

KULINARISCHE RUNDREISEN

Kulinarisches Livland in der Region Vidzeme

DAUER: **3 TAGE**
TRANSPORT: **Selbstfahrer**
GESAMTSTRECKE: **~ 380 km**

Auf dieser Tour lernen Sie die schönsten Orte und Städte der Region Vidzeme und des Gauja-Nationalparks, wie Sigulda und das Gauja-Tal, die mittelalterliche Altstadt von Cēsis und die Kleinstadt Valmiera kennen. Sie werden das „Mittagessen des Müllers“ in einer noch in Betrieb befindlichen Windmühle zu sich nehmen, einen Kräuter- und Gemüsegarten an einer mittelalterlichen Burg erkunden, Hanfbutter probieren und das regionale Bier „Valmiermuiža“ verkosten. Sie probieren Sie den grünen Käse testen ein sprudelndes Birkensaftgetränk und können Köstlichkeiten aus Knoblauch ersteinen.



REISEVERLAUF:



RĪGA - SIGULDA - TURAIDA - ĀRAIŠI -
CĒSIS - VALMIERA - BURTNIEKI -
VALMIERA - TRIKĀTA - SMILTENE -
BĒRKROGS - RĪGA

TAG 1

RĪGA - SIGULDA - TURAIDA - ĀRAIŠI - CĒSIS (~ 100 km)

Umgebung von Sigulda und des Gauja-Nationalparks

Stadt Sigulda, Neues Schloss von Sigulda, Museum Turaida und Gutmannshöhle. Sie können in einem Workshop eine eigene Mini-Replik des Siguldaer Spazierstocks, der ein berühmtes Symbol der Stadt ist, herstellen oder sich im Weben, der Papierkunst und anderen Gewerken versuchen.

Die Windmühle von Āraiši ¹

Rundgang und „Mittagessen des Müllers“ in authentischer Umgebung. Die Windmühle von Āraiši ist eine der wenigen Holländermühlen in Lettland, die noch in Betrieb ist. Besucher können sich auch im Getreidemahlen versuchen. Das „Mittagessen des Müllers“ wird aus lokal angebaute Zutaten zubereitet. Es besteht aus Gerstenbrei mit Fleischsauce, einem Dessert mit Beerengelee und Kräutertee oder Sauermilch.

www.viahanseatica.info/objekts/araisu-vejdzimavas/

Festung Āraiši im See

Die einzige Stammesresidenz in Europa, die im 9. und 10. Jahrhundert befestigt wurde. Die historische Rekonstruktion ist ein Museum.

amata.lv/archeological-museum-park-araisi/

Cēsis ²

Mittelalterliche Ordensburg von Cēsis mit einer historischen Rekonstruktion eines Kräuter- und Gemüsegartens aus dem 16. Jahrhundert. In ihm wachsen nur Gemüse, Kräuter und Heilpflanzen, die es schon vor 500 Jahren in Livland gab, wie Zwiebeln, Knoblauch, Dill und Thymian. Auch Heilpflanzen wie Ringelblume und Wermut wurden angebaut. Während der Sommersaison steht Ihnen ein sachkundiger Gärtner zur Verfügung, der über die im Garten befindlichen Pflanzen und deren Verwendung sowie über deren positive und negative Wirkungen berichtet. www.cesupils.lv

Essensmöglichkeiten in Cēsis:

Das Restaurant „Jāņoga“ ³ bietet Mahlzeiten aus lokalen ländlichen Produkten und eine reichhaltige vegetarische Speisekarte.

www.viahanseatica.info/objekts/restorans-janoga/

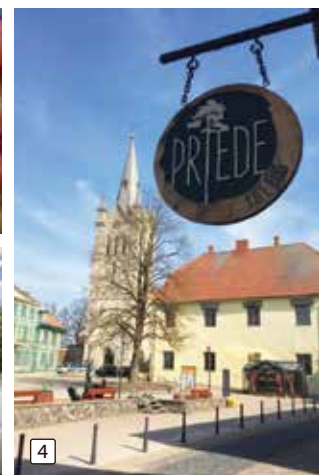
Café „Priede“, ⁴ gelegen am Rožu laukums („Rosenplatz“) im historischen Zentrum von Cēsis. Bietet Gerichte mit regionalen Zutaten und in Lettland gerösteten Kaffee. www.viahanseatica.info/objekts/kafejnica-priede/

Übernachtungsmöglichkeiten in Cēsis:

Hotel Cēsis, ein familienfreundliches Haus im Zentrum der Stadt. Es gibt ein Hotelrestaurant und das Café „Pagrabiņš“. ⁵

turisms.cesis.lv/en/where-to-stay/hotels/hotel-cesis/

turisms.cesis.lv/en/where-to-stay/



TAG 2

CĒSIS - VALMIERA - BURTNIEKI - VALMIERA (~ 100 km)

