



Lettischer  
Apfelwein

# CIDREWEG

DIE GESCHICHTE  
DES CIDRES  
UND  
DIE REISEKARTE





Lettischer  
Apfelwein

**CIDREWEG**

Diese Publikation wurde im  
Rahmen des Projekts  
"Entwicklung und Vermarktung  
des Tourismusprodukts  
„Der Cidreweg“  
(19-00-A01630-000001) erstellt.

[www.celotajs.lv/sidracels](http://www.celotajs.lv/sidracels)

## ÜBER DEN CIDREWEG IN LETTLAND

DER CIDREWEG wird Sie zu verschiedenen lettischen Cidre-Mostereien, sowie zu Restaurants und Kneipen bringen, die Cidre servieren. In Lettland wird Cidre sowohl im Westen, als auch im Norden und Osten hergestellt. Der Cidreweg wird Ihnen einen Einblick in die Besonderheiten des lettischen Cidre geben und die kulinarischen Traditionen und das kulturelle Erbe in verschiedenen Regionen vorstellen. Sie werden die Möglichkeit haben, die Cidre-Hersteller zu treffen, die kleine Betriebe leiten und sich um die Ernten kümmern. Sie werden Ihnen über ihre Arbeit erzählen und sogar daran beteiligen lassen.

Die Idee für die Entwicklung des Cidreweges in Lettland hatte der Verband für ländlichen Tourismus in Lettland „Lauku celotājs“ und die enthusiastisch ihrer Arbeit nachgehenden Cidre-Hersteller - das Familienweingut Abava, die Mosterei „Abuls“, die Mosterei Mr.Plūme, das Weingut Nauksēni, der Tālavas Sidrs und die Mosterei im Landgut Turkalne, die sich in einem gemeinsamen Projekt zusammengeschlossen haben, um Cidre als neues Tourismusprodukt der nationalen Identität zu schaffen und popularisieren.

Die Broschüre bietet Informationen zur lettischen Cidrekultur und zu den lokalen Traditionen, einschließlich Informationen zu Tagen der offenen Tür, regionalen Festen und Jahrmärkten. Der Broschüre ist eine Karte hinzugefügt, in der nicht nur die Standorte der lettischen Cidre-Mostereien angezeigt sind und die Information über die Besuche bei den Mostereien sowie über Verkostungen angegeben ist, sondern es werden auch die nahe gelegenen Gästehäuser, Cafés und Restaurants angezeigt, in denen man die lokalen Produkte probieren und kaufen kann.

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVĪDOS  
Eiropas Lauksaimniecības fonds  
lauku attīstībai

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests



## DER INHALT

Lettland – das Apfelfland und neuerdings, Cidreland.....	2
Warum echten, lettischen Cidre wählen?.....	4
Was macht die lettischen Cidres so besonders?.....	7
Wie kam Cidre nach Lettland?.....	8
Wie wird Cidre hergestellt?.....	11
Über Äpfel, andere Früchte und Beeren für die Cidre-Herstellung.....	12
Cidre und Essen.....	15
Über Cidre-Traditionen und -Feste in Lettland.....	17
Zu Besuch bei lettischen Cidre-Herstellern.....	18

## BETEILIGTE DES CIDREWEGS:

Das Weingut Abava.....	20
Die Cidre-Mosterei Abuls.....	22
Mr. Plūme (Mr. Pflaume).....	24
Das Weingut Nauksēni.....	26
Der Tālava-Cidre.....	28
Das Herrenhaus Turkalne.....	30



## LETTLAND - DAS APFELLAND UND NEUERDINGS, CIDRELAND

Lettland ist ein Apfellochland, deswegen ist es ganz natürlich, Cidre herzustellen! Die alten Apfellochbau-Traditionen in unserem Land, sowie die Vielfalt der Qualitätssorten sind ein wichtiger Vorteil der lettischen Cidrekultur. In unserer Klimazone ist es schwierig, gute Weintrauben für die Weinherstellung anzubauen, aber die örtlichen Bedingungen eignen sich besonders für die Herstellung von Cidre. Es ist eine natürliche Gesetzmäßigkeit, die lokalen Cidre-Hersteller mit zunehmender Exzellenz nutzen.

Kleine Hersteller beteiligen sich in der Regel selbst am gesamten Herstellungszyklus: Im Herbst pressen sie aromatischen Saft aus frischen Äpfeln und stellen einen natürlichen Craft-Cidre\* her.

### UMWELTFREUNDLICHES VERFAHREN

Die Herstellung eines solchen Cidres ist ein umweltfreundliches Verfahren mit minimalen Auswirkungen auf die Umwelt. Ein wahrer Gourmet schätzt sicherlich den Geschmack, aber ein

moderner Gourmet denkt auch zunehmend darüber nach, aus welchen Zutaten das Essen oder das Getränk zubereitet ist und wie sich der Prozess auf die Umwelt ausgewirkt hat. Es gibt eine gute Nachricht – Cidre ist das Getränk mit dem kleinsten ökologischen Fußabdruck!

Die Herstellung von Cidre ist relativ einfach: die Äpfel werden geerntet, der Saft ausgepresst, gegärt und in Fässer oder geeignete Behälter gefüllt. So wird das "grünste" alkoholische Getränk hergestellt, das in Lettland erhältlich ist, da der Herstellungsprozess auf lokalen Zutaten, geringem Energieverbrauch beim Gären und auf lokalem Transport basiert. Obwohl die Nachfrage nach Cidre in Flaschen größer ist, ist es aus ökologischer Sicht am besten, ihn in wiederverwendbare Fässer oder wiederverwertbare Aluminiumdosen zu füllen.

### DIE OSTSEE UND NÖRDLICHES KLIMA

Dies ist bei den großen Alkoholherstellern, die Cidre herstellen, nicht der Fall, die am häufigsten Obst- und Beerenkonzentrate verwenden, manchmal die Zutaten importieren und beim Herstellungsprozess pasteurisieren. Auch die Herstellung des in Lettland so beliebten Biers ist relativ energieintensiv, aber den größten ökologischen Fußabdruck hinterlassen die starken Spirituosen, hauptsächlich aufgrund des Energieverbrauchs.

In unserem Land gibt es sowohl alte, als auch vor Kurzem bepflanzte Obstplantagen. Die Nähe der Ostsee, die hellen Sommernächte und Temperaturschwankungen machen Lettlands Klima ideal für Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, schwarze Johannisbeeren und verschiedene andere nordeuropäische Beeren- und Obstkulturen. Eine der in Lettland gezüchteten Apfelsorten für Cidre trägt den Namen der Küstenstadt Pāvilsta in Westen von Kurzeme.

In den letzten 10 Jahren hat sich in unserer Region eine gemeinsame Handschrift der baltischen Staaten für die Cidreherstellung entwickelt, die sich von der skandinavischen und der russischen unterscheidet. Lettland kann als eines der neuen Cidreländer der Welt angesehen werden, in dem die Hersteller ihre Vision über die Herstellung von Cidre frei zum Ausdruck bringen.

\* Craft Cidre - Cidre, der aus 100% frisch gepressten Äpfeln hergestellt, fermentiert und in kleinen Mengen ohne Verwendung von Konzentrat gereift wird.

## WARUM ECHTEN, LETTISCHEN CIDRE WÄHLEN?

Es ist wichtig, hochwertigen, vom frischen Saft hergestellten Cidre von einem Produkt, das aus Konzentrat, Zucker und Wasser mit künstlichen Aromen hergestellt ist, zu unterscheiden. Die Zutaten von Cidre sind nicht immer auf dem Etikett des Getränks zu finden, aber industrielle Cidres lassen sich leicht nach den viel niedrigeren Preisen erkennen.

Echter Cidre bietet eine authentische Verbindung zu einem bestimmten Ort, Hersteller und einer bestimmten Geschichte.

**AUTHENTISCHE VERBINDUNG ZU EINEM BESTIMMTEN ORT. EIN HERSTELLER, EINE GESCHICHTE.** Qualitativer Cidre wird ähnlich wie Wein hergestellt - im Herbst werden die Äpfel geerntet, entsaftet und mehrere Monate bei niedrigen Temperaturen gegärt, um Frische und Geschmacksnuancen zu bewahren. Hier sind einige Gründe aufgeführt, um echten Cidre zu wählen und zu genießen:

CIDRE KANN SO TROCKEN UND PRICKELND WIE CHAMPAGNER und so kühl und erfrischend wie Bier sein! Trocken, halbtrocken oder süß, es kann Aroma- und Geschmacksnuancen von Zitrusfrüchten, Früchten, Blumen, Vanille, Karamell oder sogar rauchigem Gras, gepflügtem Boden u.a. haben. Es muss



nicht nur nach Äpfel schmecken, so wie guter Wein nicht nur Weintrauben schmeckt.

CIDRE IST AUFGRUND SEINES RELATIV NIEDRIGEN ALKOHOLGEHALTS VON 3,5-8% EINE GUTE ALTERNATIVE ZU WEIN. Nicht ohne Grund besteht weltweit eine wachsende Nachfrage nach leichteren Getränken. Cidre passt zu jeder Situation, sei es bei einer gesellschaftlichen Abendveranstaltung oder beim Mittagessen, wenn Sie ein Getränk mit niedrigerem Alkoholgehalt trinken möchten und der Wein zu schwer sein könnte.

CIDRE IST EINE HERVORRAGENDE ERGÄNZUNG ZUM ESSEN. Eine Geschmackskomposition zu erstellen - das ist nicht nur ein Vorteil vom Wein. Cidre unterdrückt leichte Gerichte nicht, sondern hebt ihren delikaten Geschmack hervor. Die Vielfalt und natürliche Säure von Cidre macht ihn für fast jede Mahlzeit geeignet.

 IN LETTLAND WACHSEN HERVORRAGENDE ÄPFEL UND DER CIDRE IST EIN ECHTES LETTISCHES GETRÄNK!

JEDER CIDRE ZEIGT EINE EINZIGARTIGE LANDSCHAFT, seinen Boden und sein Klima, die verwendeten Apfelsorten oder den Cidreherstellungsstil des Herstellers.





## WAS MACHT DIE LETTISCHEN CIDRES SO BESONDERS?

Dank des kühleren nordeuropäischen Klimas sind die lettischen Cidres frisch und aromatisch mit spürbarer Säure. Sie können als klar, süßsauer oder trocken beschrieben werden, mit einem ausgeprägten Apfelaroma, mittlerer bis leichter Textur, angenehm zu genießen, ohne besondere Tannine.

Die Besonderheit der lettischen Cidres wird durch den Einfluss von Klima und Boden auf die hier angebauten Äpfel festgelegt. Für unsere Regionen sind lehmige Sandböden, mäßige Sommer und eine relativ lange Zeit ohne Vegetation charakteristisch.

