

DE

Explore
HANSA

Kulinarischer Reiseführer von Straupe



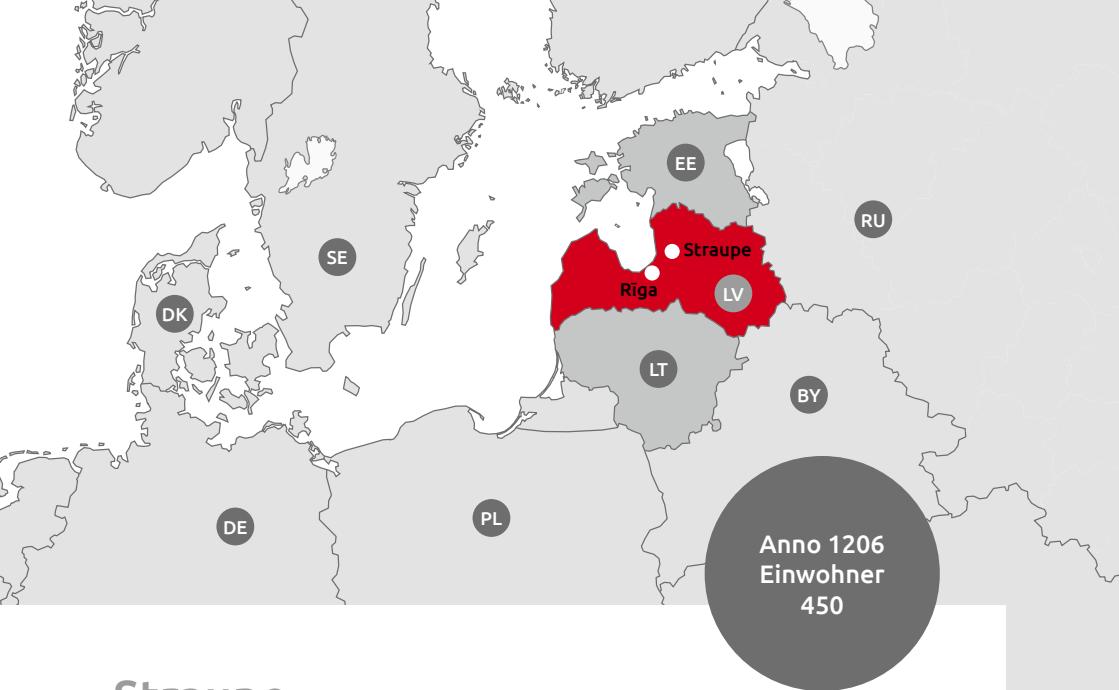
Rezepte

Sehenswürdigkeiten von Interesse und nützliche
Informationen für Reisende



Inhalt

Straupe – die kleinste Hansestadt der Welt	3
Informationen für Reisende	4
Kulinarische Führung von Straupe	8
● Bauernhof Zemzari	11
● Bio-Bauernhof Eicēni	13
● Imker Mārtiņš Krauklis	15
● Bäckerei Straupe	17
● Geräucherte Fleischwaren von Klāmaņi	19
● Hausgemachtes Brot von Rožkalni	23
● Aijas kūkas	25
● Imker Otto Abzalons	27
● Kooperative Gesellschaft der Milchwirte Straupe	29
● Vita Petrova	31
● Straupes ligzda Ltd	33
● Kreatives Haus der Köche	35
● Winzerfest	37
● Bauernmarkt Straupe	38



