



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 sehr gut mit den angebotene Unterkunftsmöglichkeiten aus.

KONTAKT:
Kalnciema iela 40, Riga,
LV-1046, Lettland
Tel.: +371 67617600
E-Mail: lauku@celotajs.lv
www.countryholidays.lv

www.countryholidays.lv/ryerod

DER ROGGENWEG

Der Roggenweg“ lädt Sie zu Besuch bei Unternehmer im ländlichen Raum ein, die Roggenbrot nach traditionellen oder in ihren Familien in mehreren Generationen entwickelten Rezepten backen, verschiedene Gerichte aus Roggenbrot oder Roggenmehl zubereiten und sie Gäste aufsuchen. Die Gastgeber zeigen den Besuchern, wie Brot hergestellt wird, bieten Meisterklassen im Zubereiten von Brot und Roggenreichten an, erzählen von Traditionen im Zusammenhang mit Roggen und Brot.

Dieses Angebot des kulinarischen Tourismus ist für diejenigen gedacht, die natürliche und gesunde Nahrung schätzen, denen die Energie, die Nährwerte und die Herkunft der Lebensmittel von Bedeutung sind, sowie diejenigen, die über die kulinarischen Traditionen von Roggen erfahren und etwas neues lernen möchten.

Die Karte ist ein Anhang zur Broschüre „Der Roggenweg“. In der Broschüre werden die beliebtesten Gerichte vorgestellt, zu deren Zubereitung Roggenkörner und Mehl verwendet werden und die Sie auf dem „Roggenweg“ probieren können.

www.countryholidays.lv/ryerod

DIE PARTNER DES PROJEKTES „DER ROGGENWEG“:

Lettischer Verein für ländlichen Tourismus „Lauku ceļotājs“, GmbH „JS Caunites“, Frau Vineta Cipe, „Āraši-Windmühle“, Einzelunternehmer „Dziles“, landwirtschaftlicher Betrieb „Bērziņi“, landwirtschaftlicher Betrieb „Bulīņi“, landwirtschaftlicher Betrieb „Kļajumi“.



1

SMILTĪŅU-BROT

Vitoli iela 18, Ventspils, Ventspils nov.
GPS 57.38365; 21.15999
Tel. +371 29 148 301

www.celotajs.lv/lv/le/smitliti

Die Wirte haben den Broten der vierten Generation restauriert, um die Tradition des Brotbackens fortzusetzen. In den vom Küstenfreilichtmuseum Ventspils organisierten Veranstaltungen wird angeboten, traditionelle lettische Gerichte zu verkosten, die dem Rhythmus der Jahreszeiten entsprechen.

Im Smiltiņu-Haus in Ventspils können die Gäste sehen, wie das Roggenbrot und Haferlockenbrot gebacken werden.

6

DIE BÄCKEREI ALEJAS

„Alejas“, Rucavas pag., Rucavas nov.
GPS 56.16364; 21.15999
Tel. +371 29383994

www.celotajs.lv/lv/le/alejassaimnieciba
Fb: Alejas maizes ceptuve

Die Bäckerei und das Gästehaus. Das Brot wird mit Sauerteig hergestellt und in einem Holzofen gebacken. Nach vorherigen Vereinbarung ist es möglich, das Brot zum Mitnehmen zu kaufen.

Verschiedene Roggenbrote (gewöhnliches Roggenbrot, süß-saures Roggenbrot mit oder ohne Zusatz, Roggenbrot mit Früchten usw.), geröstetes Knoblauchbrot sowie verschiedene Arten von Weißbrot. Meisterklassen im Brotbacken und der Zubereitung von typischen Gerichten von Lejaskurzeme, Brotverkostung.

2

CAMPING UND FERIENHAUS ŪŠI

„Ūši“, Kolka, Kolkas pag., Dundagas nov.
GPS 57.509919; 22.59617
Tel. +371 29475692

www.kolka.info
Fb: Kempings un brīvdienu māja „Ūši”

Der Betrieb befindet sich im historisch von Liven bewohnten Gebiet im Nordwesten Lettlands, und auf die Zubereitung von traditionellen livischen Gerichte spezialisiert ist.

Backen Sie Sklandrausis aus nicht fermentiertem Roggenmehlteig. Meisterklassen im Zubereiten von Sklandrausis für Gruppen bis 10 Personen, 2 Std.

7

Traditions haus von Rucava ZVANĪTĀJI

„Zvanītāji“, Rucavas pagasts, Rucavas nov.
GPS 56.16159; 21.16148
Tel. +371 26814051

www.celotajs.lv/lv/le/rucavas_tradiciju_nams_zvanitaji

In dem Holzgebäude in Rucava aus dem Ende des 19. Jahrhunderts können Sie das Lebensumfeld kennenlernen, in dem die Menschen vor mehr als 100 Jahren in Lejaskurzeme lebten. Die Frauen aus Rucava organisieren hier gemeinsame Abend-Veranstaltungen zum Singen und Spielen, Tanzabende, weben nützliche Dinge.

Gruppenprogramme „Gemeinsamer Abend“ und „Rucava Ehrenfest“ mit Gerichten aus Lejaskurzemnieki – Kartoffel mit weißer Butter, Klöße oder Saurebrei (Gerstenbrei mit Dickmilch). Echtes Roggenbrot vom Lande mit Honig.

3

Sklandrausi-Bäckerin ELMA ZADIŅA

„Jaunsniķi“, Dundagas pag., Dundagas nov.
GPS 57.509919; 22.352394
Tel. +371 26111364, +371 26338797

www.celotajs.lv/lv/le/elma_zadina

Heimbäckerin Elma Zadiņa in Dundaga, Kurzeme.