### MEHR SÄURE, WENIGER TANNINE UND BITTERKEIT

Als klassischer lettischer Cidre könnte der Cidre gelten, der aus den traditionellen lokalen Herbst- / Winter-Apfelsorten hergestellt wird, die in lettischen Plantagen angebaut werden: „Zwiebelapfel“, „Antonowka“, „Pepini“, sowie Wild- und Paradiesäpfel denn sie haben einen hohen Säuregehalt, der gut für die chemische Stabilität von Cidre ist, sowie die Phenole und etwas Tannine, die eine interessantere Struktur und einen komplexeren Geschmack verleihen.

In den letzten Jahrzehnten haben sich in Lettland hauptsächlich neue Sorten von Tafeläpfeln entwickelt, die einen höheren Zuckergehalt haben, und somit mehr Alkohol, aber weniger Tannine und Säure im Cidre bieten. Aus diesem Grund wird Cidre in Lettland auch aus Tafelapfelsorten hergestellt, deren Süße und Aroma ausgewogen sind, wie beispielsweise die nordamerikanische Sorte *Cortland*.

### CIDRE MIT DER ELEGANZ VON WEISSWEIN

Einen bedeutenden Einfluss hat auch die Technologie der Cidreherstellung, die sich von den traditionellen Methoden in Frankreich und England unterscheidet. In Lettland ähnelt die Herstellung von Cidre eher der Herstellung von Weißwein.

In Lettland verwenden die Cidrehersteller häufig auch andere Früchte und Beeren, um ihren Cidre zu ergänzen und einen vielfältigen Geschmack zu schaffen. Im Winter bieten mehrere Hersteller heißen Cidre an. Er erwärmt in der kalten Jahreszeit wunderbar und man kann ihn wie Glühwein mit einer Zimtstange, eventuell auch mit Nelken und einer Orangenscheibe servieren.

HEUTZUTAGE WERDEN LETTISCHE CIDRES BEI INTERNATIONALEN WETTBEWERBEN IN DEUTSCHLAND, SPANIEN UND SOGAR JAPAN ANERKANNT UND AUSGEZEICHNET.

## WIE KAM CIDRE NACH LETTLAND?

Obwohl die ersten Apfelbäume vor einigen Millionen Jahren erschienen, dauerte es lange, bis die Menschen lernten, wie man aus Äpfeln Cidre und Calvados (Apfelbrand) herstellt. Äpfel wurden ursprünglich zur Herstellung genau dieser Getränke verwendet, da sie bis zu relativ junger Geschichte, als die ersten Tafel- bzw. Dessertäpfel gezüchtet wurden, sauer und nicht genießbar waren. Der Wildapfel *Malus sieversii*, der in den Bergen Zentralasiens im Süden von Kasachstan beheimatet ist, ist der direkte Vorläufer der meisten heute weltweit angebauten *Malus domestica* Apfelsorten.

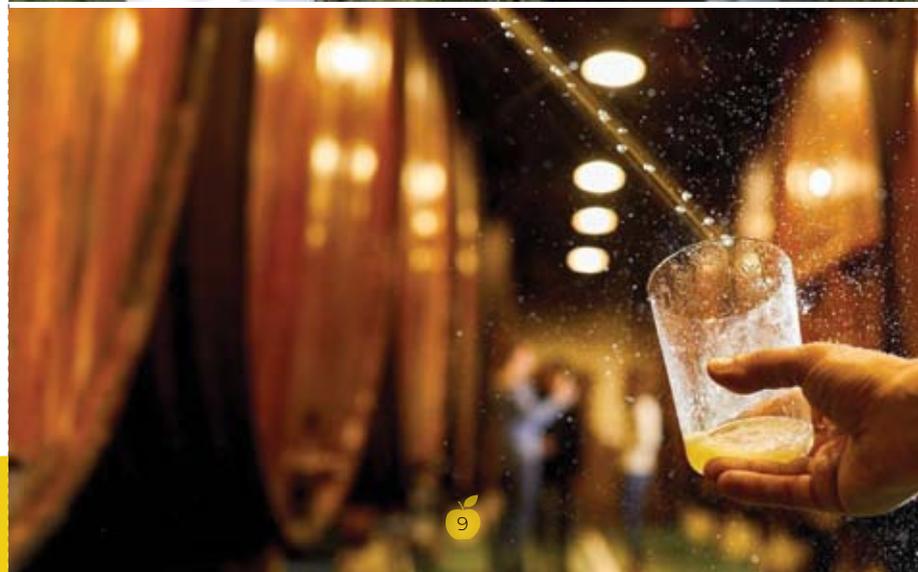
DIE KULTUR DER CIDREHERSTELLUNG HAT SICH HISTORISCH BESONDERS IN LÄNDERN WIE FRANKREICH, SPANIEN, GROSSBRITANNIEN, DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH UND ITALIEN ENTWICKELT.

Der Cidre war bereits in der Antike bei Juden, Ägyptern, Griechen und Römern bekannt.

Im Mittelalter war Cidre in fast allen Mittelmeerländern ein weit verbreitetes Getränk und erreichte die Regionen Bretagne und Normandie in Frankreich, die noch immer als wichtige Regionen der Cidre-Traditionen gelten. Auch in England, wo Cidre schon seit der Römerzeit bekannt ist, erlebt er heute eine echte Renaissance mit einem deutlichen Anstieg der Zahl der Hersteller, Marken und Verbraucher.

ZUSAMMEN MIT DEN EUROPÄISCHEN KOLONISTEN VERBREITETEN SICH DIE TRINGEWOHNHEITEN VON CIDRE AUCH ÜBER DEN OZEAN. Die lokalen Länder, insbesondere Nordamerika, sind besser für den Apfelanbau geeignet als für Gerste und das Brauen von Bier. Obwohl der Bierkonsum in der Welt heute noch viel höher ist, ist in der Cidrebranche in den letzten 10 Jahren ein deutlicher Anstieg der Nachfrage festgestellt. Der Cidre ist in Europa, den USA, Südafrika und Australien zu einem beliebten Getränk geworden.

Die Cidrekultur in Lettland begann sich vor etwa 20 bis 25 Jahren zu entwickeln, als nach dem Zusammenbruch der Sowjetunion die ersten Cidre-Hersteller, oft von traditionellen Cidre-Ländern inspiriert, eine interessante Perspektive für die lokalen Äpfel bemerkt haben.





## WIE WIRD CIDRE HERGESTELLT?

TRADITIONELLER CIDRE wird einmal im Jahr aus frisch geernteten Äpfeln hergestellt. Das passiert im Herbst, von August bis November, je nach Sorte. Manchmal kann man Äpfel, insbesondere die Äpfel später Sorten, einige Tage oder sogar Wochen nach der Ernte reifen, dann werden sie zerkleinert und gepresst. Der ausgepresste Saft wird nicht pasteurisiert, sondern frisch in Gär-Behälter gefüllt.

DIE FERMENTATION kann mit Hefeflora erfolgen, die natürlicherweise in Äpfeln (Wildhefe) vorkommt, aber für ein genaueres Ergebnis kann auch kommerzielle Hefe hinzugefügt werden. Während des Fermentationsprozesses wandelt die Hefe den Zucker (der natürlich in Äpfeln vorkommt) in Alkohol um. Cidre von hoher Qualität wird lange und langsam für bis zu 4-6 Monate bei einer niedrigen Temperatur von 8°C gegärt. Die Abfüllung von Cidre erfolgt in der Regel einige Monate später, im Frühjahr nächsten Jahres.

SPRUDELNDEN CIDRE. Einige Hersteller entscheiden sich für die Nachgärung in der Flasche, um natürlich sprudelnden Cidre herzustellen. Für diesen Zweck wird am Tag des Befüllens der Flaschen die Hefe hinzugefügt, durch die nach etwa 2 Monaten in den Flaschen ein Druck von 2 bis 2,5 bar erreicht wird. Blasen in der Flasche können auch durch künstliche Zugabe von Kohlendioxid erzielt werden.

Meistens sind die traditionellen Cidres in 0,75-Liter-Champagner-Flaschen erhältlich, die mit einer Drahtkappe und Kork verschlossen sind, oder in Bierflaschen verschiedener Volumen. Weltweit, aber insbesondere in Nordamerika, wo es viele Mostereien von Craft-Cidre gibt, wird Cidre auch in Aluminiumdosen gefüllt, die vor Sonne schützen und so die hohe Qualität des Cidres bewahren. Dieser Trend kommt nach Europa und bald wird dieser auch nach Lettland kommen.

CIDRE KANN SPRUDELND ODER NICHT SPRUDELND SEIN UND JE NACH ZUCKER-, SÄURE- UND TANNINGEHALT KANN DAS GETRÄNK SÜSSER, TROCKENER ODER SCHÄRFER SEIN.

MODERNE CIDRES können mehrmals im Jahr aus gekauften Dessertäpfeln oder Apfelsaftkonzentrat, sowie unter Verwendung innovativer Brautechniken, alternativen Früchten und zusätzlichen Aromen hergestellt werden.



## ÜBER ÄPFEL, ANDERE FRÜCHTE UND BEEREN FÜR DIE CIDRE-HERSTELLUNG

Apfelbäume sind die am häufigsten vorkommenden Obstbäume in lettischen Gärten. In der Antike wuchsen hier jedoch nur die sauren Holzäpfel (*Malus sylvestris*). Die ersten großfrüchtigen Apfelsorten in Lettland kamen vor einigen hundert Jahren möglicherweise aus Deutschland und wurden in den Gärten von Herrenhäusern angebaut. Später wurden viele Sorten aus Schweden, Russland, Litauen und Polen gebracht. Heute ist das Institut für Gartenbau der Lettischen Universität für Landwirtschaft in Dobeles und Pūre für die Erhaltung der lettischen Apfelsorten und die Entwicklung neuer Arten verantwortlich.

### HERVORRAGENDE ANPASSUNGSFÄHIGKEITEN

Es ist bewiesen, dass Äpfel mindestens doppelt so viel genetische Vielfalt aufweisen wie Menschen, was ein hervorragendes Evolutionspotential und Anpassungsfähigkeit bietet. Aus einem gepflanzten Apfelsamen wächst ein Baum, der sich von seinen Eltern völlig unterscheidet. Daher experimentieren die lettischen Cidrehersteller und das Institut weiterhin mit der Züchtung neuer Sorten, die für die Cidreherstellung in Lettland besonders geeignet sein könnten. Die Cidreherstellung beginnt mit der Auswahl der Äpfel.