Das Landhaus Vinkalni ^[6] befindet sich in Nord-Vidzeme in der Nähe von Valmiera, am Ufer des Miegupīte-Flusses. Neben gastronomischen Workshops gibt die Gastfamilie auch Informationen zu lettischen Liebesritualen des 12. Jahrhunderts und veranstaltet Shows für Jungvermählte. Gäste können das Kochen auf offenem Feuer erleben und sich zum Thema der Erhaltung und Restaurierung von Antiquitäten informieren. Der Vermieter Uldis hat mindestens 20 Mitgifttruhen, mehrere Schränke, Kommoden, Tische, Koffer, Trommeln und Drehräder restauriert. Auf dem Hof wird auch Wein angebaut. Zum Gehöft gehört ein restaurierter Pferdestall aus dem 19. Jahrhundert mit einem Feierraum. Den Besitzern ist eine Lebensweise im Einklang mit der Natur sehr wichtig. Sie haben das sogenannte Grüne Zertifikat erhalten, das lettische Umweltlabel für Unternehmen im ländlichen Tourismus. www.vinkalniyesi.lv

Hansestadt Valmiera

Sehenswert: Burgruine, evangelische Kirche St. Simon, Panoramablick auf Valmiera und die Gauja vom Aussichtsturm aus, 2 km langer „Barfußweg“ mit 15 verschiedenen Oberflächen im Park „Sajūtu Parks“. www.visit.valmiera.lv

Museums-Garten der Kräuter und Heilpflanzen in Valmiera. Auf einer Tour werden Kräuter und Pflanzen vorgestellt, die im Garten wachsen und dabei ihre Verwendung in der Küche und ihre Wirkungen auf die menschliche Gesundheit erläutert. Verkostung von frischen Kräutern und Kräutertees. www.valmierasmuzejs.lv

Brauerei „Valmiermuiža“ ^[7]

Die Besucher erfahren etwas über die Traditionen des Bierbrauens und erleben, wie aus natürlichen Zutaten „lebendes“ Bier hergestellt wird. Die Tour endet mit einer Bierverkostung. Nach der Führung können die Besucher in der Brauereikneipe die lokale Speisen und Getränke genießen. www.valmiermuiza.lv

Adzelvieši-Hanfanbau

Rundgang und Produktverkostung. Der Betrieb baut Hanf an und verarbeitet ihn zu Hanfsamenbutter und -öl. Auf dem Hof befindet sich eine Ausstellung alter landwirtschaftlicher Geräte. Der Besitzer stellt die Geschichte des Hanfanbaus vor. www.adzelviesi.lv

Abendessen und Übernachtung im Hotel „Wolmar“ in Valmiera ^[8]

Im Zentrum von Valmiera gelegen, bildet das Hotel die Stadt im Kleinformaat ab – jedes Zimmer hat seine eigene Adresse und die Gänge tragen Straßennamen. Gehen Sie auf eine kulinarische Reise im Hotelrestaurant, das einheimische Zutaten verwendet. www.hotelwolmar.lv

TAG 3

VALMIERA - TRIKĀTA - RAUNA - BĒRZKROGS - RĪGA (~ 180 km)

„R Schokolade“, eine Schokoladenproduktionsstätte ^[9]

Die Schokoladenfabrik im Dorf Trikāta verwendet hochwertige spanische Schokolade und bietet den Besuchern Workshops zur Schokoladenherstellung. Im Sommer wird Speiseeis aus Milch und Sahne hergestellt, die direkt von lokalen Produzenten kommen.

www.viahanseatica.info/objekts/sokolades-razotne-un-tirgotava-r-chocolate/

„Birzi“-Birkensaft ^[10] Exkursion durch die Produktionsstätte und die Keller, Verkostung von prickelnden alkoholischen und alkoholfreien Getränken aus Birkensaft. www.birzi.lv

Mittagessen im Café „Kukaburra“ ^[11]

Im Café mit lettischer Einrichtung werden Produkte von Heimarbeitern und Bauernhöfen angeboten. Im Brotmuseum kann man sich mit dem Brotbackprozess vertraut machen. Laden lokaler Produkte.

www.facebook.com/latviesuvirtuve/

Käse- und Nudelfabrik „Siera Ražotne“ Der einzige Hersteller von grünem Käse im Baltikum. Die Hauptzutat des Käses – Schabziegerklee – wird im eigenen Garten angebaut. Es werden noch zwei weitere Käsesorten hergestellt – mit Kräutern und Knoblauch. Hier werden auch Ghee-Butter, 15 Nudelsorten und ein pikanter Käsesnack – Knapsierīš – hergestellt. Es werden eine Verkostung und Führung durch die Betriebsstätte angeboten. www.sierarazotne.lv

Produktionsbetrieb Latvijas Kīploks („Lettischer Knoblauch“) ^[12]

Verkostung und Verkauf von einzigartigen Knoblauchprodukten (Knoblauchtee mit Ingwer, Knoblauchgranulat, Knoblauchblüten-Pesto). Verkostet werden kann auch eine „Knoblauch-Bloody Mary“, außerdem Knoblauchkuchen und Knoblauch-Eis. www.viahanseatica.info/objekts/kiploku-produktu-razotne-un-tirgotava-latvijas-kiploks/