Bereitet Sklandrausis aus Roggenmehl zu sowie ein altes lettisches Nachmittagsgericht – Pūtelis. Dafür wird gemahlenes Weizen- und Roggenmehl verwendet. Verkostung von Pūtelis und Sklandrausis.

8

Bäckerei SĀLDUS MAIZNIEKS

Kuldīgas iela 88, Saldus
GPS 56.684861; 22.465333
Tel. +371 163807590

www.saldusmaiznieks.lv
Fb: SIA Saldus Maiznieks

SIA „Saldus Maiznieks“ ist ein Familienunternehmen in der zweiten Generation, das seit 1992 ausgezeichnetes Roggenbrot und Feingebäck backt sowie geröstetes Knoblauchbrot produziert. Die Qualität der Arbeit wird von drei Bäckern überwacht. Produkte können im Laden der Bäckerei gekauft werden.

Das Roggenbrot wird aus gerührtem Mehl und Sauerteig zubereitet. Meisterklassen und Führungen werden von einer Gesellin des Backhandwerks, geleitet. Meisterklasse im Backen von Roggenbrot, süß-saurem Brot und Weißbrot.

4

Gehöft BĒRZIŅI

„Bērziņi“, Jūrkalnes pag., Ventspils nov.
GPS 56.99441; 21.39072
Tel. +371 29471655

www.celotajs.lv/lv/le/lauku_maizes_cepšana

Im Haus „Bērziņi“ wird köstliches Roggen- und Weizenbrot nach alten Familienrezepten gebacken. Der Geschmack und das Aroma werden dem Brot durch einen besonderen Ofen verliehen, der mehr als 70 Jahre alt ist, sowie das an alte Zeiten erinnernde Backwerkzeug: ein Backtrog, die Brotschaufel und die Trogscharre.

Das Roggenbrot kann man bestellen. Oder nach vorherigen Anmeldung seinen eigenen Brotlaib backen.

9

PASTARIŅA-MUSEUM

„Bisnieki“, Dzirciems, Zentenes pag., Tukuma nov.
GPS 57.123829; 23.017192
Tel. +371 28651091

www.tukumamuzejs.lv/lv/pastarina-muzejs
Fb: Pastarina muzejs

Das Museum ist dem Schriftsteller Ernests Birziņš-Upiis (1871–1960) gewidmet, der als Kind Pastariņš (Nesthäkchen) genannt wurde. 25 km von Tukums entfernt. Die historischen Gebäude sind entsprechend ihres Aussehens zur Mitte des 20. Jahrhunderts restauriert worden.

In dem Betrieb des Museums werden Roggenbrot, Sonnenbrot, Hirtenklassen und Führungen werden von einer Gesellin des Bauernhof mit Spielen, Lernen von Geschichten, traditionellem Handwerk und kulinarischem Erbe, einschließlich Brotbacken in einem echten Broten.

5

Bäckerei, Camping IEVLEJAS

„Ievlejas“, Saka, Pāvilostas nov.
GPS 56.98461; 21.20806
Tel. +371 29124128

www.celotajs.lv/lv/le/maizes_cepšana_ievlejas
Fb: @ievlejasmaize

Biologischer Landwirtschaftsbetrieb und Camping. Im Angebot gibt es süß-saures Roggenbrot, süß-saures Roggenbrot mit Erbsen, Knoblauch, Samen, Hanf, auch ohne Zucker.

Hier wird süß-saures Brot in einem Holzofen nach einem alten Familienrezept aus selbst angebauten, historischen Roggenmehlsorten gebacken. Brotbrösel aus Roggenbrot, geröstetes Knoblauchbrot. Programme für Gruppen ab 10 Pers.

10

Restaurant VALGUMA PASAULE

„Valgums-2“, Smārdes pag., Engures nov.
GPS 56.99025; 23.311550
Tel. +371 29414022, +371 63181222

www.valgumapasaule.lv
FB: Valguma pasaule

Restaurant im Erholungskomplex „Valguma pasaule“ am Ufer des Valgums-Sees. Ehemaliges Erholungszentrum der Regierung der UdSSR in der Nähe des Nationalparks Kemeru. Das Restaurant bietet sowohl auserlesene Gerichte im Glassaal als auch auf dem Feuer zubereitete Suppen an.

Das Restaurant serviert hausgemachtes Brot aus Roggenmehl. Zum Nachtisch – das traditionelle Roggenbrot-Schichtdessert. Als Snack – verschiedene Häppchen mit Roggenbrot.



WIE IST DIE KART E ZU BENUTZEN

Die Karte des „Roggenwegs“ ist für die Planung von Besuchen und Reisen vorgesehen. **Diese Karte zeigt die 52 Teilnehmer des „Roggenwegs“**, die für Besucher geöffnet sind – landwirtschaftliche Betriebe, Heimwerker, Gästehäuser, kleine Bäckereien und dazugehörige Läden, Cafés, Restaurants und Kneipen auf dem Lande, in denen Sie über die Geschichte des Brotbackens erfahren können, Roggenbrot und andere Produkte aus Roggenkörnern probieren und kaufen können, das Brotbacken erlernen können.

Auf der Karte finden Sie eine kurze Beschreibung und das Tourismusangebot eines jeden Teilnehmers **des „Roggenwegs“ – besondere Roggenreichte und -getränke, Produkte, Verkostungen, Workshops und Meisterklassen für Besucher**. Für jeden Betrieb sind die Kontaktinformationen angegeben.

Bei der Planung eines Besuchs sollte berücksichtigt werden, dass in der Regel eine Voranmeldung erforderlich ist, mit Ausnahme von Orten mit fester Arbeitszeit, die im Voraus abgeklärt werden muss.

Die Teilnehmer des „Roggenwegs“ können sowohl individuell als auch in Gruppen besucht werden.



ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

Bäcker	Verpflegung	Handwerker
Anbauer und Hersteller	Besuch muss im Voraus angemeldet werden	Bestimmte Öffnungszeiten, die im Voraus abzuklären sind
Offen für Besucher (von-bis)	Unterkunft	Tourismusangebot „Der Roggenweg“
garantiert traditionellen Spezialität	Lettisches Erbe	

REISEKARTE

DER ROGGENWEG



Reise durch Lettland und erfahre mehr über den Weg des Roggenkorns vom Feld bis zum Tisch!



Bäckerei LÄČI

Benüž – Skaugi!, Babites pag., Babites nov.

GPS 56.897116; 23.71638

Tel. +371 29256676



www.laci.lv
instagram.com/ceptuneilaci/
Fb: LÄČI

Eine beliebte Bäckerei 40 km von Riga entfernt. Das Brot wird in Holzöfen gebacken, wobei nur hochwertige Zutaten, Sauerteig und gebrühtes Mehl verwendet werden. Die Backtraditionen werden von 2 Bäckern (Meistern) und 4 Gesellen überwacht. Im Laden der Bäckerei gibt es eine große Auswahl an Produkten – Brot und Feingeback.

Roggenbrot wird aus grobem und mittelgrobem Roggenmehl gebacken. Der Teig wird in Teigtrogen aus Holz reifen gelassen und von Hand deknetet. Besuche für individuelle Personen und für Gruppen.



17 Bäckerei
TĚRŤEVES MAIZE

„Straumes“, TĚrves pag., TĚrves nov.
 GPS 56.447987, 23.389050
 Tel. +371 29967553, +371 29106830

www.celotajs.lv/lv/le/tervetes_maize
 Fb: TĚrves maize





„Ein kleine Bäckerei, die Jānis Kurpiņš, ein Bäcker mit mehr als 20 Jahren Erfahrung, im Haus seines Vaters eingerichtet hat. Mehr als 12 Brotsorten aus Getreide aus Lettland.

Der größte Stolz der Bäckerei sind das Vollkornroggenbrot und das süß-saure Brot, die kein Weizenmehl enthalten. Roggenbrot wird in großen 8 bis 9 kg schweren Läben gebacken, die eine Länge von bis zu einem halben Meter erreichen. Zum Backen von Brot werden nur natürliche Zutaten und selbst-gemachter Sauerteig verwendet, der aus den Teigresten des letzten Backens gewonnen wird. Das Roggenbrot aus Eichenholz reifen gelassen und das Brot wird in einem eichen Brotfen gebacken, der mit Nadelholzstrennholz geheizt wird. Führung durch die Bäckerei, Verkostung, Meisterklassen im Backen von Brot und Feinback.

1-XXI





„Ein kleine Bäckerei, die Jānis Kurpiņš, ein Bäcker mit mehr als 20 Jahren Erfahrung, im Haus seines Vaters eingerichtet hat. Mehr als 12 Brotsorten aus Getreide aus Lettland.

Der größte Stolz der Bäckerei sind das Vollkornroggenbrot und das süß-saure Brot, die kein Weizenmehl enthalten. Roggenbrot wird in großen 8 bis 9 kg schweren Läben gebacken, die eine Länge von bis zu einem halben Meter erreichen. Zum Backen von Brot werden nur natürliche Zutaten und selbst-gemachter Sauerteig verwendet, der aus den Teigresten des letzten Backens gewonnen wird. Das Roggenbrot aus Eichenholz reifen gelassen und das Brot wird in einem eichen Brotfen gebacken, der mit Nadelholzstrennholz geheizt wird. Führung durch die Bäckerei, Verkostung, Meisterklassen im Backen von Brot und Feinback.

1-XXI





23 **Bäckerei von**
N. Bomis SIA LIELEZERS

"Stekļi", Limbaži, Limbažu nov.
GPS 57.48711; 24.71045
Tel. +371 29127757

www.lielezers.lv
Fb: Maiznīca Lielezers



Die Bäckerei von N. Bomis SIA „Lielezers“, gegründet im Jahr 1991, 3 km von Limbaži entfernt. Das Brotbacken wird von den erfahrenen Bäckern geleitet. Im Laden der Bäckerei gibt es Piroggen, Kleegebäck, Kekse, Kaffee, Tee, Brühe.

In der Bäckerei wird gesüßtes Roggenbrot von Hand gebacken, das gebrühte Mehr wird 24 Stunden in Backtrogen aus Espenholz mit Sauerteig reifen gelassen. Besichtigung der Produktionsstätte und Verkostung von frisch gebackenem Brot für Gruppen, 1 Std.

RAISKUMA LABUMU DARITAVA

„Rūķi 1“, Raiskums, Pārgaujas nov.
GPS 57.312416; 25.157291
Tel. +371 20370370

www.raiskumiets.lv
Fb: Raiskumiets





1-XII

In Raiskums am See, 8 km von Cēsis entfernt, werden in der ehemaligen Herren-
hauscheune Brot und Bier hergestellt. Das Brot mit Sauerteig wird in einem
Holzofen gebacken. Im Angebot sind Roggenbrot, Roggensamenbrot, süß-saures
Brot, süß-saures Saatbrot, süß-saures Frucht-Nuss-Brot, Haferkekse und
Käsekekse. Produkte können gekauft werden.

Roggenbrot und Roggensamenbrot backen. Führung-Verkostung für
individuelle Besucher und Gruppen 1–1,5 Std.