### ES GIBT DREI ARTEN VON ÄPFELN FÜR CIDRE:

- 🍏 SÜSSE ÄPFEL, reich an Zucker, die einen hohen Alkoholgehalt bieten;
- 🍏 SAURE ÄPFEL (von sauer bis sehr sauer), die dem Cidre einen frischen und sauren Akzent verleihen;
- 🍏 SÜSS-BITTERE UND BITTERE ÄPFEL, die reich an Polyphenolen sind und dem Cidre eine Struktur und mehr oder weniger intensive Bitterkeit verleihen.

Um die gewünschte Harmonie im Geschmack zu erreichen, wird Cidre normalerweise aus mehreren - bis zu Dutzenden - Apfelsorten hergestellt, aus einer Kombination süßer, sauer-bitterer und saurer Apfelsorten. Cidre aus einer oder zwei Apfelsorten sind weniger üblich, und manchmal wird dies auch auf dem Etikett angegeben.

Um eine größere Vielfalt zu erreichen, werden in Lettland häufig andere Früchte und Beeren, meistens Quitten, schwarze Johannisbeeren und Apfelbeeren, zum Cidre hinzugefügt.



Lettischer  
Apfelwein  
**CIDREWEG**

## **CIDRE UND ESSEN**

Lettische Cidres heben lokale Produkte wie graue Erbsen mit Speck und Zwiebeln, eingelegten baltischen Hering, Schweinefleischartopf, Kohl, Perlgerste oder Pfifferlingsauce besonders hervor und passen sich perfekt an die Delikatessen anderer Kulturen an.

### UNTERSTREICHT SOWOHL DIE LETTISCHE KÜCHE ALS AUCH DIE KÜCHE ANDERER KULTUREN

Das leichte Getränk passt gut zum Beispiel zur asiatischen Küche: sowohl zum köstlichen Sushi, als auch zum würzigeren Fleisch- und Gemüse-Wok.

Cidre kann man auch zu Eintöpfen und Soßen hinzufügen. Sein süß-saurer Geschmack passt gut zu Schweinefleischgerichten, Hühnchen und Kaninchen und betont elegant Fischgerichte.

### KÄSE UND SNACKS

Cidre ist ein großartiger Begleiter für Käse. Nicht umsonst bieten die Hersteller ihn während Verkostungen mit lokalem Käse an.

Während der Sommersaison passt die natürliche Säure des Cidres gut zu frischen Gemüsesnacks und Salaten.

### FÜR FESTLICHE MOMENTE

Zunehmend wird prickelnder Cidre als Aperitif bei Feiern serviert und ersetzt die importierten *Prosecco*, *Cava* oder sogar *Champagner*. Tatsächlich, aufgrund seiner ausgeprägten Säure eignet sich für die Herstellung von Cidre in Lettland die traditionelle Methode zur Herstellung von Champagner.

 DEN CIDRE KANN MAN AUCH IN COCKTAILS VERWENDEN,  
ABER SÜSSER CIDRE PASST GUT ZU DESSERTS

## ÜBER CIDRE-TRADITIONEN UND-FESTE IN LETTLAND

Die kleinen lettischen Cidre-Hersteller findet man häufig auf Jahrmärkten, insbesondere während der jährlichen Feste, auf Oster- und Weihnachtsmärkten, sowie während der Sommerperiode bei den Stadtfesten der lettischen Kleinstädte. Die Hersteller, die gezapfte Cidres anbieten, sind auch bei großen Sommerfestivals und Konzerten anwesend.

### DAS WEINFEST DER STADT SABILE

Das bedeutendste Fest in Lettland ist das Weinfest der Stadt Sabile, das seit vielen Jahren organisiert wird und auf den historischen Traditionen des Weinbergs von Sabile basiert. Hier versammeln sich jedes Jahr in der letzten Juli-Woche fast alle lettischen Hersteller. Dieses Fest hat sich allmählich zu einem traditionellen Treffpunkt und einem Jahrmarkt für Cidre entwickelt, das die Touristen in Kurzeme begeistert.

### DIE NACHTSYMPHONIE FÜR DIE APFELPLANTAGE

(IM RAHMEN DER MUSEUMSNACHT IM MAI, ORGANISIERT VOM FAMILIENWEINGUT ABAVA)

Während der Apfelblüte ist die Apfelplantage in Ārlavciems am herrlichsten und magischsten. Die Zeit der Apfelblüte ist es wert, auf Fotos festgehalten zu werden, daher wird vor der Veranstaltung ein Fotowettbewerb angekündigt. Am Tag der Veranstaltung werden verschiedene, auch kreative Workshops angeboten, während das Publikum, umhüllt vom Duft der Apfelblüte, ein Konzert unter freiem Himmel und viele andere Überraschungen genießen kann.

### DAS APFELBLÜTENFEST IN JUMPRAVA (IM MAI, ORGANISIERT VOM CIDRE-HERSTELLER MR.PLŪME)

Einmal im Jahr öffnet die Familie Plūme während der Apfelblüte allen Interessierten die Türen ihrer Cidre-Mosterei. Die Gäste sind eingeladen, den Cidre zu kosten, die schönen Blumen im Apfelgarten und die Erholung in der Natur zu genießen. Musik kommt Wirt des Hauses höchstpersönlich, denn Māris Plūme war ursprünglich professioneller Gitarrist und er beschäftigt sich noch immer mit dieser Herzensangelegenheit. Freier Eintritt.

### DAS APFELFEST VON ĀRLAVCIEMS – DAS APFELERNTEFEST (IM SEPTEMBER, ORGANISIERT VOM FAMILIENWEINGUT ABAVA)

Das Fest richtet sich an alle, für die ländliche Umgebung - frische Luft, Ruhe, Gartenarbeit zusammen mit Freunden, Verwandten, Familie - wichtig ist. Während der Veranstaltung ist es möglich beim Ernten der besonderen Äpfel von Ārlavciems mitzumachen, gemeinsam zu feiern, Konzerte unter freiem Himmel zu genießen, an verschiedenen Workshops und physischen Aktivitäten teilzunehmen, sowie im Kino auf der Apfelplantage Filme zu gucken und sich an anderen Attraktionen zu beteiligen.

### MITMACHEN BEI DER ERNTE DER PARADIESÄPFEL IN NAUKŠĒNI (NORMALERWEISE IM OKTOBER, ORGANISIERT VOM WEINGUT NAUKŠĒNI)

Das gemeinsame Ernten von Äpfeln findet in Naukšēni seit 2015 statt, wo zunächst Verwandte und Freunde eingeladen wurden, bei der Apfelernte zu helfen. Seit 2019 ist diese Familientradition jedoch für breiteres Publikum zugänglich - für alle, die Magie der Ernte einer paradiesischen Apfelplantage genießen möchten. In all den Jahren ist der Garten nie vollständig geerntet worden, denn die Äpfel sind klein, die Apfelbäume - viel (ca. 2000 Bäume) und sehr ertragreich... Nach dem Ernten wird immer gegessen und getrunken - Suppe, Fleisch und Getränke von Naukšēni. Damit sich die Helfer vollkommen entspannen können, wird auf der Strecke Riga - Valmiera - Naukšēni und zurück ein Bus organisiert.



## ZU BESUCH BEI LETTISCHEN CIDRE-HERSTELLERN

Eine der besten Arten, Cidre kennenzulernen, ist ein Besuch bei einer Cidre-Mosterei, wo man vor Ort sehen begutachten kann, wie der Cidre hergestellt wird. Mehrere Cidre-Mostereien bieten solche Besuche an, während dessen die Cidre-Hersteller den Herstellungsprozess zeigen, ihre Produkte kosten lassen und Ihnen davon erzählen.

**MELDEN SIE IHREN BESUCH RECHTZEITIG AN**, damit die Cidrehersteller in kleinen Betrieben, in denen oft nur die Familie und ein Paar Mitarbeiter arbeiten, den Empfang von Touristen mit ihrer täglichen Arbeit verbinden können. Normalerweise sind die Cidre-Mostereien das ganze Jahr über für Besuche geöffnet, und in einigen Jahreszeiten ist es auch möglich, sich den Herstellungsprozess anzuschauen. Planen Sie daher ca. 2 Stunden für einen Besuch bei einer Cidre-Mosterei ein.

**EINIGE CIDRE-MOSTEREIEN ORGANISIEREN BESONDERE FESTE UND TAGE DER OFFENEN TÜR**, normalerweise während der Apfelblüte oder der Ernte. Hier können Sie nicht nur Cidres kosten und kaufen, sondern auch eine schöne Zeit außerhalb der Stadt verbringen, mit Ihrer Familie oder Freunden die Landschaft Lettlands genießen und die Verkostung in einer originellen und angenehmen Atmosphäre genießen, die oft von Essen und Musik begleitet wird.



## FAMILIENKELLEREI ABAVA

„Kalējkrāmi“, Gemeinde Slampe, Region Tukums, LV-3133

GPS: 56.909031, 23.218544

Tukums 9km / Riga 67km

GASTGEBER: LIENE BARKĀNE, MĀRTIŅŠ BARKĀNS

✉ liene.sneidere@abavas.lv 📞 +371 26630022, 29125518

🌐 www.abavas.lv 📷 abavas\_vini

📘 www.facebook.com/abavas.vinadaritava/



ABAVAS

SAISON: JANUAR–DEZEMBER

LADENÖFFNUNGSZEITEN:

NOVEMBER–MAI: Mo.–Fr. 9–17 Uhr, Sa., So. zu

MAI–NOVEMBER: Mo.–Fr. 9–17 Uhr, Sa., So. 11–16

BESUCHER:

Einzelpersonen/Gruppen (max. 100 Pers.)

Das Weingut Abava befindet sich im Abava-Tal in Kurland – in einem Ort, wo die nördlichsten Weingärten Europas liegen. Die Familie Barkāni kamen auf die Idee, ihre eigene Kellerei zu errichten, während ihrer Hochzeitsreise durch die ältesten Weingüter Europas. Die Verwirklichung der Idee begann in einer ehemaligen Konservenfabrik in Slampe. Nach einer erfolgreichen Umsetzung mehrerer Projekte, die durch europäischen Fonds unterstützt wurden, haben die Eigentümer das größte Weingut in Lettland

entwickelt. In einer Betriebsstätte in Ārlavciems in der Nähe von Tukums wird Apfelwein hergestellt.

Der etwa 4 Hektar große Apfelpfad mit schönen alten Apfelbäumen ist ein Erbe aus der Sowjetzeit, wo damals die industriellen Sorten wie *Antonovka*, *Serinka* und *Sipolins* kultiviert wurden. Seit 2014 ist dies ein Bio-Apfelgarten.

