanbauer selektiert und gezüchtet. Im Museum kann man sich mit der lettischen Geschichte der Samenzüchtung vertraut machen. www.arei.lv/lv/muzejs

Mittagessen in der Kneipe „**Kukaburra**“.
 Hier wird echtes Roggenbrot gebacken und die Besucher können sich am Prozess des Brotbackens beteiligen. Auf dem Tisch kommen in Lettland beliebte Gerichte, die aus Rohstoffen der örtlichen Bauern vorbereitet werden. Im Innenbereich sind antike Gegenstände ausgestellt - im sogenannten „Brotmuseum“.
www.kukaburra.lv

Besuch im landwirtschaftlichen Betrieb „Kelmēni“. Der landwirtschaftliche Betrieb „Kelmēni“ in der Gemeinde Ranka hat eine Bio-Produktion mit geschlossenem Zyklus entwickelt. Es wird dort Roggen angebaut, Brot gebacken und Bio-Futtermittel produziert und verkauft. In Kelmēni wird der Kaupo-Roggen angebaut und der Betrieb bewirtschaftet insgesamt ca. 800 ha Land. Jährlich werden etwa 700 Tonnen Roggen zu Brot gebacken. Davon wird etwa die Hälfte angebaut und die andere Hälfte von einem anderen Bio-Betrieb eingekauft wird. Brot wird in dem Betrieb seit 1993 hergestellt. Gebäck werden derzeit Roggenbrot, süß-saures Brot, Weißbrot und Körnerbrot. Der Prozess des Brotbackens dauert insgesamt ca. 80 Stunden, bevor das Brot den Weg zum Verbraucher antreten kann, die Brotdaibe werden von Hand geformt.

Verkostung des Cidre von Talava. 7 Die Cidre-Produktionsstätte Talava befindet sich in Gulbene, im Komplex des Herrenhauses von Vecgulbene. Der Cidre von Talava ist 100% natürlicher Cidre aus lettischen Äpfeln. Der Cidre reift mehrere Monate bei niedrigen Temperaturen. Während dieser Zeit erhält er seinen charakteristischen Geschmack und sein Aroma. www.talava.lv

4 Tag

Frühstück.
FAHRT: Gulbene – Rekova – Kārsava – Malnava – Rēzekne

Landwirtschaftlicher Betrieb „Kotini“. Der landwirtschaftliche Betrieb „Kotini“ wurde 1992 gegründet. Die Haupttätigkeit ist die Getreide- und Saatgutproduktion, von der Feldvorbereitung bis zur Ernte, Trocknung und Verarbeitung. Für jedes erzeugte Produkt wird eine Verwendung gefunden und ein Mehrwert geschaffen. Die gesamte Anbaufläche beträgt 3000 ha. Davon sind 2200 ha Felder für zertifiziertes Saatgut hoher Kategorien, aus denen zertifiziertes Getreide- und Hülsensaatgut gewonnen und erzeugt werden. Im Jahr 2018 wurden rund 6000 Tonnen zertifiziertes Saatgut von der Ernte gewonnen. In diesem Betrieb wird auch der lokal zertifizierte Roggen angebaut. www.kotini.lv

Besuch der Bäckerei „Dzile“. Die Wirtin von „Dzile“ bereitet reichhaltige lettgallische Gerichte zu, bietet ländliche Leckereien an und zeigt den Gästen, wie man Torten und Piroggen backt. Eines der besonderen Gerichte ist "das Brot von Dzile", ein Erkennungssymbol von Karsava. Der Betrieb bietet den Touristen die Möglichkeit, Brot nach alten Traditionen selbst zu backen, sowie Brot zu probieren und zu kaufen. Die Wirtin hat auch Information über die Traditionen des lokalen Herrenhauses Malnava gesammelt, sowie über die Brottraditionen, die die Herrin des Herrenhauses zu ihrer Zeit eingeführt hat. Bei der Zubereitung werden sowohl alte, als auch moderne Rezepte verwendet. www.dziles.lv

Führung und Verkostung in „Latgols Smakovka“. 8 In einem der historischen Gebäude des Herrenhauses Malnava hat ein aktiver junger Mann aus Latgale, Janis Krivzevs, eine Brennerei für Schmakowka eingerichtet. Dort kann man viel über die Geschichte dieses Getränks von der Zeit des Herrenhauses bis zur Gegenwart erfahren und verschiedene Geräte anschauen, die zur Herstellung von Schmakowka für die häusliche und industrielle Produktion verwendet werden. Bei der Herstellung von Schmakowka werden Getreide, Früchte und verschiedene Aufgüsse verwendet. www.celotajs.lv/lv/e/latgols_smakovka