ROGGENWEG

35 **Brauerei**
VALMIERMIUŽAS ALUS

Dzirnavu iela 2, Valmiermuiža, Valmieras pag.,
 Burtnieku novs. GPS 57.55575; 25.43125
 Tel. +371 206246269







www.valmiermuiza.lv
Fb: Valmiermuizas alus daritava

Eine kleine Herrenhaus-Brauerei, die nicht nur eine große Auswahl an Bierstorten braut, sondern auch das Malzgetränk, Kwas und die alkoholfreien Erfrischungsgetränke der Produktlinie "Gardu muti" – Schorle, Mors, Eistee, Wasser mit Früchtgeschmack. Neben der Brauerei befindet sich auch die Bierküche Valmiermuiza. 2.2 km von Valmiera.

Roggenmalz wird bei der Herstellung des Malzgetränks „Zelta zirgs“. Führung, in der man erfahren kann, wie Bier, Malzgetränk und Kwas hergestellt werden, und diese Getränke auch probieren kann.



Bäckerei
LIEPKALNS

1-811



„Liepkalns“, Klintaines pag., Pļaviņu nov.
GPS 56.60023; 25.65519
Tel. + 371 28301638

www.liepkalni.lv
Fb: Liepkalni maiznica

Bäckerei, Laden und Café am Ufer von Daugava zwischen Stukmaņi und Pļaviņas. Dutzende Arten von Brot, Kekse, Torten, Kuchen und feine Backwaren, Kwas. In der Nähe der Bäckerei können Sie eine Schifffahrt auf dem Fluss Daugava mit einem Wikingerschiff machen.

Das Roggenbrot wird nach mehr als 80 Jahre alten Brotbacktraditionen der Familie Mendziņšs gebacken. Brotsuppe und Kwas, zubereitet aus dem Roggenbrot „Sevišķā“ („Das Besondere“) auf besondere Weise mit ostlitharischer Gärung.

47 Landwirtschafts- betrieb BITE

„Bites“, Savelinki, Zajesjes pag., Žilupes nov.
GPS 56 3973668; 28 1318967
Tel. +371 28655630

www.celotajs.lv/lv/saimniecibites
Fb: Ilga Ivanova

V-IX



Der Betrieb grenzt an die Stadt Žilupe. Melonen, Wassermelonen, Kürbisse werden auf freiem Feld angebaut. Der Wirt ist einer der wenigen lettischen Meister des Flechtens mit Birkenrinde, die Wirtin stammt aus einer alten Gärtner-Familie und ist zertifizierte Gartenplanerin, ihr Sohn hingegen ist Topfer.

Regenstorch-Workshop für individuelle Besucher und Gruppen. Die Wirtin bringt bei, wie man aus dem Stroh des im eigenen Betrieb angebauten Roggens klassische Himmeli oder Himmeli mit besonderem Design und Dekor herstellt. Besuchen können fertige Produkte oder vorbereitete Kits für selbstständiges Arbeiten kaufen.

12 Familienrestaurant

IRBĒNI

Irbēnu iela 1, Brīvkalni, Babites pag., Babites nov.
 GPS 56.921933; 23.906164
 Tel. +371 29218964

Instagram.com/irbenlv
Fb: Ģimenes restorāns, viesnīca "Irbēni"



Familienrestaurant, Hotel. Ein Team von 12 professionellen Köchen bereitet ein große Auswahl an Gerichten zu. Vollständiges Menü: facebook.com/irbenlv menu. Auch zum Mitnehmen.

Auf der Speisekarte stehen das traditionelle Roggenbrot-Schichtdessert und geröstetes Knoblauchbrot aus Roggen-Kastenbrot mit Käsesauce.



Restaurant ROŽMALAS



Nameji iela 2, Ceraukstes pag., Bauskas nov.
 GPS 56.35947; 24.28412
 Tel. +371 26564580

www.rozmalas.lv/restorans
 Fb: Rožmalas

Restaurant im Erholungskomplex „Rožmalas“ neben der Fernstraße A7. Eine große Auswahl an Gerichten zum Mittag- und Abendessen, frisch gebackene Kekse, Trüffel, Kuchen, Samenbrot. Führung „Der Weg des Kornes“ in der Ribbe-Mühle.

Den Restaurantbesuchern wird selbst gebackenes Roggen- und Weizenbrot angeboten. Programm „Backe deine eigene Pirogge“.

SCHLOSS BİRİNİ

Birīpu Pils, Bīrīņi, Vidrižu pag., Limbažu nov.
 GPS 57.2438; 24.6595
 Tel. +371 29416661

www.birinupils.lv
 Fb: Bīrīpu Pils






24 i-XI

Im dem im Jahr 1860 im Stil der Neugotik erbauten Schloss gibt es ein Hotel und ein Restaurant sowie Räume für Veranstaltungen und Seminare. Sommercafé in der Wassermühle.

Der Geschmack des lettischen Roggenbrottes wird in dem traditionellen Roggenbrötchen-Schichtdessert hervorgehoben. Saisonal – zum Johannisfest kommt hausgemachte Käse mit geröstetem Roggenbrötchen und Wabenhonig auf die Speisekarte.



ĀRAIŠI- WINDMÜHLE

Vējdziņrivas, Drabešu pag., Amatas nov.
GPS 57.2483; 25.2691
Tel. +371 29238208







www.celotajs.lv/lv/veidu/araisu_vejdziņrivas
Fb: Āraiši Vējdziņrivas

Die Windmühle Āraiši befindet sich am höchsten Punkt der Umgebung mit einer wunderschönen Aussicht. Eine der wenigen Windmühlen holländischen Typs (1852) in Lettland, die in betriebsbereitem Zustand ist. Jedes Jahr am letzten Sonntag im Juli wird das Jēkabī-Fest gefeiert – das Fest des Roggenbrots.



Hier wird Roggenbrot gebacken. Führung durch die Mühle und das Mittagessen eines Müllers. Programm mit Brotbacken im authentischen Lehmofen aus dem 13. Jahrhundert.