ABAVA-APFELWEIN:

Der Abava-Apfelwein wird aus Apfelsorten *Kurland*, *Pelsame*, *Serinka*, *Auksis*, *Losicnijs* hergestellt. Der Abava-Apfelwein ist mit seinem ausgeprägten nordischen Geschmack etwas Besonderes – ein klassisches Erbe der Alten Welt, angereichert mit nordischen Kräutern, Beeren-/Früchtenoten und mutigen kreativen Kombinationen.

ANDERE PRODUKTE:

Obst-/Beerenweine und Destillate, Sekt, angereicherte alkoholische Getränke, alkoholfreie Getränke.

PROGRAMM FÜR BESUCHER:

In der Mosterei „Kalējkrāmi“, Gemeinde Slampe, Region Tukums:

- Verkostung
- Je nach Jahreszeit kann man an der Apfelernte teilnehmen
- Gruppen können Snacks und Mahlzeiten bestellen

Weingut „Rinkules Zeltiņi“, Gemeinde Abava, Region Talsi:

- Besichtigung des Weingartens
- Verkostung für Gruppen bis zu 20 Personen
- Geschichte der Gastgeber über Weinherstellung und Weinbau



## MOSTEREI ABULS

„Vecspreniši“, Gemeinde Launkalne, Region Smiltene

GPS: LKS: X: 616541, Y: 363116

Riga 131km / Smiltene 7km

GASTGEBER: JĀNIS MATVEJS

✉ [sidrs@abuls.lv](mailto:sidrs@abuls.lv) ☎ + 371 29 754 016

🌐 [www.abuls.lv](http://www.abuls.lv) 📘 [www.facebook.com/sidrsAbuls/](https://www.facebook.com/sidrsAbuls/)



SAISON: MAI–OKTOBER

BESUCHER:

Gruppen (5–40 Personen im Keller /  
bis zu 60 Personen im Hof)

Abuls-Apfelweinkeller und der Apfelgarten befinden sich am Stadtrand von Smiltene, am Oberlauf des Flusses Abuls, wo umgeben von Wäldern, das Bauernhaus „Vecspreniši“ steht. Dies ist wahrscheinlich die kleinste, aber erfahrenste Mosterei in Lettland – die Geschichte von Abuls-Apfelwein liegt 20 Jahre zurück. Inspiration und Erfahrung kamen aus dem Besuch von Apfelweidländern in der Normandie, Asturien, Somerset und im Baskenland. Im Apfelgarten der Mosterei wachsen rund 400 Apfelbäume der für Nord-Vidzeme typischen Apfelsorten, selbst ausgewählte für Apfelwein geeignete wilde Apfelbäume und klassische Apfelsorten, aus denen Apfelwein hergestellt wird.

## ABULS-APFELWEIN:

Alle Abuls-Apfelweine sind handgemacht und basieren auf lokalen, alten Apfelsorten.

Apfelwein PEPINŠ – der Schwerpunkt liegt auf der Sorte *Safran-Pepin*.

Apfelwein APIŅOTAIS (*MIT HOPFEN*) – wird mit Hopfen der Neuen Welt ergänzt, wodurch ein sehr frischer und aromatischer Apfelwein entsteht.

Apfelwein SAVALĀ (*IM WILDEN*) – zusätzlich zu Gartenäpfeln werden wilde Äpfel aus der Umgebung genutzt. Fermentiert mit wilden Hefen aus Apfelschalen, um eine natürliche Süße vom Apfelsaft zu erhalten.

## ANDERE PRODUKTE:

Glühwein ZIEMA (*WINTER*) – aus einer Vielzahl von Sommerbeeren hergestellter Glühwein, von orientalischen Gewürzen begleitet.

## PROGRAMM FÜR BESUCHER:

- Besuch in der Mosterei und im Garten
- Verkostung aller verfügbaren Apfelweine
- Geschichten über die Apfelweinkultur und den Apfelweinstellungsprozess
- Die Produktion wird zum Kaufen angeboten
- Platz für kleine Veranstaltungen

**VERANSTALTUNGEN:** IM SOMMER werden Tage der offenen Türen organisiert, an denen alle Interessierten die Brauerei besuchen und den Apfelwein kostenlos probieren können.



## MR. PLÜME MOSTEREI

„Ziles“, Gemeinde Jumprava, Region Lielvārde, LV-5022

GPS: 56.695263; 24.986982

Lielvārde 20km / Riga 74km

GASTGEBER: MĀRIS PLŪME, DACE SMILTNIECE-PLŪME

✉ [sidrs@mrplume.lv](mailto:sidrs@mrplume.lv) 📞 + 371 29631631, +371 28465427

🌐 [www.mrplume.lv](http://www.mrplume.lv) 📷 [mrplume\\_sidrs](https://www.instagram.com/mrplume_sidrs)

📘 [www.facebook.com/mrplumesidrs/](https://www.facebook.com/mrplumesidrs/)



SAISON: JANUAR–DEZEMBER

BESUCHER:

Gruppen (mind. 10 Pers.  
oder Mindestpreis des Besuchs)

Das Familienunternehmen von Māris und Dace Plūmes befindet sich in Jumprava und betreibt die Apfelweinherstellung seit 2010. Die Fähigkeiten zur Herstellung von Apfelwein wurden bei der Schulung und Arbeit in den besten französischen und österreichischen Mostereien sowie durch unzählige eigene Experimente erlernt. Die Getränke von Mr. Plūme Mosterei haben zwei Jahre in Folge Goldmedaillen beim SISGA-Wettbewerb "Salon International de les Sidres de Gala" in Spanien gewonnen.

Auf 1,5 ha werden im Obstgarten Apfelbäume, Birnen und Beerensträucher angebaut. Die Apfelsammlung enthält seltene, aromatische Dessertsorten, verschiedene Paradiesapfelsorten, die

neuesten Apfel-Hybriden, ungewöhnliche Sämlinge vom Wegerand sowie die sogenannten Echte Silberäpfel und einige Sorten des österreichischen Apfelweins.

### MR. PLŪME APFELWEINE:

Natürliche prickelnde und auch stille Apfelweine, gegärt sowohl in wilder Fermentation (ohne Hefezusatz), als auch mit verschiedenen Weinfehen. Mit jedem Jahr wird zunehmend die Premium-Linie von Vintage-Apfelweinen aus 1 bis 4 hausgemachten Apfel- oder Birnensorten hergestellt, die das Bauernhof spezifische „Terroir“ enthüllen und ausdrücken lassen. Es wird immer mehr trockener Apfelwein produziert, aber es gibt auch ein Angebot für diejenigen, die Apfelwein- und Obstweine bevorzugen, die einen süßeren und fruchtigeren Geschmack und Noten haben.

### ANDERE PRODUKTE:

Obst- und Beerenweine (Rhabarber, Schwarze Johannisbeere), Obst- und Beerendestillate.

### PROGRAMM FÜR BESUCHER:

- Besichtigung der Mosterei
- Erzählung der Wirte über den Apfelwein, dessen Herstellung, Arten von Apfelwein, Äpfel und sich selbst; Rezept für einen hausgemachten Apfelwein
- Verkostung von 5 Arten von Getränken
- Nach vorheriger Absprache instrumentale Einführung in die Gitarrenmusik durch den Musiker und Gastgeber Māris Plūme
- Man kann die Produkte der Mosterei kaufen
- Nach vorheriger Absprache ist ein Catering möglich

### VERANSTALTUNGEN:

Einmal im Jahr findet während der Apfelblüte, üblicherweise in der zweiten Maiwoche oder Ende Mai, die „Apfelblütenfeier“ statt, wenn für alle Interessierten die Türen geöffnet sind. Musik vom Gastgeber.



## KELLEREI NAUKŠĒNI

„Saulesvārti”, Naukšēni, Gemeinde Naukšēni, Region

Naukšēni, LV-4244

GPS: 57°53'05.2"N 25°26'52.7"E

Valmiera 40km / Riga 145km / Rūjiena 7km

GASTGEBER: JĀNIS BAUNIS

✉ nauksenuvini@inbox.lv 📞 + 371 26641461

🌐 [www.nauksenuvini.lv](http://www.nauksenuvini.lv)

📘 [www.facebook.com/nauksenuvini.lv](https://www.facebook.com/nauksenuvini.lv)



SAISON: JANUAR–DEZEMBER

BESUCHER:

Gruppen (10–40 Personen)

Die Kellerei Naukšēni ist ein Bio-Bauernhof, der etwa 20 ha Land bewirtschaftet. Hier werden Apfelwein und Wein seit 2012 hergestellt. Die Winzerei erfolgt in der zweiten Generation – der Beginner der Weinherstellung ist der Vater des jetzigen Eigentümers, der ein Hobby-Winzer war. Derzeit wird der Apfelwein und Wein in einem im 19. Jahrhundert gebauten Mauergebäude hergestellt und verkostet, das früher die Kneipe Tiltakrogs war.

Hier, im größten Garten der Paradiesäpfel im Baltikum, in Naukšēni werden auf einer Fläche von 6 ha ca. 20 verschiedene Sorten von Paradiesäpfeln angebaut, insgesamt ca. 2000. In den Gärten wachsen auch Rhabarber, Quitte, Schwarze Johannisbeere, Eberesche und Wassermelone. Alle angebauten Produkte werden zu fermentierten Getränken verarbeitet.

### NAUKŠĒNI APFELWEIN:

Der Hauptrohstoff für Naukšēni-Apfelwein ist der Paradiesapfel, der diesem einen besonderen Geschmack verleiht, der nur für Naukšēni-Apfelwein charakteristisch ist.

### ANDERE PRODUKTE:

Obst- und Beerenweine, Schaumweine, Spirituosen.

### PROGRAMM FÜR BESUCHER:

- Führung durch den Betrieb, Erzählung über den Apfelweinproduktionsprozess
- Verkostung aller verfügbaren Getränke mit Snacks
- Die Produktion wird zum Kaufen angeboten

### VERANSTALTUNGEN:

Im Herbst wird ein Paradiesapfel-Sammeltag organisiert. Nach dem Ernten wird immer gegessen und getrunken – insbesondere die hier hergestellten Getränke.



## TĀLAVA-APFELWEIN

Brīvības iela 22, Gulbene, LV-4401

GPS: 57°09'49.3"N 26°45'31.8"E 57.163691,  
26.758827

Rīga 185km

GASTGEBER: ARNIS SPRUDZĀNS, JĀNIS LIBEKS

✉ talavassidrs@gmail.com ☎ +371 28325269

🌐 www.talava.lv 📷 talavas\_sidrs

📘 www.facebook.com/talavassidrs



SAISON: JANUAR-DEZEMBER

BESUCHER:

Gruppen (mind. 6 Personen  
oder Mindestpreis des Besuchs)

Die Mosterei „Tālavas Sidrs“ befindet sich in Gulbene, im Wirtschaftsgebäude des Landguts Vecgulbene – an einem Ort, der historisch zu dem Land der alten Lettgallen – Tālava – gehörte. Die Cidre-Hersteller und Wirte – die Einwohner von Gulbene, die an das Potential der lokalen Zutaten glauben und beweisen möchten, dass es möglich ist, qualitative Getränke aus Äpfeln herzustellen – aus Obst, das jeder Lette kennt.