Abendessen und Übernachtung in Rezekne, im **Kolonna Hotel Rezekne** oder im **Gästehaus „Zala sala“**. www.hotelkolonna.com/viesnicas/rezekne/kolonna-hotel-rezekne/lv/ www.hotelzalasala.lv/

5 Tag

Frühstück.
FAHRT: Rēzekne – Malta – Aglona – Kaplava – Krāslava – Daugavpils

Führung in der Töpferwerkstatt von Aivars Uspelis und Vēsma Uspels. 9 Ein beeindruckender Bauernhof mit Töpferwerkstatt und Gemälden der Wirtin, Antiquitätensammlung. Der attraktive Handwerker ist einer der Töpfer der „Pūdnīku skūla“ und nutzt das Wissen seiner Vorfahren in seiner Arbeit. Er arbeitet zusammen mit seiner Lebenspartnerin, der Malerin Vēsma Uspels. Die Besucher der Werkstatt können die Entstehung der Töpferwaren sehen, von der Dreherei bis zum Brennen im Holzofen. Besichtigung der Ausstellung mit Werken des Künstlers, Erwerb der Werke. www.celotajs.lv/lv/e/aivars_uspelis

Mittagessen im landwirtschaftlichen Betrieb „**Klajumi**“ in dem auch auf Pferden geritten werden kann. Das Pferdehof „Klajumi“ ist ein Pferdehaltungsbetrieb und biologischer Bauernhof im lettisch-weißrussischen Grenzgebiet. Angeboten wird den Gästen werden Ausritte und 2- bis 7-tägige Wanderungen mit dem Pferd, sowie Übernachtungen in Ferienhäusern und Mahlzeiten. In „Klajumi“ kann man die Gerichte des kulinarischen Erbes von Latgale probieren - gefüllte Kartoffelklöße und Klößchen, Eintöpfe mit Gemüse und Pilzen, Fleisch und Fisch, Rinderrouladen und Roggenbrot. Als Süßspeise werden Haferkekse, Heidelbeerkuchen, Quarkbällchen, Honig- und Streuselkuchen angeboten. www.klajumi.lv

Führung durch den Naturpark „Daugavas loki“. Der Naturpark umfasst 4 - 6 km lange malerische

Bögen des Flusses Daugava, in denen der Fluss seinen natürlichen Lauf bewahrt hat. Die Daugava ist der größte Fluss Lettlands und wird der Schicksalsfluss Lettlands genannt. Er ist der in Volksliedern am meisten besungene Fluss. Es gibt die Möglichkeit, den 24 m hohen **Aussichtsturm Vasarēliskis** zu besteigen und sich die wunderschöne Landschaft des Daugava-Tals zu bewundern. Auch kann das **altgläubige Dorf Slutiski** besucht werden. Dieser Hof ist das einzige Museum des kulturhistorischen Erbes von Altgläubigen in Lettland, das sich in einem authentisch besiedelten Dorf befindet.

Besuch des **Kunstzentrum von Mark Rothko in Daugavpils**. Das Kunstzentrum von Mark Rothko befindet sich in der Festung von Daugavpils. Es ist ein multifunktionales Zentrum für zeitgenössische Kunst und Kultur sowie der einzige Ort in Osteuropa, an dem man Originalwerke des weltberühmten Künstlers und Gründers des abstrakten Expressionismus Mark Rothko sehen kann. Abendessen und Übernachtung in Daugavpils, im **Gästehaus Villa Ksenija** oder im **Hotel Dinaburga**.