Upes iela 5, Rūjiena, Rūjienas nov.
GPS 57.89582; 25.32732
Tel. 29403474

www.rujienassaldējums.com
Fb: Rūjienas Saldējums






Fabrik im Zentrum von Rūjiena. Eis aus echter Milch und Sahne.

Produziert Eis mit Roggenbrot-Schichtdessert-Geschmack, das Roggen-Semmelbrösel enthält. Gruppenführungen 1 Std. Verkostung.



ROGGENWEG

42

Bäckerei

MADONAS MAIZNIEKS

Cesvaines iela 8, Madona, Madonas nov.
 GPS 56.857942, 26.228734
 Tel. +371 25657849

www.madonaspb.lv
 Fb: Madonas maiznieks





I-XI

"Madonas maiznieks" ist ein Unternehmen mit langer Tradition - es backt seit mehr als 75 Jahren Brot. In der Bäckerei werden mehr als 50 verschiedene Arten von Backwaren angeboten.



Produziert verschiedene Arten von Roggenbrot. Führung im Unternehmen und Verkostung für Gruppen. Das Programm zum Brotbacken : Führung durch das Unternehmen, Verkostung, Brotbacken, Mitnehmen des gebackenen Brotlaibs für Gruppen.



**HERRENHAUS
ARENDOLE**

Arendole, Rõžkalnu pag., Värkavas nov.
GPS 56.151454; 26.611160
Tel. +371 29421413

www.arendole.lv
Fb: Arendole manor, Arendoles muiža,
поместие Арендоль






I-XI

Das Herrenhaus Arendole liegt am Ufer des Flusses Dubna. Frühstück und Abendessen für die Übernachtenden, Mittagessen für Gruppen, Verpflegung für Veranstaltungen.

Besonderes Angebot – ein Gericht aus Roggenbrot- und Käseschichten mit Riga Black Balsam, zubereitet mit Sauerteigbrot.

13 FRAU ILZE KUPČA,
Dabas saldumu maģija

Gerberu iela 11, Mārupe
 GPS 56.896576; 24.037712
 Tel. +371 28630985

www.dabassaldumumagija.lv
 Fb: Dabas saldumu maģija, Ilzīte Kūciņa

Ilze Kupča in Mārupe backt Kuchen und bewahrt dabei die Traditionen ihrer Großmutter. Kuchen und Zefir werden aus natürlichen Produkten hergestellt, die von ländlichen Bauern, Heimwerker gekauft, selbst angebaut oder in den Wäldern selbst gesammelt werden.

Roggenspezialitäten – Zefir mit schwarzen Johannisbeeren und Apfel
 Roggenbrötchen, Preiselbeer–Karamellkuchen mit Roggenbrot. Meistens
 klassen in der Zubereitung von Zefir und Kuchen und Verkostungen
 individuelle Besucher und für Gruppen bis 15 Personen. 2-5 Std.





19

AUSEKLI-MÜHLE

Ausekļu dzirnavas, Bārbeles pag., Vecumnieku nov.
 GPS 56.440039; 24.58127
 Tel. + 371 29197412, +371 263946878



www.ausekludzirnavas.lv
Fb: Ausekļu dzirnavas

Freilichtmuseum, Sammlung antiker Werkzeuge und Geräte. In der Wassermühle das Getreidemahlen gezeigt – das Grobmahlen, Schleifen vom Getreide, Herstellung von Grütze. Beim jährlichen Saat- und Erntefest sind die Exponate ein Dampfwagen, eine Dreschmaschine – ebenfalls in Aktion zu sehen.



Programm des kreativen Workshops: Backen von Roggen-/Weizenbrot und Prologgen mit Fleischfüllung in einem Holzofen. Für Gruppen bis 30 Personen, 3 Std.

25

Gästehaus
MAURINI





„Maurini“, Allauz pag., Siguldas nov.
GPS 57.08667; 24.83167
Tel. +371 29208640

www.maurini.viss.lv
Fb: Viesu nams "Maurini"

Hausmannskost mit Produkten der lokalen Bauern, mit Beeren und Pilzen aus der Region, selbst angebautem Gemüse. Blechkuchen und Piroggen mit verschiedenen Füllungen.

Schichtdessert aus Roggenbrot, Brotsuppe, süß-saures Roggenbrot, Roggenbrotbröseln panierte Buletten, Salat mit Roggenbrot-Croutons, Roggenmehlpfannkuchen, Fleischrouladen mit Roggenbrot-Croutons. Für Gruppen von 20–30 Pers. werden Kochmeisterklassen angeboten.

31 Bäckerei CĒSU MAIZE Rīgas iela 18, Cēsis GPS 57.312071; 25.272084 Tel. +371 26412603	 I-XII HANT www.cesumaize.lv Fb: Cēsu Maize Eine kleine Bäckerei mitten in der Altstadt von Cēsis. In der Bäckerei wird Sauerteigbrot aus den in Lettland biologisch angebauten, ältesten Sorten von Rogge Buchweizen-, Haferflocken-, Dinkel- und Gerstenmehl gebacken. Das Getreide wird in einer Steinmühle gemahlen. Das Brot kann nur vor Ort in der Bäckerei gekauft werden. Backen Sie zwei Arten Roggenbrot. Vorführung des Brotbackens. Bräuvorstellung, Gespräche über Brot, Getreide, Geschichte, Sauerteig usw.
---	---



Gästehaus AUSMAS

„Ausmas“, Erdemess pag., Valkas nov.
 GPS 57.86662; 25.75788
 Tel. +371 29234102



www.ausmas.com
 Fb: Viesu nams Ausmas

Gästehaus in der Brauerei des 300 Jahre alten Omulji-Herrenhauses, 20 km v. Valka entfernt. Heimwerkerbetrieb – Geräuchertes, Käse, Weißbrot, süß-saures Brot und Roggenbrot. Tierfarm, Sauna.