Die Arbeit an der ersten Cidre-Produktion haben die Eigentümer

von Tālavas Sidrs im Jahr 2012 aufgenommen. Führungen und Verkostungen mit vorheriger Anmeldung finden in der Gemeinde Stāķi, Region Gulbene statt.

**DIE CIDRES VON TĀLAVAS SIDRS:** Tālavas Sidrs stellt vier Arten von halbtrockenen und lieblichen Cidre her. Dafür werden nur lokale Äpfel und Zutaten verwendet. Die Region Vidzeme mit dem ausgeprägten saisonalen Klima entwickelt den einzigartigen Charakter der Äpfel, was sich in der knackigen Geschmackspalette des Cidre widerspiegelt. Nachdem der Cidre mehrere Monate bei niedriger Temperatur gereift ist, wird der klassische Apfel-Cidre mit goldenen Quitten, Rhabarber, saftigen Kirschen und Hopfen versetzt, um ein Zusammenspiel der Geschmacksnoten zu entwickeln.

### ANDERE PRODUKTE:

alkoholfreie Getränke, Spirituosen, heißes Apfelgetränk ZIEMA.

### PROGRAMM FÜR BESUCHER:

- Besuch im Betrieb, Erzählungen über den Herstellungsprozess und -methoden von Cidre
- Im Oktober kann man sich am Auspressen der Äpfel beteiligen
- Verkostung der angebotenen Produkte
- Möglichkeit die Produkte der Mosterei zu kaufen
- Gruppen können Snacks und Verpflegung bestellen
- In dem sich auf dem Territorium befindlichen Herrenhaus Vecgulbene sind Unterkünfte verfügbar sowie die Möglichkeit Veranstaltungen zu organisieren



## TURKALNE LANDGUT

Turkalne, Gemeinde Tinūži, Region Ikšķile, LV-5015

GPS: 56°51'32.0"N 24°41'46.9"E

Ogre 5km / Riga 40km

GASTGEBER: KASPARS BRAMANIS

✉ info@turkalnesmuiza.lv 📞 +371 26355554

🌐 www.turkalnesmuiza.lv

📘 www.facebook.com/TurkalnesMuiza



Turkalnes Muiža

Alus un vīna degustāciju darbnīca

SAISON: JANUAR–DEZEMBER

BESUCHER:

Gruppen (10–70 Personen)

Die Brauerei und Mosterei Turkalnes Muižas klēts wurde 2018 gegründet, indem der alte Speicher des Turkalne Landguts wiederhergestellt wurde und die Traditionen von 1604 wiederbelebt wurden. Hier werden Apfelwein und Wein handgemacht. Im Garten des Turkalne Landgut wachsen auf einer Fläche von 1 ha Apfelsorten *Sipolins*, *Auksis*, *Antonovka*, *Remo* und *Spartan*.

APFELWEINE VON TURKALNE LANDGUT:

Apfelwein, Apfel-Rhabarber-Wein, heißer Apfelwein.

ANDERE PRODUKTE:

Bier, Apfel-Brandy.

PROGRAMM FÜR BESUCHER:

- Verkostung von Apfelwein und Bier
- Teilnahme am Brauprozess und Gelegenheit, eigenes Bier zu brauen
- Die Produktion wird zum Kaufen angeboten
- Nach vorheriger Absprache ist ein Catering möglich
- Unterkunfts- und Veranstaltungsmöglichkeiten werden in der 1 km entfernten Erholungsanlage Turbas angeboten.

[www.celotajs.lv/sidracels](http://www.celotajs.lv/sidracels)







## Lauku Ceļotājs

Baltic Country Holidays

„Lauku ceļotājs“ ist ein professioneller Verein für ländlichen Tourismus, der 1993 gegründet wurde und seine Mitglieder – verschiedene Unternehmer für ländlichen Tourismus in ganz Lettland – vereint. Unser Büro befindet sich in Riga. Wenn Sie bei der Planung Ihres Urlaubs in Lettland, Litauen oder Estland Rat benötigen, können Sie uns gerne anrufen, anschreiben oder in unser Büro kommen. Unsere Mitarbeiter kennen sich in Sachen Unterkunftsangebote sehr gut aus.

### KONTAKT:

Kalnciema iela 40, Riga, LV-1046, Lettland

+371 67617600

[lauku@celotajs.lv](mailto:lauku@celotajs.lv)

[www.celotajs.lv](http://www.celotajs.lv)

# Lauku Ceļotājs

Baltic Country Holidays

„Lauku ceļotājs” ist ein professioneller Lettischer Landestourismusverband, der 1993 gegründet wurde. Und seine Mitglieder – verschiedene Unternehmer für ländlichen Tourismus in ganz Lettland – vereint. Unser Büro befindet sich in Riga. Wenn Sie bei der Planung Ihres Urlaubs in Lettland, Litauen oder Estland Rat benötigen, können Sie uns gerne anrufen, anschreiben oder in unser Büro kommen.

**KONTAKT:**  
Kalnciema iela 40, Rīga, LV-1046, Lettland  
+371 67617600  
lauku@celotajs.lv  
facebook.com/Laukucelotajs

www.celotajs.lv

## 8 SAPNOTAVA

Skolas iela 1A, Alsunga, GPS 56.97803, 21.56436  
T: +371 27755280  
tava@sapnotava.lv  
www.sapnotava.lv  
Fb: tavasapno

Teehaus in Alsunga. In dem Teehaus kann man köstliche Kräutertees und hausgemachte Kuchen probieren sowie kulturelle Veranstaltungen und eine einzigartige traditionelle lettische Kräuterte-Zeremonie genießen.

Hier wird der Cidre aus dem Weingut Kabile angeboten.

## 9 PILSKROGS

Ēdoles Pils, Pils iela 1, Ēdole, Kuldīga nov., GPS 57.01745, 21.69643  
T: +371 29184721  
pilskrogs@inbox.lv  
Fb: pilskrogsedole

Das Schloss Ēdole ist ein einzigartiges historisches Gebäude - das einzige Schloss des Bistums Kurzeme, das noch bewohnt ist. Das Café „Pils krogs” im Schloss Ēdole bietet eine Vielzahl von Originalgerichten. Dabei werden Zutaten bevorzugt, die während der Saison von den umliegenden Bauern und lokalen Produzenten, Pilz- und Beeren Sammlern gekauft wurden.

Nach vorheriger Anmeldung - Cidreverkostung. Hier wird *Kabiles Muizas sids* angeboten.

## 10 BANGERT'S

Pils iela 1, Kuldīga, GPS 56.969023, 21.976438  
T: +371 29125228  
info@bangerts.lv  
www.bangerts.lv  
Fb: bangerts

Das Restaurant befindet sich in der Altstadt von Kuldīga am Ufer der Venta mit Blick auf die alte Brücke und den Wasserfall Ventas rumba. Antike, gemütliche und heimelige Inneneinrichtung, drei Sommerterrassen mit herrlichem Blick auf den renovierten Stadtgarten und den Wasserfall Ventas Rumba. Die Gerichte werden aus Produkten lokaler Hersteller zubereitet.

Hier werden der Cidre des Familien-Weingutes Abava, *Ezera sids*, *Sabiles sids*, *Kabiles sids* angeboten.

## 11 GOLDINGEN ROOM

Baznīcas iela 2-2, Kuldīga, GPS 56.967904, 21.970530  
T: +371 63320721  
propellerfoodie@gmail.com  
http://visiikuldiga.com/  
restorans-goldingen-room/  
Fb: goldingenroom

Das Restaurant im Herzen der Altstadt von Kuldīga bietet mediterrane Küche, erlesene Weine sowie lokale Getränke. Das Restaurant bietet Blick auf die Altstadt, Außenterrasse.

Hier wird der Cidre aus dem Familien-Weingut Abava serviert.

## 12 KURSAS ZEME

Baznīcas iela 6, Kuldīga, GPS 56.968229, 21.970536  
T: +371 29601000  
pipariun.saals@gmail.com  
Fb: Kafejnica-Kursas-Zeme

Café im Zentrum der Altstadt von Kuldīga - auf dem Rathausplatz. Gerichte für jeden Geschmack - von köstlichen Salaten bis hin zu herzhaften Mahlzeiten. In den Räumlichkeiten des Cafés befindet sich die Kaffeerösterei „Curonia”, den Gästen wird frischer und leckerer Kaffee angeboten.

Hier wird *Kabiles Muizas sids* angeboten.

## 13 KULDĪGAS LABUMI

Pilsētas laukums 7A, Kuldīga, GPS 56.96885, 21.96170  
T: +371 25473680  
kuldigaslabumi@kuldiga.lv  
www.kuldigaslabumi.lv  
Fb: kuldigaslabumi

Das Laden gehört einer Genossenschaft von Heimbetrieben, die 29 Hersteller und Handwerker aus der Region Kuldīga vereint. Im Laden der Genossenschaft kann man alle Produkte und Waren kaufen, die von den Mitgliedern der Genossenschaft hergestellt wurden. Saisonale Kostlichkeiten, ein breites und wechselndes Angebot von Produkten der Heimbetriebe.

Hier kann man *Sabiles sids* und *Kabiles Muizas sids* kaufen.

## 14 STRAUSNFARM NORNIKI

„Iorniēki”, Šņepēle, Kuldīga nov., GPS 56.84396, 21.88946  
T: +371 29123501  
anda.simane@gmail.com  
www.strausferma.com  
Fb: Strausu-ferma-Nornieki

Die große Straußenfarm in Lettland bei Kuldīga, die sich auf den Anbau von gesundem Fleisch spezialisiert hat. Hier kann man hochwertige Straußenfleischprodukte kaufen, die Straußen- und Ziegenfarm besichtigen.

Im Laden der Farm ist der Cidre vom Weingut Kabile erhältlich.

## 14 THE MARMALADE

Pasta iela 5, Kuldīga, GPS 56.967913, 21.971592  
T: +371 26060900  
skolasmaize@inbox.lv  
Fb: themarmaladekuldiga

Café-Konditorei in Kuldīga, wo bis zum Abend frische, hausgemachte Süßwaren erhältlich sind.

Hier wird *Kabiles Muizas sids* serviert.