6 Tag

Frühstück.
FAHRT: Daugavpils – Pļaviņas – Skrīveri – Lielvārde – Riga

Besuch der Brauerei BURSH und Bierverkostung. Eine der kleinsten Brauereien in Lettland. Sie können helles und dunkles Bier von BURSH probieren und kaufen, und die Geschichte hinter der Bierherstellung entdecken. www.facebook.com/AlusBursH

Ein kurzer Stopp und eine Mittagspause in dem Laden und im **Café der Bäckerei Liepkalni**.
Das hausgemachte Eis von Skrīveri - Führung und Verkostung verschiedener Eissorten. Das hausgemachte Eis von Skrīveri ist ein Familienunternehmen mit 12 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Eis. Verwendet werden dafür Kuhmilch aus dem Nachbarbetrieb, Beeren aus dem Wald und Obst und Beeren aus eigenem Anbau. Mit Hilfe von Eis wird hiet ein Glücksgefühl erzeugt und es wird angeboten, Eis in verschiedenen Variationen zu probieren. In der Eisdiele kann man sowohl Vorspeisen als auch ein 3-Gänge-Menü mit Eis genießen, wie etwa Kartoffeleis mit Tomatensauce, Meerretticheis mit roten Rüben und Sprotten, Schokoladeneis mit Blauschimmelkäse, Kürbiseis, Biereis und natürlich unzählige süße Eissorten mit Beeren und Früchten. www.majassaldejums.lv

Die Bäckerei Zelma - Führung und Brotbacken. 10 Die Wirtin Ligita Lastmane backt traditionelles Roggenbrot und süß-saures Brot in einem großen Holzofen, gegärt wird der Teig in Holzmulden. Besucher des Bauernhofs können Sie Ihre eigenen Brotdaibe zum Mitnehmen zubereiten. Während Sie das Brot vorbereiten und das Brot im Ofen backt, können Sie Geschichten über die Traditionen, Technologien und die Bedeutung des Brotbackens auf dem alten lettischen Bauernhof hören. www.celotajs.lv/lv/e/zelmas_maiznica

Abendessen und Übernachtung in Riga.
7 Tag
 Heimreise.



DIE TOUR DER ROGGENKORN In West- und Niederlettland (Kurzeme und Zemgale)

TOURDAUER: 7 Tage
LÄNGE: ~ 580 km
ROUTE: RĪGA – BAUSKA – PILSRUNDĀLE – MAZMEŽOTNE – TĒRVETE – SKRUNDA – JŪRKALNE – ALSUNGA – KULDĪGA – SĀBILE – TALSĪ – KĒMERĪ - RĪGA



1 Tag

Ankunft in Riga.
 Abendessen und Übernachtung in einem Hotel in Riga.

2 Tag

Frühstück.
Führung durch Riga, 1 Besichtigung der zum UNESCO-Weltkulturerbe gehörenden Altstadt von Riga Domplatz, Rathausplatz mit dem Schwarzhäupterhaus, St. Petrikirche samt Turm, von wo aus Sie das Stadtpanorama von Riga genießen können.

Besuch des **Rīga Zentralmarkts**, einem der größten Märkte Europas mit fünf geschlossenen Pavillons. Besichtigt werden kann der Gastronomie-Pavillon, der die größte Auswahl an Brot- und Backwaren an einem Ort in Riga bietet, und in dem sich 20 verschiedene Restaurants unter einem Dach befinden. Abendessen und Übernachtung in einem Hotel in Riga.

3 Tag

Frühstück.
FAHRT: Riga – Cena – Bauska – Pilsrundāle – Mazmežotne
Führung und Brotbacken im landwirtschaftlichen Betrieb „Caunites“. 2 Der landwirtschaftliche Betrieb „Caunites“ ist ein Ort, an dem diejenigen willkommen sind, die die lettische Atmosphäre und Gemeinschaft genießen möchten. Der Betrieb hat seinen historischen Grundriss und Innenhof beibehalten. Im Holzofen kann jeder seinen eigenen süß-sauren Brotdaib

oder Wasserbrezeln backen. Das Brotbacken ist die Hauptbeschäftigung, aber die Besucher können auch an anderen Programmen teilnehmen – das Getreide in einer Handmühle mahlen, Lumpen weben, lettische Zeichen sticken, singen, Spiele spielen, Holzbrettspiele spielen, Himmeli und Masken herstellen, Wachskerzen gießen, lettische Tänze lernen und lettische Feste feiern. www.caunites.lv

Besichtigung von **Schloss Bauska**. Das Schloss Bauska ist eine im Mittelalter vom Livländischen Orden errichtete Burg in Bauska, die im 16. Jahrhundert für die Bedürfnisse des Hofes des Herzogs von Kurland und Semgallen erweitert wurde. Es befindet sich an einem malerischen Ort, an dem die Flüsse Mūsa und Memele zusammentreffen, und den Fluss Lielupe bilden.