Meisterklasse im Roggenbrotbacken 2–6 Std. Verkostungsprogramm
 Produkte aus dem Eigenbetrieb und den Betrieben der Nachbarschaft
 2 Std. Für Gruppen 4–20 Pers.

43 Landwirtschaftli- cher Betrieb KOTINI

z/z „Kotini“ Šķitbēnu pag., Vijakas nov.
GPS 57.02440; 27.64391
Tel. +371 26422231, +371 28636835



www.kotini.lv
Fb: Kotini; Rekovas dzirnavas

Landwirtschaftlicher Betrieb in Latgale, einer der größten Saatguterzeuger im Landes. Im Betrieb werden Weizen, Gerste, Raps, Bohnen, Erbsen, Hafer und Roggen angebaut. Produziert Perlgerlingen, geschälte/zerkleinerte Bohnen und Erbsen, Weizen-*, Gersten-, Bohnen-, Erbsenmehl, nicht raffiniertes Rapsöl. Die Produkte kann man im Hofladen kaufen.

Baut die lettische Roggensteine „Kaupo“ an, stellt grobes und feines Reismehl her, genießt Her Gruppenführungen. Der Besuch kann mit einem Besuch der Rekovas-Mühle kombiniert werden, wo Sie Roggenprodukte genießen, an Verkostungen und Meisterklassen teilnehmen können.



**DAS BROTMUSEUM
IN AGLONA**



Daugavpils iela 7, Aglona, Aglonas nov.

GPS 56.1332; 27.0018

Tel. +371 29287044

www.celotajs.lv/lv/elaglonas_maizes_muzejs

Fb: Maizes Muzejs

Gehöft für lettische Traditionen CAUNĪTES

„Caunītes”, Cenu pag., Ozolnieku nov.
GPS 56.43216, 23.47316
Tel. +371 263522395

www.caunites.lv



Ein Gehöft für lettische Traditionen, 12 km von Jelgava entfernt, bietet die Möglichkeit, alte Backtraditionen, lettische Jahresfeste und verschiedene Arten Kunsthandwerk kennenlernen – das Weben, Basteln von Himmeln, Gießen von Bienenwachskerzen.

Hier werden süß-saures Brot aus „Dobeļu dzirnavnieks”-Roggenmehl und das gesüßte Roggenbrot aus „Grauda spēks”-Mehl gebacken. Bei verkostung, backen eines eigenen Brotlaibs im Holzofen.



Kaffee ALIDA

„Dzelmītes“, Elķņņi, Viesītes nov.
 GPS 56.21531; 25.58134
 Tel. +371 26582074



www.kafejaalida.lv
 Fb: Kafeja ALIDA

Zichorien- und Getreideverarbeitungsfabrik in Sēlija. Der Kaffee wird nach alten Rezepten von Oma Alida zubereitet.

Gerösteter Zichorienkaffee PAULĪNE (Roggen, Zichorien, Karotten, Eichengrösteter Roggen-, Zichorien- und Hanfkaffee SĒLIJA (Roggen, Zichorien, Karotten, Hanfblätter), Roggenmalz-, Zichorien- und Hopfenkaffee VIESĒ (Roggenmalzkörner, Zichorien, Hopfen). Produkte können gekauft werden. Führungen durch die Produktionsstätte, Kaffeeverkostung mit Leckerem Kaffee-Workshop.

Landwirtschaftsbe- trieb INDRÄNI	
„Indräni“, Skujenes pag., Amatas nov. GPS 57.0907683; 25.4967399 Tel. +371 29455715	www.zsindrani.lv Fb: zs Indräni

Landwirtschaftsbetrieb und Ferienhaus in der hügeligen Landschaft von Vidzē. Außerdem werden Schmuck und Kunsthandwerk gefertigt.

Hier werden biologisch zertifizierte Marmeladenbonbons aus Roggenbrot und mit anderen Geschmacksrichtungen hergestellt. Kastenroggenbrot gebacken, das Getränk Kwas aus Brot sowie Lebkuchen mit Roggenmehl zubereitet. Besichtigung des Betriebs für Gruppen bis 40 Pers.



Café-Laden VINETAS

UN ALLAS KÄRUMLÄDE



Rīgas iela 12, Cēsis

GPS 57.312177; 25.272943

Tel. +371 29392810, +371 28375579

www.celotajs.lv/lv/allas_vinetas_karumla

Instagram: @karumlade

Fb: Vinetas Un Allas Kārumlāde

Die Konditorei, das Café und der Laden. Hier werden Hochzeitstorten nach Or-
Rezepten und verschiedenes Feingebäck gebacken sowie leichtes Mittagessen
angeboten.



NEW
RIGAS
ROADWAY

Die beliebtesten Roggenprodukte – lettischer Roggenbrotkuchen, tra-
ditionelles Roggenbrot-Schichtdessert, Sklandrausis, Roggenbrot-Te-
mit Hering, Kekse.

38 Café KUKABURRA

"Sargi", Launkaines pag., Smiltēnes nov.
GPS 57.33747; 25.83013
Tel.: +371 26188872

www.cetotajs.lv/lv/e/zs_butini
Fr: Maizes Muzejs Kukaburra



Das Café "Kukaburra" liegt am 115 km der Schnellstraße Rīga – Veclaicaine (Lettische Innenraumeinrichtung, Produkte von Heimwerker und Bauern. In der Café kommen in Lettland beliebte Gerichte auf den Tisch, die aus Zutaten von lokalen Bauern zubereitet werden.


 Sie können das Brotmuseum besuchen und sich am Roggenbrotbacken beteiligen, das jedes Wochenende stattfindet.