## 18 DARBŅICA

Lielā iela 8, Liepāja, GPS 56.510612, 21.012897  
T: +371 26811313  
darbnicacafe@gmail.com  
Fb: darbnicacafe

Gemütliches Café im Zentrum von Liepāja. Kaffee, leckere Kuchen, ausgezeichnetes Essen. Jeden Morgen gegen fünf Uhr beginnt der Croissant-Meister mit der Arbeit, damit es um circa neun Uhr frische Croissants gibt.

Hier wird *Kabiles Muizas sids* angeboten.

## 15 PAGRABINŠ

Baznīcas iela 5, Kuldīga, GPS 56.96783, 21.97123  
T: +371 26197813  
pagrabins@pagrabins.lv  
www.pagrabins.lv  
Fb: KafejnicaPagrabins

„Pagrabins” befindet sich in der Altstadt im historischen Rathausgebäude. Im Inneren sind historische Gewölbe und Steinmauern erhalten, die von Fotoausstellungen geschmückt werden. Im Sommer können Sie auf der Terrasse am Fluss Alekšupīte speisen.

Hier werden *Sabiles sids* und *Kabiles sids* serviert.

## 19 HOT POTATO

Jāņa iela 1, Liepāja, GPS 56.51018, 21.014859  
T: +371 24047727  
hobar2016@gmail.com  
Fb: hotpotatoliepaja

Das beliebte Restaurant und die Bar befinden sich im langen Keller eines mittelalterlichen Holzgebäudes in der Altstadt von Liepāja. Auf der Speisekarte stehen Steaks, gefülltes Schweinefilet, Lammspieße, lokaler Fisch und Kartoffeln, die auf verschiedene Arten zubereitet werden.

Hier wird *Kabiles Muizas sids* angeboten.

## 20 MIKO

Brīvības iela 9, Liepāja, GPS 56.51524, 21.018539  
T: +371 29145050  
info@mi-ko.lv  
www.mi-ko.lv  
Fb: mikokonditoreja

Die Konditorei MIKO bereitet mehr als 100 Arten von Produkten nach eigenen besonderen Rezepten zu - Kuchen, Piroggen, Eclairs, Kekse.

Hier wird *Kabiles Muizas sids* angeboten.

## 1 KUPFERNAMS

Kārļa iela 5, Ventspils, GPS 57.39399, 21.56361  
T: +371 63626990  
info@hotelkupfernams.lv  
www.hotelkupfernams.lv  
Fb: cafekupfernams

Café – Gästehaus im Zentrum von Ventspils – in einem klassizistischen Holzgebäude aus dem 19. Jahrhundert, das der Familie Kupfer gehört hat. Das Gebäude ist in die Liste des Europäischen Kulturverbes aufgenommen. Lettische Küche: Bauernfrühsstück, Haferflocken- oder Grießbrei, Kartoffelpuffer.

Die Restaurantbesucher können *Kabiles sids* genießen.

## 2 SKRODERKROGS

Skroderu iela 6, Ventspils, GPS 57.39528, 21.56444  
T: +371 63627634  
skroderkrogs@inbox.lv  
Fb: skroderkrogs

Einstöckiges Holzgebäude im Zentrum der Stadt Ventspils. Die Inneneinrichtung ist in einem alten Stil gestaltet und verwendet verschiedene Haushalts- und Handwerksgegenstände aus der Vergangenheit. Lettische Küche: Lammsuppe, gebratene Bullenhoden, geräuchertes Schweinefleisch, Schweinepöschchen, im Ofen gebackene Schweineschenkel, Schweinekotelett, Roggenbrotkuchen, Quarkcreme.

Hier wird *Kabiles sids* angeboten.

## 3 ROJA HOTEL

Jūras iela 6, Roja, GPS 57.508217, 22.798501  
T: +371 29477602  
rojahotel@inbox.lv  
www.rojahotel.lv  
Fb: RojaHotel

Das Boutique Hotel Roja liegt 350 m vom Sandstrand entfernt an der Küste von Kurzeme. Das hoteleigene Restaurant „Otra puse” bietet lokale Gerichte, die Gruppenveranstaltung „Besonderheiten der nationalen Küche”, Fischerkochen, Fischrauchen.

Hier wird *Sabiles sids* serviert.

## 4 CIRULIŠI

„Ciruliši”, Kaltene, Rojas nov., GPS 57.4593247, 22.8805425  
T: +371 28308124  
siazozkalns@gmail.com  
Fb: cirulisi

An der Westküste des Rigar Meeresebusens, im Dorf Kaltene, produziert SIA „Rožkalns” Hausweine und -cidres, Fischprodukte und andere Delikatessen aus Beeren und Blumen, die im Garten und im Wald gesammelt werden.

Apfel-Cidre, Apfel-Pflaumen-Cidre, Apfel-Birnen-Cidre, Apfel-Blaubeere-Cidre, Verkostung von Cidre und Wein sowie Fisch – Hering, Sprotte und Hering in Salaten mit verschiedenen Marinaden. Alle Produkte können gekauft werden.

## 5 KĪVIŠKROGS

Tautasnam, Laidzes pag., Talsu nov., GPS 57.271426, 22.624931  
T: +371 63626990  
kiviskrogs@inbox.lv  
www.kiviskrogs.lv  
Fb: kiviskrogs

Das Café befindet sich zwischen Talsi und Laidze am Rand der Schnellstraße Talsi - Upešgrīva (P127). Mittag- und Abendessen, traditionelle osteuropäische Küche.

Hier wird *Sabiles sids* serviert.

## 6 GALDIŅ, KLĀJIES!

„Bodnieki”, Laučiene, Laučienes pag., Talsu nov., GPS 57.227471, 22.748272  
T: +37124332800  
Fb: galdinklajies

Familienrestaurant 12 km von Talsi entfernt, wo man traditionelle lettische Küche probieren kann.

Hier wird *Sabiles sids* serviert.

## 7 PILSBERĢU KROGS

Pīlī, Jūrkalne, Jūrkalnes pag., Ventspils nov., GPS 57.00751, 21.38561  
T: +371 27436888  
info@pilsbergi.lv  
www.pilsbergi.lv  
Fb: Pilsbergi

Die Kneipe „Pilsberģu krogs”, das Gästehaus, das Hotel und das Restaurant befinden sich in einem historischen, ehemaligen Herrenhaus, zwei Gehminuten von der Steilküste Jūrkalne entfernt. Angeboten wird traditionelle lettische Küche.

Hier wird *Abavos sids* serviert.



## CIDRE-WEG

Der „Cidre-Weg” lädt Sie ein, lettische Cidre-Mostereien zu besuchen, die nur natürliche Zutaten verwenden - in Lettland angebaute Äpfel. Cidre-Mostereien bieten solche Besuche an, während deren die Cidre-Hersteller den Herstellungsprozess zeigen, ihre Produkte kosten lassen und Ihnen davon erzählen. Einige Cidre-Mostereien organisieren besondere Feste und Tage der offenen Tür, normalerweise während der Apfelblüte oder der Ernte.

Bei der Planung eines Besuchs sollte berücksichtigt werden, dass einige Mostereien die Besucher nur nach vorheriger Anmeldung empfangen. Melden Sie ihren Besuch rechtzeitig an, damit die Cidre-Hersteller in kleinen Betrieben, in denen oft nur die Familie und ein paar Mitarbeiter arbeiten, den Empfang von Touristen mit ihrer täglichen Arbeit verbinden können. Planen Sie ca. 2 Stunden für einen Besuch bei einer Cidre-Mosterei ein.

### DIE PARTNER DES PROJEKTES „DER CIDRE-WEG“:

- Lettischer Landestourismusverband „Lauku ceļotājs”
- Familien-Weingut „Abava”
- Cidre-Mosterei „Abuls”
- Cidre-Mosterei „Mr. Plūme”
- Weingut „Nauksēni”
- Cidre-Mosterei „Tālavas sids”
- Herrenhaus Turklāne



NACIONĀLAIS ATTĪSTĪBAS PLĀNS 2020  
EIROPAS SAVIENĪBA  
EIROPAS INVESTĒŠANAS FONDS  
Eiropas reģionālās attīstības fondu tīkls

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests  
Diese Publikation wurde im Rahmen des Projekts „Entwicklung und Vermarktung des Tourismusprodukts „Der Cidreweg” (9-00-A01630-00000) erstellt.

## ÜBER DIE KARTE DES „CIDRE-WEGES”

Auf der Karte sind nicht nur die Standorte der lettischen Cidre-Mostereien und die angebotenen Möglichkeiten für den Besuch und Verkostung angegeben, sondern auch die nahe gelegenen Gasthäuser, Cafés, Restaurants und Fachgeschäfte, in denen man die lokalen Produkte probieren und kaufen kann.

Auf der Karte finden Sie kurze Beschreibungen zu jedem Betrieb, die produzierten Cidre-Arten und das Angebot für Besucher: Verkostungen, Gartenbesuche und Führungen durch die Produktionsstätten, Meisterklassen und Veranstaltungen. Für jeden Betrieb sind die Kontaktinformationen angegeben. Weitere Informationen zu den Cidre-Mostereien finden Sie unter [www.celotajs.lv/ciderroute](http://www.celotajs.lv/ciderroute).

Die Karte ist ein Anhang zur Broschüre „Cidre-Weg”, die weitere Informationen über Cidre in Lettland, seine Kultur, lokale Traditionen und das Cidre-Fest bietet.

## ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

- Angebot des „CIDRE-WEGES”
- 20 CIDRE-MOSTEREI  
Stellt natürlichen Cidre aus in Lettland angebauten Äpfeln her. Pflegt die Tradition der Herstellung von lokalem Cidre, popularisiert die Cidre-Kultur.
- 20 KNEIPE  
Cafés, Kneipen und Restaurants, in denen lettischer Cidre serviert und die Cidre-Kultur popularisiert wird.
- Besuch muss im Voraus angemeldet werden
- Bestimmte Öffnungszeiten, die im Voraus abzuklären sind
- Offen für Besucher (von-bis)
- Unterkunft
- Empfängt Touristengruppen
- Empfängt Einzelbesucher

www.celotajs.lv/ciderroute



## DIE REISEKARTE

# CIDREWEG

Lettischer Apfelwein

**21 HERRENHAUS SKRUNDA**

Plis iela 2, Skrunda, GPS 56.67008, 25.02332 T: +371 2213355  
**office@skrundamuiza.lv**  
**www.skrundamuiza.lv**  
**Fb: SkrunDaManor**

Hier wird Jaunmoku sids serviert.

**31 VALGUMA PASAULE**

Valgums 2 – 2. Smārdes pag., Engures nov., GPS 56.99025, 23.31550 T: +371 26535419  
**info@valgumapasaule.lv**  
**www.valgumapasaule.lv**  
**Fb: Valguma Pasaule**

Im Restaurant wird der Cidre aus dem Familien-Weingut Abava serviert.