Mittagessen und Führung im **landwirtschaftlichen Betrieb „Vaidelotes“**. 3 In „Vaidelotes“ wird der lettische Lebensstil gefördert – man sieht dies als die Zukunft des Betriebs. Die Wirte Arnolds und Daira bewirtschaften zusammen mit der Familie 365 Hektar Land. Sie bauen Getreide, Bohnen, Erbsen, Kräuter und Tees an. Parallel dazu backt die Wirtin Piroggen aus grobem Weizenmehl, Feingebäck, Blechkuchen, kocht Brei und bewirbt Gäste in ihrem Hof. Es werden lettische Gerichte angeboten. www.vaidelotes.lv

Das Schloss Rundale und der Schlosspark. 4 Das Ensemble des Schlosses Rundale ist das herausragendste Baudenkmal des Barock- und Rokoko-Stils in Lettland und wurde zwischen 1736 und 1740 als Sommerresidenz des Herzogs von Kurland Ernst Johann Biron erbaut, einem Liebhaber der russischen Kaiserin Anna Ioanovna. Das Schloss wurde vom berühmten russischen Hofarchitekten Francesco Bartolomeo Rastrelli entworfen. Das Ensemble des Schlosses Rundale besteht aus einem Schloss mit einem Innenhof und halbrunden Ställen und Wagengebäuden, die einen großen Kutschen-Hof umfassen. All dies, zusammen mit dem regulären Teil des Parks - dem französischen Garten - ist von einem künstlichen Kanal umgeben, dahinter liegt ein Wald - ein Jagdschlosspark. www.rundale.net

Abendessen und Übernachtung im **Herrenhaus Mazmezotne** www.mazmezotne.lv

4 Tag

Frühstück.
FAHRT: Mazmežotne – Tērvete – Skrunda

Die Bäckerei Tervete. 4 Der Bäcker Janis Kurpnieks, der 20 Jahre Erfahrung im Brotbacken hat, hat im Haus seines Vaters eine kleine Bäckerei eingerichtet, um die Traditionen und die neuesten Trends zu vereinen. Nach eigenen Rezepten backt er mehr als 12 Brotsorten, darunter gesunde Leckereien - zum Beispiel, das das Obst- und Beerenroggenbrot, das anstelle von Feingebäck gegessen werden kann, sowie das heute so begehrte Brot ohne Mehl. Angeboten werden verschiedene Roggenbrotsorten mit geschnittenen Roggenkörnern und süß-saures Brot. Das Brot enthält kein Weizenmehl. Das kommt heutzutage selten vor. Für das Roggenbrot werden nur natürliche Zutaten verwendet, ein hausgemachter Sauerteig, der aus Restbrot erhalten wird. Der Teig wird in Bottichen aus Eichenholz gegoren, dann kommt jeder vom Bäcker per Hand auf der Brotschaukel geformter Laib in einen mit Holz von Nadelbäumen beheizten Ofen.



Museum der Geschichte von Tervete und die Holzburg von Tervete. Das einzige Museum, das der Kulturgeschichte der Semgaller gewidmet ist. Zu sehen sind zwei Modelle der Burg Tervete, Bilder der Objekte der semgallischen Burghügel und visualisierte Versionen des Erscheinungsbild der damals gebauten Burgen, verschiedene Waffen, ein Panzerhemd, Haushaltswaren usw. Hier kann man semigallischen Schmuck kaufen und den Herstellungsprozess beobachten. Mittagessen im **Restaurant „Zoltners“**.

Besichtigung der **Brauerei Tervete** und Bierverkostung. 5 Beim Brauen von Tervete-Bier kommen selbst angebaute, sorgfältig ausgewählte Zutaten und jahrzehntelange Erfahrung der Meister zum Einsatz. Tervete ist einer der beliebtesten Bierhersteller in Lettland. Während ihres Aufenthalts in der Brauerei haben Sie die Möglichkeit, sich über den Bierherstellungsprozess und die Geheimnisse des Brauens zu informieren, einen kleinen Film anzusehen und das Tervete-Bier oder den Tervete-Kwas mit Snacks zu genießen. Zum Schluss werden sie die besonderen Souvenire des Unternehmens und das Bier kaufen können. www.tervetesal.lv

Abendessen und Übernachtung im **Herrenhaus Skrunda** www.skrundasmaiza.lv oder im **Herrenhaus Berghof** www.pienamuiza.lv

5 Tag

Frühstück.
FAHRT: Skrunda – Pāvilsta – Jūrkalne – Alsunga – Kuldīga

Die Steilküste der Ostsee in Jurkalne Eine der beliebtesten Touristenattraktionen an der Küste von Kurzeme ist die bis zu 20 m hohe, von Meereswellen umspülte Küste, die hauptsächlich aus Sand und schmalen Kieselstein-Feldstein-Streifen besteht. Gegenüber dem Zentrum von Jurkalne gibt es eine Aussichtsplattform und Treppen, die zum Meer führen.