44 DZĪĻU-BĀCKEREI

IN MALNAVA

Zaļā iela 9, Malnava, Kārsavas nov.
GPS 56.7773359; 27.721474
Tel. +371 26538016






www.dziles.lv
Instagram: dzileslv
Fb: Malnavas "Dzīļu" maizīca

I-X11



50

Landhaus
UPENITE







1-111

HANT

Tartakias iela 7, Aglona, Aglonas nov.

GPS 56.11688; 26.99226

Tel. + 371 26312465

www.celotajs.lv/lv/e/lauku_maja_upenite



15

AS TĒRVETES AL

Brauerei, Kronauce, Tērvetes pag. Tērvetes nov.
GPS 56.51715; 23.33423
Tel. +371 27135662

www.tervetesal.lv
Fb: Alus darītava "Tērvete"

Die Brauerei wurde 1971 errichtet. Produkte können vor Ort gekauft werden.

Die Brauerei Tērvete produziert nicht nur Bier, sondern auch durstlösenden und erfrischenden Kwas aus Roggenmalzextrakt. Führungen o. die Produktionsstätte und Verkostung.



VULFAS KUNDZE




„Lejas Trezori“, Garkalne, Garkalnes nov.
 GPS 57.041171; 24.400238
 Tel. +371 26595542

www.celotajs.lv/lv/e/sia_vulfas_kundze
 Instagram: @Vulfas_kundze
 Fb: Vulfas kundze

Tourismusbetrieb 24 km von Riga entfernt. Hier werden Brot aus biologisch angebautem und Vollkorn-Roggenmehl gebacken, Roggenbrot-Meisterklassen anstaltet, Husky-Hunde gezüchtet und Schlittenhundesport betrieben. Das kann vor Ort gemacht werden.

Hier werden Brot aus biologisch angebautem und Vollkorn-Roggen gebacken. Meisterklassen im Backen von Roggenbrot, gebacken in einem Elektrofen.



VIEŇKOČI PARK






1-111

Vienkoči, Ligatnes pag., Ligatnes nov.

GPS 57.19182; 25.05316

Tel. +371 29329065

www.vienkoči.lv

Fb: Vienkoču parks

Der Vienkoči-Park mit einer Fläche von 9,25 ha befindet sich im Gauja-Nationalpark am Fluss Ligatne. Der Park umfasst das Territorium des Museums, die malerische Umgebung, unberührte Natur, einen klassischen Garten, einen modernen Gaipade mit Holzskulpturen.

Backt traditionelles Roggenbrot aus Sauerteig und süß-saures Getreide. Den Besuchern wird das Brotbacken in einem Ofen unter freiem Himmel gezeigt, unter erfahrenen Bäckern wird dabei eine Einführung in die Nutzung von einem Backtrog gegeben. Produziert Backkrüge aus einem Baumstamm für den Backen von Brot.



Tourismusbetrieb

MAIZES MĀJA



„Krūmiņi”, Liepas pag., Priekule nov.
 GPS 57.363640; 25.399145
 Tel. +371 26887921

www.celotajs.lv/lv/le/maizes_maja
 Fb: Maizes māja

Der 10 km von Cēsis entfernt gelegene Tourismusbetrieb bietet Erkundungs- Bildungsprogramme für Erwachsene und Kinder. Fest der Traditionen und lichen Brauche.

Roggen-Krautbrot oder süß-saures Brot aus "Kaupo" -Roggenmehl in einem echten Brotfen gebacken. Programme für Gruppen: Von treide bis zum Brot – eine Erkundungsreise des Getreidewegs mit Backen von Pirogen.



Bäckerei
KELMĒNI





„Kelmēni“, Gaujasrēveļi, Rankas pag., Gulbenes nov.

GPS 57.230574, 26.135445

Tel.: +371 29283168

www.celotajs.lv/lv/elkelmeni

Biologischer landwirtschaftlicher Betrieb „Kelmēni“, 4 km von Ranka entfernt werden Roggenbrot, süß-saures Brot aus Weizen- und Roggenmehl, Weißbrot, Samenbrot gebacken.

Aus selbst angebaute Roggen der Sorte „Kaupo“ wird das Ranka-Roggenbrot gebacken. Roggenbrot wird mit Sauerteig gebacken, die natürliche Gärung der Verführung erfolgt in einem Backtrog, jedes Laibchen wird Hand geformt.

45

LATGOLYS ŠMAKOVKA

Kļavu iela 11, Mālnava, Kārsavas nov.
 GPS 56.77808; 27.17197
 Tel. +371 28321856

**www.latgalessmakovka.lv/
 Fb: Latgolys šmakovka Mālnavā**

Die Šmakovka-Verbrennungsanlage des Herrenhauses von Mālnava (1827) Besucher seit dem Jahr 2016 willkommen. Das Unternehmen produziert Šmakovka und den Cidre *Mālnovas uobūļu sidrs* aus der Ernte der alten Apfelgärten.

Im Sortiment gibt es aus Roggenmehl zubereitete Šmakovka, Gruppenführung 1 Std. – Tradition des Brennens von Šmakovka, Feuertungen und Snacks, Verkauf der Produktion.

51

Gästhäuser RUDZPUKES



Svente, Sventes pag., Daugavpils nov.
GPS 55.902527; 26.3849512
Tel. +371 20045115

www.rudzpukes.lv
www.celotajs.lv/lv/rudzpukes
Fb: Rudzpuķes

Gästhäuser, Café mit Gerichten des kulinarischen Erbes von Latgale und einer Kche in Latgale im Zentrum des Hochlandes von Augszeme – in Svente. Hier man das Markenbrot mit Leinsamen, Kleie und Sonnenblumenkernen, Mohr, Knoblauchbrot und Brot mit Kummel, Hanfbrot probieren. Das Brot kann zum nehmen gekauft werden.