**42 ZALĀ ZEME**

Raina iela 35, Jelgava, GPS 56.645536, 23.712578 T: +371 25771999  
**info@zalazeme.eu**  
**www.zalazeme.eu**

Hier kann man die Cidres aus den Mostereien „Kabile“, „Abava“ und „Lauksis“ kaufen.

**53 EZERI SPA**

„Ezeri“, Siguldas nov., Siguldas pag., GPS 57.132032, 25.045467 T: +371 67975009  
**info@hotelezeri.lv**  
**www.hotelezeri.lv**  
**Fb: SpaHotelEzeri**

Hier werden halbtrockener Apfel-Cidre und lieblicher Apfel-Quitten-Cidre aus der Mosterei „Tālava“ sowie Getränke aus dem nahe gelegenen Weingut „Zilver“ angeboten.

**63 CIDRE-MOSTEREI ABULS**

„Vecsprenšī“, Launkalnes pag., Smiltenes nov., GPS 57.339502, 25.939750 T: +371 297574016  
**sids@abuls.lv**  
**www.abuls.lv**  
**Fb: sidsAbuls**

Der Cidre-Keller und Apfelgarten der Mosterei „Abuls“ am Stadtrand von Smiltene, im Oberlauf des Abava-Flusses. Cidre der ältesten und auch kleinsten Cidre-Mostereien in Lettland. Im Apfelgarten gibt es etwa 400 für Nord-VIDzeme typische Apfelsorten und selbst ausgewählte, für Cidre geeignete Wildapfelbäume.

 In der Cidre-Mosterei kann sowohl der aus einer Sorte hergestellter „Pepins“, natürlich gegarter Cidre, für den die natürliche Hefe in der Apfelschale verwendet wird, als auch mit Hopfen gegarter Cidre – ergänzt mit Hopfen aus der Neuzeit Welt - probiert werden. Eine Führung durch die Cidre-Mosterei und den Garten mit der Erzählung von dem Besitzer selbst, einem Cidre-Hersteller mit 20 Jahre Erfahrung. Die Cidres können gekauft werden.



**22 WEINGUT DES HERRENHAUSES KABILE**

„Kabiles pils“, Kabiles pag., Kuldiģas nov., GPS 56.986527, 22.400107 T: +371 26182289, +371 28380477  
**kablmanor@gmail.com**  
**www.kabilewinery.lv**  
**Fb: Kabilesmuiza**

Eine Perle der Barock- und Klassizismusarchitektur in Kurzeme, die einzigartige Innenräume aus dem 18. Jahrhundert bewahrt hat. Die Cidre-Mosterei und das Weingut befinden sich in dem Gewölbekeller des Herrenhauses von Kabile, wo es bereits zu Zeiten des Barons einen Weinkeller gab.

 Die Cidres werden aus Äpfeln hergestellt, die in den Gärten von Kurzeme angebaut und selbst geerntet worden sind. In begrenzten Mengen ist exklusiver Birnen-Cidre erhältlich. Führung durch das Herrenhaus Kabile und sein Weingut.

**32 BERMUDAS**

Ragaciems „Jūrnīki“, Lapmežciema pag., Engures nov., GPS 57.02677, 23.48822 T: +371 20063725  
**info@bermudas.lv**  
**www.bermudas.lv**  
**Fb: restoransbermudas**

Das Familienfischrestaurant befindet sich in Ragaciems, an der 12,5 km Stelle der Schnellstraße Jūrmala – Talsi. Die Küche des Restaurants sind sowohl auf die Zubereitung von traditionellen Küstenfisch als auch auf internationale Küche spezialisiert. Angebot der lettischen Küche – Heringsnackpalette, gebratenes Flunderfilet, „Ris“ Soljanka, Haferflocken-Schichtdessert mit Beerenauce.

 Hier wird der Cidre aus dem Familien-Weingut Abava serviert.

**43 AIZVĒJI**

Jūras prospekts, Zvejniekrasts, Salkrastu nov., GPS 57.024466, 23.408737 T: +371 26547055  
**info@aizvejiv.lv**  
**www.aizvejiv.lv**  
**Fb: aizveji**

Das Gästehaus „Aizvēji“ liegt nur 50 km von Riga und 200 m vom Strand der Küste von Vidzeme entfernt, in einer ruhigen, landschaftlich gestalteten Umgebung. Ein Komplex für Feste und Erholung, Tennisplatz, Verpflegung für Veranstaltungen. Blockhaus mit zwei Bankettsälen und gemütlichen Räumen. Das Sommercafé befindet sich getrennt vom Gästehaus.

 Hier wird Tālavas sids angeboten.

**54 HERRENHAUS MĀLPILS**

Pils iela 6, Mālpils, GPS 57.006558, 24.949078 T: +371 2012555  
**info@malpilsmuiza.lv**  
**www.malpilsmuiza.lv**  
**Fb: MalpilsMuiza**

Hervorragendes Architekturdenkmal aus der Zeit des Klassizismus, historisches Museum, Luxushotel mit 22 Zimmern, Gourmet-Restaurant sowie ein Veranstaltungszentrum. Das Restaurant im Herrenhaus Mālpils ist dank Küchenchefin Aija Gabrāne erneut zu einem der besten Restaurants in Lettland ernannt worden.

 Hier wird Sabiles sids angeboten.

**64 BRŪZIS**

Brūža iela 2, Smiltene, GPS 57.427710, 25.91599 T: +371 64773708  
**hotelbruzis@inbox.lv**  
**Fb: ParkHotelBruzis**

Das Restaurant und das Drei-Sterne-Hotel befindet sich auf dem Gebiet des Smiltene-Parks - im Tal der Abula, in der ehemaligen Bierbrauerei des Herrenhauses Kainarūka. Das Restaurant bietet lettische Küche, bietet Verpflegung für Seminare.

 Bietet Cidre aus der Cidre-Mosterei Abuls an.



**23 SABILES SIDRS**

Rīgas iela 22, Sabīle, Talsu nov., GPS 57.043910, 22.5743666 T: +371 29470405  
**visit@sabilesids.lv**  
**www.sabilesids.lv**  
**Fb: sabilesids**

Die Cidre-Mosterei „Sabiles sids“ befindet sich direkt gegenüber dem berühmten Weinberg von Sabīle. Es ist ein kleines Familienunternehmen, in dem der produzierte Cidre das Beste vereint, was aromatische Früchte aus dem Norden, alte Traditionen und moderne Technologien bieten können.

 Die Cidre-Mosterei „Sabiles sids“ verwendet Frische, die in den Gärten von Kurzeme angebaut werden – sowohl Dessertäpfel als auch Tafeläpfel. Die Herstellung des Cidre geschützt sind. Intensiver, aber frisch schmeckender prickelnder Cidre mit Zusatzstoffen und ohne „Hefe“ Cidre ohne Kohlensäure. Cidre-Getränke – Führung durch die Produktionsstätte.

**33 SKUDRAS**

Selgas iela 1, Ragaciems, Lapmežciema pag., Engures nov., GPS 57.024466, 23.492536 T: +371 29465745  
**agnese.skudra@e-apollo.lv**  
**Fb: satiksanavietaSkudras**

Der Laden mit einem Café „Satikšanās vieta Skudras“ befindet sich auf dem Fischmarkt in Ragaciems und bietet getrocknetes Fleisch, Fleisch- und Snackplatten sowie andere kulinarische Köstlichkeiten aus hausgemachten Produkten. Es ist ein Treffpunkt, wie es ihm seit langem auf einem Markt gibt, wo die Kunden die Produkthersteller und Anbauer treffen. In der warmen Jahreszeit ist eine Außenterasse geöffnet.

 Im Café wird Sabiles sids angeboten.

**44 PINE RESORT**

Rīgas iela 28, Salkrastu, GPS 57.238390, 24.398127 T: +371 67951960  
**info@pineresort.lv**  
**www.pineresort.lv**  
**Fb: PineResortSalkrastu**

Modernes und elegantes Hotel auf europäischem Niveau an der Meeresküste in Vidzeme, nur 50 km von Riga entfernt, in einem ruhigen und grünen Teil der Stadt Salkrastu. SPA und Restaurant „Pino“. Traditionelle lokale und europäische Küche.

 Hier wird Tālavas sids serviert.

**55 WEINGUT LIGĀTNES**

Sprīngu iela 3, Ligātne, GPS 57.233142, 25.048199 T: +371 26521467  
**ligatnesvinadaritava@gmail.com**  
**www.ligatnesvinadaritava.lv**  
**Fb: ligatnesvinadaritava**

Die Ligātne-Weine und der Cidre werden aus Früchten, Beeren, Pflanzen und Blumen hergestellt, die auf dem Gebiet des Gauja-Nationalparks angebaut werden. Die Wirte bieten an, den Cidre und andere Getränke in den Kellerhöhlen von Ligātne romantisch bei Kerzenlicht zu genießen (ca. 30 Minuten).

 Apfel-Cidre und Apfel-Eis-Cidre aus den Herbst- und Winterapfelsorten des selbstverwalteten Gartens. Wein- und Cidreverkostungen. Möglichkeit, Produkte das ganze Jahr über ohne vorherige Anmeldung vor Ort zu kaufen.

**65 CIDRE-MOSTERE TĀLAVAS SIDRS**

Brīvības iela 22, Gulbene, GPS 57.16293, 26.75967 T: +371 28325269  
**talavassids@gmail.com**  
**www.talavassids.lv**  
**Fb: talavassids**

Die Mosterei befindet sich im Wirtschaftsgebäude des Landguts Vecgulbene - an einem Ort, der historisch zu Tālava, dem Land der alten Lettgallener gehörte. Das ausgesprochen saisonale Klima verleiht den Vidzeme-Äpfeln eine einzigartige, knackige Geschmackspalette. Nachdem der Cidre mehrere Monate bei niedriger Temperatur gereift ist, wird der klassische Apfel-Cidre mit Äpfeln, Quitten, Rhabarber, saftigen Kirschen und Hopfen versetzt, um ein Zusammenspiel der Geschmacksnoten zu entwickeln.

 Führungen und Verkostungen für Gruppen  
 ab 4 Personen finden im der gemütliche Saal, in der Region Gulbene statt. Besuch in der Produktionsstätte, Erzählungen über den Herstellungsprozess und die -methoden von Cidre. Im Oktober ist es möglich, sich am Auspressen von Äpfeln zu beteiligen. Es ist möglich, Verpflegung zu bestellen.