Das Brotbacken im landwirtschaftlichen Betrieb „Berzini“. 6 Im Haus „Berzini“ wird köstliches Roggen- und Weizenbrot nach alten Familienrezepten gebacken. Den Geschmack und das Aroma werden dem Brot durch einen besonderen Ofen verliehen, der mehr als 70 Jahre alt ist. Den Geschmack und das Aroma werden dem Brot durch einen besonderen Ofen verliehen, der mehr als 70 Jahre alt ist, sowie dem aus alten Tagen erhaltenen Backzubehör: das Backtrog, die Brotschaukel und die Trogscharre. Die Gäste können sich am Prozess des Brotbackens beteiligen. www.celotajs.lv/lv/e/lauku_maizes_cepsana

Mittagessen in der **Kneipe Pilsbergi** in Jurkalne. Backen von **Sklandrausi** 7 aus Roggenmehl und Suiiti-Traditionen im **Spelmanu krogs** in Alsunga. 8 Im Spelmanu krogs werden die echten Sklandrausi gebacken, die im Register der garantiert traditionellen Spezialitäten eingetragen sind, und das Suiiti-Sauerbrot. Sklandrausis wird aus festem Roggenmehl hergestellt, gefüllt mit süßer Karotten- und Kartoffelmasse, überbacken mit saurer Sahne und Zucker. Es wird warm oder kalt gegessen, und dazu wird Tee oder Milch getrunken. www.spelmankrogs.lv

Besichtigung der Altstadt von **Kuldīga**.

Kuldiga ist eine kleine und attraktive Stadt in Kurzeme. Das historische Zentrum der Stadt Kuldīga begann seine Entwicklung im 13. Jahrhundert. Bis heute ist es mit Kopfsteinpflaster bedeckt und besitzt enge Gassen und ungewöhnliche einstöckige Häuser mit einem Schornstein in der Mitte und einem roten Ziegeldach. Eine Besonderheit ist die alte Backsteinbrücke über den Fluss Venta. Sie werden auch den Alekspite-Wasserfall und Ventas Rumba, den breitesten Wasserfall Europas, besichtigen.

Abendessen im **Restaurant Bangerts** www.celotajs.lv/lv/e/bangerts
 Übernachtung in Kuldīga: **Hotel Metropole** oder **Herrenhaus Virka**.

6 Tag

Frühstück.
FAHRT: Kuldīga – Renda – Sābīle – Talsi – Kēmeri – Rīga

Die charmante Kleinstadt **Sābīle**, das malerische Tal des Flusses Abava. Besichtigung und Wein-Verkostung im **Familien-Weingarten Abava** www.abavas.lv 9 oder **Führung in der Produktionsstätte des Sābīle Cidre** und Cidre-Verkostung 10 www.sabilessird.lv

Lettisches Landwirtschaftsmuseum in Talsi Das Landwirtschaftsmuseum Lettlands – www.ltm.lv Das Museum ist gegründet worden, um einheimischen und ausländischen Besuchern eine Vorstellung vom lettischen Leben auf dem Lande zu vermitteln, und um sie mit der Entwicklungsgeschichte der landwirtschaftlichen Bereiche und den Zeugnissen des bäuerlichen Lebens vom 19. Jahrhundert bis heute vertraut zu machen. Das Interesse der Besucher wird durch die Besichtigung von verschiedener Techniken zur Bodenbearbeitung und -pflege, Ernte und Bearbeitung angeregt. Mittagessen in Talsi.