Roggenbrot
gebacken wird Roggenbrot aus Bio-Produkten, ohne Hefe. Brotverkos
Auf der Speisekarte des Cafés stehen Brodsett, Schichtdessert
Semmelbrötchen, Bratsuppe, Roggenbrot-Zwieback und im Brotlaib
vierte Kirbissuppe

16

Café

MAMMADABA

Têrvetes sils, Têrvetes nov.

GPS 56.487677; 23.373226

Tel. +371 29640062

www.mammadaba.lv

Fb: Kafejnica "Mammadaba"

I-XII

Café im Naturpark Têrvete. Auf der Speisekarte stehen Gerichte der traditionellen lettischen Küche.

 Roggenbrot-Schichtdessert, das aus geröstetem Roggenbrot, saurer Sahne und einer Soße aus frischen Himbeeren oder Moosbeeren zubereitet wird; Roggenbrot-Creme mit Gelee; in Roggenmehl paniertes Fischfilet; Buletten in Roggenbrotbröseln.



Freizeitanlage SAULESKALNS

„Sauleskalns“, Zakumuiža, Ropažu nov.
GPS 56.9678836; 24.5111394, 15.56
Tel. +371 29403887

www.sauleskalns.lv
Fb: Sauleskalns



1-811
SAULESKALNS
MANTUJĀS

Im Handwerkerhaus „Sauleskalns“ kann man im Brot-Workshop lernen, wie man Roggenbrot und Sklandrausbräut backt. Das Gästehaus bietet Unterkunft, Saunen und Möglichkeiten der aktiven Erholung.

Die Wirte erklären, wie man Roggenbrot in einem Elektroherd backt, teilen das Rezept und den Sauerteig, Brot-Workshop: Erzählung über Roggenbrot; das Backen eines eigenen Brotlaibs.

28

Gaststätte

VILHELMĪNES DZIRNAVAS

I-XII

Sprungu iela 1, Līgatne, Līgatnes nov.
GPS 57.23378; 25.03990
Tel. + 371 27551311

www.vilhelmine.lv
Fb: Vilhelmines dzirnavas

Gaststätte im historischen Zentrum des Papierfabrikdorfes von Līgatne. Bietet Mahlzeiten und die Organisation von Veranstaltungen an, bedient Touristengruppen.

 Roggenbrot-Schichtdessert mit Preiselbeermarmelade und gekochter Creme.

34

Pizzeria im Freien
VINKALNI





„Vinkalni“, Kauguru pag., Beverinas nov.,
GPS 57.47715; 25.44542
Tel. +371 29491187

www.vinkalniesi.lv
Fb: Vinkalni Brīvdabas Picērija Beverinas novadā

Die 8,5 km von Valmiera entfernte Pizzeria im Freien ist auf das Backen italienischer Pizza auf Feuer in einem Holzofen spezialisiert. Die Pizzen können mit einem passenden italienischen Wein genossen werden. Die Gastgeberin bereitet auch lettische Gerichte zu, organisiert lettische Hochzeitsevents.



Kochkurse. Auf der Speisekarte gibt es Biguzis bzw. ein Roggenbrot-Schichtdessert.

40

SIA

SKRĪVERU SALDUMI






I-XII

www.skriverusaldumi.lv

Fb: Skrīveru Saldumi

Daugavas iela 82, Skrīveri, Skrīveru nov.

GPS 56.64627; 25.11746

+371 20366668

Das Familienunternehmen produziert seit 1959 bereits in der dritten Generation die Süßigkeiten „Gotiņa“. Es befindet sich im Zentrum von Skrīveri, 2 Gehminuten vom Bahnhof entfernt. Für Im Laden der Produktionsstätte kann man frische und leckere Süßigkeiten kaufen.

„Gotiņa“ mit Roggenbrot und Preiselbeeren werden geröstete Roggenbrotbäusel aus der Bäckerei „Lāči“ verwendet. Kreativer Workshop für Gruppen.

46

HANDWERKEN-
TRUM VON LUDZA

I-XII

Latvian
Handicraft
Museum

Talāviņas iela 27a, Ludza, Ludzas nov.

GPS 56.54832; 27.72690

+ Tel. 371 29467925

www.ludzasamatieki.lv

Cymuss, der Laden für Produkte der lokalen Handwerker und Heimwerker, Mitglied des Netzwerks für kulinarisches Erbe von Latgale – „Latgali kukina“. Die Werke von mehr als 40 Handwerkern aus Latgale können hier besichtigt und gekauft werden. Für Gruppen – Mittagessen und Unterricht zur Zubereitung von lettischen Speisen, Brot und Getränken in der „Latgali kukina“.

Zu den Gerichten wird Roggen-Roggenbrot serviert. Führung 1 h, Meisterklassen im Backen von Brot– und Pfefferkuchen 30 Min.–1 Std. Mehrtägige Meisterklassen im Kochen für Gruppen; Bierverkostung.

RODAS

RODAS GĒRĒGĀS

52

PFERDEHOF
KLAJUMI






I-XII



„Klajumi“, Kaplavas pag., Krāslavas nov.
 GPS 55.86607; 27.06482
 Tel. +371 29472638

www.klajumi.lv
Fb: Klajumi Zirgu sēta

„Klajumi“ ist von der Umgebung des Naturparks Daugavas Loki umgeben. Drei Ferienhäuser für Gäste. Reiten. Gerichte des kulinarischen Erbes von Latgale nach vorheriger Bestellung.

 Zum Frühstück werden gebackene, heiße Scheiben vom Roggenbrot mit Schinken serviert, zum Mittagessen – Brötchen mit Speck, Sprotten oder Hecht. Zu sehen gibt es alte, für das Brotbacken vorgesehene Werkzeuge. Der Betrieb kooperiert mit Bäckerinnen aus Latgale, aus den Städten Krāslava, Aizola und Andruene.