**72 PUMPURS**

Lačplēša iela 21A, Lielvārde, GPS 56.717223, 24.81880 T: +371 29620739  
**info@pumpuralus.lv**  
**www.pumpuralus.lv**  
**Fb: Pumpuralus**

Eine kleine Bierbrauerei und ein Laden in Lielvārde. Es werden Verkostungen organisiert sowie angeboten, in Lettland hergestellte Köstlichkeiten vor Ort zu probieren oder zum Mitnehmen zu kaufen.

 Maa, IPA-Bier und auch lokale Cidres aus dem Weingut Lauksis probieren.

**24 SABILES SIDRA NAMS**

Rīgas iela 11, Sabīle, GPS 57.04495, 22.57480 T: +371 61301707  
**visit@sabilesids.lv**  
**www.sabilesids.lv**  
**Fb: sabiles.sids**

Das „Sidra nams“ befindet sich im Zentrum von Sabīle neben dem historischen Weinberg von Sabīle. Im „Sidra nams“ können Sie ein Glas kaltes Sabiles-Cidre probieren sowie Weine von verschiedenen lettischen Winzern probieren und kaufen.

 Cidre- und Weinerkostungen. Geöffnet in der Sommersaison. In der Wintersaison - Verkostungen in der Cidre- Mosterei „Sabiles sids“ nach vorheriger Absprache.

**34 STALLIS**

Lapmežciems, Talsu nov., GPS 56.99395, 23.51654 T: +371 29819190  
**meiere.diana@gmail.com**  
**Fb: Kafejnica-Stallis**

Das Café „Stallis“ befindet sich in Lapmežciems, am Kilometer 9,5 km der Schnellstraße Jūrmala – Talsi. Nachdem Sie das Meer und die Natur genossen haben, können Sie hier kaffee und herzhaft essen und Gastfreundschaft, Geschmacksvielfalt und lettische Küche genießen.

 Hier wird Sabiles sids serviert.

**45 GASTRO-BAR KLAIPS**

Gaujas iela 8, Ādaži, Ādažu nov., GPS 57.076597, 24.322952 T: +371 25677725  
**klaipegastropub@gmail.com**  
**www.klaipegastropub.lv**  
**Fb: klaipegastropub**

Angeboten werden erstklassiges „Street Food“ und moderne lettische Küche, Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte, eine große Auswahl an Getränken und eine moderne Inneneinrichtung.

 Hier wird halbtrockener Apfel-Cidre, lieblicher Apfel-Quitten-Cidre der Mosterei Tālava angeboten.

**56 KOCHHAUS IN LIGĀTNE**

Brīvības iela 2, Ligātne, GPS 57.23640, 25.04310 T: +371 27331222  
**info@dabasgarsa.lv**  
**www.dabasgarsa.lv**  
**Fb: pavarumajaja**

Das Ziel des Kochhauses ist es, die einzigartigen und für die Region charakteristische Geschmäcker und Erfahrung zu erkunden und zu entdecken. Es unterstützt die Slow-Food-Philosophie, und die Landwirte und Erzeuger aus der Umgebung.

 Bietet an, die Vielfalt von Cidre und Cidre als Begleitung von Speisen kennenzulernen. Cidre vom Weingut Ligātne.

**66 KANTES KROGS**

Miera iela 5, Gulbene, GPS 57.181242, 26.752543 T: +371 29441353  
**kanteskrogs@inbox.lv**  
**www.kanteskrogs.lv**  
**Fb: kanteskrogs**

Nach Ankunft in Gulbene können Sie in einem schönen Holzgebäude speisen, das eine speziell für Entspannung und Wohlbefinden gestaltete Atmosphäre bietet. Hausmannskost und lettische Gerichte.

 Hier wird Tālavas sids serviert.

**73 CIDRE-MOSTEREI „MR.PLŪME“**

„Zīles“, Jūmpravas pag., Lielvārdes nov., GPS 56.695263, 24.986982 T: +371 29631631, +371 28465547  
**sids@mrplume.lv**  
**www.mrplume.lv**  
**Fb: mrplumesids**

Māris und Dace Plūme beschäftigen sich seit 2010 mit der Cidre-Herstellung in Jūmprava, nachdem sie Erfahrungen in den besten Cidre-Mostereien in Frankreich und Österreich gesammelt hatten. Die Getränke der Cidre-Mosterei „Mr.Plūme“ sind beim internationalen Cidre-Wettbewerb „SIGA“ in Spanien mehrmals mit Goldmedaillen ausgezeichnet worden.

 Natürlich prickelnd und auch Cidres ohne Kohlensäure, sowohl natürlich gegart (ohne Hefezusatz), als auch mit verschiedenen und Weinhefen. Premium-Cidres aus 1 bis 4 Sorten selbst angebaute spezieller Äpfel oder Birnenarten, die das charakteristische „Terroir“ des Betriebs haben. Verkostung von fünf Arten von Getränken. Nach vorheriger Vereinbarung - Verpflegung und musikalische Einführung mit Gitarre vom Eigentümer selbst. Im Mai ist jeder in der Cidre-Mosterei „Mr.Plūme“ zum Apfelblütenfest willkommen.

**25 PLOSTKROGS**

Imulas iela, Matkule, Abavas pag., Talsu nov., GPS 57.021100, 22.645592 T: +371 29196494  
**plostkrogs@gmail.com**  
**Fb: plostkrogs**

Die Kneipe „Plostkrogs“ wurde im 17. Jahrhundert im alten Tal von Abava gebaut. Hier kann man eine Mahlzeit genießen, sich aktiv im Märchenwald „Plostku meži“ erholen, in einem der gemütlichen Zimmer des Gästehauses übernachten und am Abend in der Sauna mit Massagen und anderen Behandlungen entspannen.

 Hier wird Sabiles sids serviert.

**35 NEPTŪNS**

Jaunkemeru ceļš 1, Jūrmala, GPS 56.97510, 23.55683 T: +371 29993919  
**dace@restoransneptuns.lv**  
**www.restoransneptuns.lv**  
**Fb: restoransneptuns**

Das älteste Restaurant in Jūrmala mit einer Geschichte von fast 50 Jahren befindet sich im Dünenbereich, wo man die Seeluft und das Säugere der Kiefer genießen kann. Eine große Auswahl an Grillgerichten, die das ganze Jahr über am offenen Feuer zubereitet werden. Im Sonderangebot gibt es Kartoffelgerichte mit Kaviar, Kaviar, Lachs, Julienne, Rinderzungensalat und Kharcho-Suppe.

 Hier werden Sabiles sids und Abavas sids serviert.

**46 KONTIKI**

Vējupes iela 2, Vējpriekšs, Ādažu nov., GPS 57.078141, 24.332451 T: +371 22300664  
**info@kontiki.lv**  
**www.kontiki.lv**  
**Fb: kontikiv**

Café mit freier Atmosphäre in Ādaži. Die Terrasse bietet einen weiten Blick auf die Ufer des Flusses Vējupe und wunderschöne Sonnenuntergänge. Hier wird moderne Weltküche angeboten - Salate, Snacks, Suppen, reichhaltige Hauptgerichte, Burger und alkoholfreie Getränke.

 Im Restaurant und in der Bar können Sie den Tālavas sids genießen.

**57 CAFE 2 LOCALS**

Rīgas iela 24a, Cēsis, GPS 57.311418, 25.270556 T: +371 28811774  
**cafe2locals@gmail.com**  
**Fb: Cafe2Locals**

Gerichte werden aus lettischen Produkten zubereitet. Die Menüs werden zu jeder Jahreszeit geändert, damit die Gäste saisonale Gerichte genießen können. Die 360-Grad-Cafeterasse bietet einen malerischen Blick auf das Herz von Cēsis - den Rosenplatz (Rožu laukums).

 Hier wird Sabiles sids serviert.

**67 HERRENHAUS VECGULBENE**

Brīvības iela 18, Gulbene, GPS 57.16202, 26.75989 T: +371 64474850  
**info@vecgulbenemuiza.lv**  
**www.vecgulbenemuiza.lv**  
**Fb: vecgulbenemuiza**

Komplett restauriertes Herrenhauskomplex aus dem 19. Jahrhundert im historischen Zentrum der Stadt Gulbene. Im renovierten Gebäude der Pferdefarena gibt es ein Hotel mit 14 gemütlichen Zimmern und 10 Hotelzimmern, ein Restaurant, mehrere Säle und einen SPA-Komplex mit Sauna, Dampfbad und Whirlpool. Das Restaurant bietet ein umfangreiches saisonales Menü und einen Mittagstisch.

 Hier kann man den Tālavas sids probieren.

**74 WEINGUT LAUKSIS**

„LAUSKĪ“, Lēdmanes pag., Lielvārdes nov., GPS 56.746596, 25.099783 T: +371 26052137  
**vin.lauksis@gmail.com**  
**Fb: vinadaritavalauksis**

Das Weingut ist in den 300 Jahre alten Kellern des Herrenhauses Krape in der Nähe von Lielvārde eingerichtet. Der Großvater des Besitzers, Vilis Lauksis, war ein in Lettland bekannter Obstbauer und Lehrer an der Schule für Gartenbau in Būdurī. Ein großer Teil der Apfel wird von den nun hundert Jahre alten Apfelbäumen geerntet, die er gepflanzt hat.

 Im Betrieb wird halbtrockener und lieblicher Cidre und Apfelbeeren-Apfel-Cidre hergestellt. Besichtigung und Verkostung. Möglichkeit, sich an der Cidre-Herstellung zu beteiligen. Im Herbst die Äpfel zu ernten und den Saft zu pressen. Man kann den Cidre und andere Getränke des Weingutes kaufen.

**26 KALNMUIŽA SCHLOSS**

Kandavas pag., Kandavas nov., GPS 57.011759, 22.659124 T: +371 26690333  
**kalmnuizaspils@gmail.com**  
**www.kalmnuizaspils.lv**  
**Fb: kalmnuizaspils**

Herrenhaus im alten Tal von Abava, mit Blick auf den Hang errichteten Apfelgarten. Elegantes Hotel mit geräumigen Festräumen und einem Restaurant. Das Prachtstück des Restaurants sind die in den Gärten des Herrenhauses angebauten Kräuter, Obst und Gemüse. Wild und Pilze aus kühlend-schattigen Wäldern, Fleis, Krebse, Forellen und Ziegenkäse aus den Bauernhöfen der Region und im Restaurant gebackenes Brot.

 Hier wird Abavas sids serviert.

**36 PIE MĀMIŅAS**

Mellužu prospekts 11, Jūrmala, GPS 56.963294, 23.772723 T: +371 25780480  
**piemaminas@gmail.com**  
**Fb: piemaminas**

Familienrestaurant in der Nähe der Freizeitanlage von Melluži in