Der Wanderpfad des Großen Kēmeri Moores. Eines der größten Hochmoore Lettlands (6192 ha) mit einer sehr ausgeprägten Landschaft wie etwa einem Moorsee, Teichen und Hügel. Im Moor gibt es Wanderweg mit Holzstegen und einem Aussichtsturm. Es sind 2 Rundwege unterschiedlicher Länge eingerichtet. Auf dem längsten Wanderweg von 3,7 km bietet der Turm eine der schönsten Landschaften Lettlands mit Hochmoor-Seen und Teichen. 11

Die Bäckerei „Laci“. 12 Das Brot der Bäckerei „Laci“ ist eines der beliebtesten Roggenbrote in Lettland und auch außerhalb der Landesgrenzen. Eben jenes Brot von „Laci“ wird in der Regel als Souvenir aus Lettland ins Ausland mitgenommen. Beim Backen des natürlichen Roggenbrots werden seit alten Zeiten gepflegtes Wissen und Fähigkeiten genutzt. Hier kann man sich an einer Führung teilnehmen, Brot backen und eine Mahlzeit in der Kneipe einnehmen, in der die Produkte von „Laci“ verwendet werden. www.laci.lv

Übernachtung in Riga.

7 Tag

Heimreise.



Customer references

(2 groups of bread bakers from USA, 2018 and 2019)

For more than a thousand years, rye bread has stood at the center of Latvian tradition -- not just as the mainstay of its diet, but as an enduring symbol of the Latvian identity. Latvian rye bread (Rudzū Rupjmaize) is special, the result of sophisticated, centuries-old methods for managing rye's complex chemistry and quirky behavior. To taste it is to understand, on the most visceral level, the soul of this extraordinary culture.

STANLEY GINSBERG,
author of "The Rye Baker" book,
www.theryebaker.com, the leader of the groups.

Thank you for such an amazing tour. Everything about it was truly an experience we will remember for a long time. I'm so glad we had the opportunity to join you on the tour and I hope you keep the adventure going.

JANICE HOLMES
(2019)

Such an incredible trip. I feel empowered to plunge into serious rye baking after all we saw, touched, and tasted, plus the ideas and approaches to baking that we shared. The non-bread-focused excursions were an added bonus to the trip, especially the ice cream tasting, the walk in the Finnish woods, and the burning conscience exhibit in Cesis.

MARSHA VONDUERCKHEIM
(2019)

This was in the top three of group tours that I have been on. The tour gave the opportunity to meet people on a personal level; very unusual in visiting other countries. Plus it was a lot of fun.

JOHN SUTHERLAND
(2018)

I appreciated the balance of local touring and learning, and bread focused activities... The bakers and bakeries were fascinating - seeing production of sweet and sour rye, the equipment, both similar and different than here. I will not forget the Aglona Bread Museum, which provided such a literal view of the spirituality of rye bread in Latvian culture.

KATHY KEYES
(2018)

Latvia...well, what a wonder. I loved Riga (and will return) but the real magic was in the countryside... I never would have experienced it all if I hadn't been with Eva and your planning.

LARRY LOWARY
(2018)

ÜBER UNS

Der 1993 gegründete professionelle Verband für Tourismus auf dem Land "Lauku ceļotājs" vereinigt derzeit rund 330 Mitglieder, die ländliche Unternehmen in ganz Lettland offerieren.

Wenn Sie Ihren Urlaub in Lettland, Litauen oder Estland planen und eine entsprechende Beratung wünschen, dann stehen wir Ihnen telefonisch, schriftlich oder in unserem Rigaer Büro persönlich zur Verfügung. Unsere Mitarbeiter kennen die Betreiber der Unterkünfte und ihr jeweiliges Angebot genau.

Auf Anfrage arbeiten wir für Individualreisende oder kleinere Gruppen auch Reiserouten durch die baltischen Staaten aus: Wanderungen, Radtouren, Bustouren, Flußwanderungen, Vogelbeobachtungen, Handwerkerbesuche etc. In unserem Büro sind auch diverse Reiseführer und Landkarten erhältlich.



Baltic Country Holidays
www.countryholidays.lv

Lettische Landtourismusvereinigung
("Lauku ceļotājs")
Adresse: Kalnciema 40 (3. Stock), Riga, Lettland
Telefon: +371 6761 7600
E-Mail: lauku@celotajs.lv
www.countryholidays.lv

Partner des Projekts „Roggenweg“ - die Bäcker des Roggenbrots:

- das Landhaus **Caunites** www.caunites.lv
- **Frau Vineta Cipe**, die **Araisi-Windmühle** www.amata.lv/araisu-vejdzirnavas/
- Die Bäckerei in Malnava „**Dziles**“ www.celotajs.lv/maiznica_dziles
- Landwirtschaftlicher Betrieb „**Berzini**“ in der Gemeinde Jurkalne
- Landwirtschaftlicher Betrieb „**Bulini**“ in der Gemeinde Drusti – das Café „**Kukaburra**“ www.kukaburra.lv
- Das Pferdehof „**Klajumi**“ in der Gemeinde Kaplava www.klajumi.lv

Diese Publikation ist im Rahmen des Projekts „Kulinarisches Tourismusprodukt „Der Roggenweg““ erstellt worden, (19-00-A01630-000002) dessen Ziel ist es, ein landesweites kulinarisches Tourismusprodukt „Roggenweg“ zu kreieren, das thematisch auf der Erhaltung der Traditionen von Roggenbrot und Roggenprodukten in Lettland basiert.



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests



DER
ROGGENWEG

DER WEG DES ROGGENKORNS

Studienreise in LETTLAND Gruppenreise

Die **Study Tours** in zwei geografischen Teilen Lettlands widmen sich dem Roggenbrot - dem Symbol der Letten. Neben den Traditionen des Backens und Essens von Roggenbrot bieten sie auch einen Einblick in den Weg des Roggenkorns von der Geschichte bis in die Gegenwart, sowie Information über die Sehenswürdigkeiten und landwirtschaftliche Betriebe verschiedener Regionen. Diese Studienreisen sind für Gruppen und können an jeden Kunden angepasst werden, je nach seinen Bedürfnissen, Interessen und Zeitrahmen. Touren beinhalten: Treffen mit Experten, Besuche, touristische Dienstleistungen - Unterkunft, Verpflegung, Besichtigungen, Busvermietung und Reiseleiter. Die Touren wurden in Kooperation mit dem Lettischen Bäckerverband (*Latvijas Maiznieku biedrība*) entwickelt.

www.celotajs.lv/rudzucels



Baltic Country Holidays
www.countryholidays.lv

Aus der Geschichte des ROGGENKORNS

Die Ursprünge der lettischen Brotgeschichte reichen bis in die viertausend Jahre alte Geschichte zurück, als sich die baltischen Stämme im Territorium Lettlands niederließen. Der Grundbestandteil von Brot ist Mehl. Das Korn, das zum Mehl wird, ist eines der ältesten Produkte der Welt. Zunächst wurde das Getreide roh verzehrt, später wurde es zwischen zwei Steinen zu Mehl gemahlen. Mit Wasser gemischt wurde es zu einem Brei. Möglicherweise ist einmal Brei übrig geblieben und dick geworden, und jemand hat daraus etwas Brötchen-ähnliches geformt, es im Ofen gebacken und für gut befunden. Dies ist möglicherweise der Ursprung des Brotbackens.

Der Wert von Roggenbrot

Seit Jahrhunderten essen die Menschen im Norden Roggenbrot und der menschliche Körper hat gelernt, daraus die notwendigen Nährstoffe zu entnehmen. Roggen ist das energiereichste Getreide. Wenn es zu leckerem Roggenbrot verarbeitet wird, bewahrt es die Kraft der Natur. Roggen hat einen hohen Stärkegehalt, ist besonders reich an Ballaststoffen, wertvollen Aminosäuren, viel Kalium und Vitaminen der B-Gruppe. Der Nährwert von Roggenbrot ist so hoch, dass eine Schreibe ausreicht, um satt zu werden.

Das gesüßte Roggenbrot - im Register der garantiert traditionellen Spezialitäten

Das gesüßte Roggenbrot ist ein gebackenes, natürlich gegorenes Roggenbrot aus grobem Roggenmehl, dessen Herstellungstechnologie die Zubereitung von Sauerteig und des Gebrühten umfasst. Das Wort *salināt* bedeutet, das für den Teig vorgesehene Mehl mit kochendem Wasser zu verbrühen, bis es süß (gesüßt) wird. Eine Besonderheit des gesüßten Roggenbrotes ist, dass bei der Brüh- und Teigherstellung Kümmel zugesetzt wird. Dies verleiht dem Brot einen besonderen Geschmack und ein besonderes Aroma. Im Jahr 2014 hat die Europäische Kommission das Roggenbrot in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten eingetragen. Im Jahr 2018 wurden über 7 Tonnen gesüßtes Roggenbrot hergestellt.



Das Roggenbrot - ein Symbol der Letten

Das Roggenbrot ist im lettischen Kulturkanon enthalten. Darin werden die herausragendsten und bemerkenswertesten Kunstwerke und kulturellen Werte gesammelt dargestellt, und die bedeutendsten kulturellen Errungenschaften der Nation aller Zeiten widerspiegelt. In lettischen Haushalten war das Roggenbrot immer schon eines der Grundnahrungsmittel - und ist daher auch heute noch eines der Symbole der Letten.

Das Roggenkorn heute

In Lettland sind Roggen und Gerste die ältesten Getreidesorten in unseren Breitengraden, da sie für unsere raue nördliche Natur am besten geeignet waren. Bis 1920 wurde in Lettland Roggen auf einer Fläche 350 000 Hektar gesät, während Weizen auf Felder mit einer Gesamtfläche von 15 bis 18 000 Hektar ausgesät war. Die Letten aßen zu dieser Zeit hauptsächlich Roggenbrot, während Weizenbrot viel weniger verzehrt wurde. Bis zum Jahr 2000 wurden in Lettland große Flächen mit Roggen besät. Dann jedoch begann die Flächengröße allmählich abzunehmen. Zur Zeit beträgt die durchschnittliche jährliche Roggenaussaat in Lettland bis zu 35000 Hektar. Lettland belegt hinsichtlich der Menge an Roggen, die pro Kopf angebaut wird, den zweiten Platz in Europa. Lettland kann deshalb als eine Supermacht des Roggens bezeichnet werden. Im Jahr 2016 wurden in Lettland ca. 72 Kilogramm Roggen pro Einwohner angebaut. Am wertvollsten ist der Roggen der vor Ort selektierten Sorte „Kaupo“, denn daraus wird das echte Roggenbrot gebacken, das als gesüßtes Roggenbrot bezeichnet wird. Der Anteil der Kaupo-Getreidesaaten macht jedoch nur 6% aller Roggenisaaten aus.



ÜBER UNS

Der 1993 gegründete professionelle Verband für Tourismus auf dem Land "Lauku ceļotājs" vereinigt derzeit rund 330 Mitglieder, die ländliche Unternehmen in ganz Lettland offerieren.

Wenn Sie Ihren Urlaub in Lettland, Litauen oder Estland planen und eine entsprechende Beratung wünschen, dann stehen wir Ihnen telefonisch, schriftlich oder in unserem Rigaer Büro persönlich zur Verfügung. Unsere Mitarbeiter kennen die Betreiber der Unterkünfte und ihr jeweiliges Angebot genau.

Auf Anfrage arbeiten wir für Individualreisende oder kleinere Gruppen auch Reiserouten durch die baltischen Staaten aus: Wanderungen, Radtouren, Bustouren, Flußwanderungen, Vogelbeobachtungen, Handwerkerbesuche etc. In unserem Büro sind auch diverse Reiseführer und Landkarten erhältlich.



Baltic Country Holidays

www.countryholidays.lv

Lettische Landtourismusvereinigung
("Lauku ceļotājs")

Adresse: Kalnciema 40 (3. Stock), Riga, Lettland

Telefon: +371 6761 7600

E-Mail: lauku@celotajs.lv

www.countryholidays.lv

Partner des Projekts „Roggenweg“ - die Bäcker des Roggenbrots:

- das Landhaus **Caunites** www.caunites.lv
- **Frau Vineta Cipe**, die **Araisi-Windmühle** www.amata.lv/araisu-vejdzirnavas/
- Die Bäckerei in Malnava „**Dziles**“ www.celotajs.lv/maiznica_dziles
- Landwirtschaftlicher Betrieb „**Berzini**“ in der Gemeinde Jurkalne
- Landwirtschaftlicher Betrieb „**Bulini**“ in der Gemeinde Drusti – das Café „**Kukaburra**“ www.kukaburra.lv
- Das Pferdehof „**Klajumi**“ in der Gemeinde Kaplava www.klajumi.lv

Diese Publikation ist im Rahmen des Projekts „Kulinarisches Tourismusprodukt „Der Roggenweg““ erstellt worden, (19-00-A01630-000002) dessen Ziel ist es, ein landesweites kulinarisches Tourismusprodukt „Roggenweg“ zu kreieren, das thematisch auf der Erhaltung der Traditionen von Roggenbrot und Roggenprodukten in Lettland basiert.