Straupe – die kleinste Hansestadt der Welt

Straupe ist eine ehemalige Hansestadt in Lettland, nördlich von Riga. Die Stadt war seit 800 Jahren wegen seiner Lage an der Kreuzung von großen Handelswegen ein zentraler Ort im Regierungsbezirk Rosen. Die Familie von Rosen hatte hier ihren Stammsitz und besaß diesen bis 1939 mit einer Unterbrechung. Der Ort Straupe wuchs schnell und war bis vor 350 Jahren eine bedeutende Hanse-Stadt. In den Kriegen der folgenden Jahrhunderte wurde die Gegend allerdings verwüstet und die Burg verlor ihre Bedeutung. Nach dem polnisch-schwedischen Krieg war die Stadt völlig zerstört. Heute ist Straupe das größte Dorf in Bezirk Pārgauja. Es liegt in Zentrum der schönsten Region von Lettland, Vidzeme. Im Jahr 2008 wurde wieder ein Bauernmarkt mit hervorragenden Slow Food Produkten aus dem Gegend eröffnet. Er wird regelmäßig an jedem ersten und dritten Sonntag des Monats abgehalten. Der Bezirk Pārgauja befindet sich zu Teilen im Gauja National Park und zieht mit seiner pittoresken Landschaft und vielen Seen Wanderer und Angler an. Hier befindet sich auch der einzige unterirdische See in Baltikum, betreut vom Tourismus-Unternehmen „Vējinī“. Schöne Ferienhäuser und Camping-Plätze am Brasla-Fluss, am Gauja-Fluss oder an den Seen ziehen vor allem Familien magnetisch an.

Informationen für Reisende



Rīga–Straupe



Straße A3



Entfernung 74 km



Zeit auf der Straße – 1 Std 15 Min

5 Tipps

- 1 40 min zusammen
mit Führer

Spazieren Sie den Hansewanderweg entlang und lernen Sie Straupe mit einem erfahrenen Reiseleiter kennen.

- 2 Mit vorbestellter
Mahlzeit – 1,5 Stunden

Erleben Sie echte Gastfreundschaft in der alten Poststation Straupe, einem rustikalen Restaurant mit geschmackvoller regionaler Küche. Geöffnet an Markttagen oder mit Vorreservierung.

- 3 Am 1. und 3. Sonntag
jedes Monats von
11:00 bis 15:00 Uhr

Genießen Sie lokale Köstlichkeiten! Besuchen Sie den Straupe Bauernmarkt und kaufen Sie Produkte, die auf der Philosophie von Slow Food basieren.

- 4 Zusammen mit dem
Führer für 4 Stunden

Fahrradtour „Um Straupe“. Genießen Sie eine gemütliche Tour durch die schöne Umgebung von Straupe.

- 5 1–2 Tage Route

Bootsfahrt auf dem Fluss Brasla. Entdecken Sie den schönsten kleinen Fluss Lettlands in einem Kanu.

Mehr über Touren
mit einem Guide
sehen Sie hier:



- 5

Kulinarischer Reiseführer von Straupe



Kontakte

- Telefon: +371 26620422
- E-Mail: turisms@pargaujasnovads.lv
- www.tourism.straupe.lv
- [PargaujasNovads](https://www.facebook.com/PargaujasNovads)

5 Höhepunkte

- 1 Schlosskirche Lielstraupe**
Lielstraupes pils, Straupe, Pārgaujas novads.
Tel.: +371 26411827
www.tourism.straupe.lv, 57.3473, 24.9479



- 2 Schloss Mazstraupe**
Mazstraupes pils, Straupe, Pārgaujas novads.
Tel.: +371 29489698
www.tourism.straupe.lv, 57.3543, 24.9520



- 3 Unterirdische Seen von Vējīni**
„Vējīni”, Straupes pagasts, Pārgaujas novads.
Tel.: +371 29354189
www.pazemesezeri.lv, 57.3413, 24.9059



- 4 Der Fluss Brasla**
57.2865, 24.9309



Weitere Sehenswürdigkeiten und Attraktionen Informationen zu aktuellen Themen Veranstaltungen sehen Sie hier:

- 5 Schmiedewerkstatt in Straupe**
Bērzu iela 2, Straupe, Pārgaujas novads.
Tel.: +371 26520523, 57.3575, 24.9532

Kulinarische Führung von Straupe



Straupe als eine Stadt erlebte seine Blütezeiten im Laufe von 3 Jahrhunderten. In dieser Zeit nahmen die Einwohner von Straupe – da es sich an einer bedeutenden Handelsstraße befand – aktiv am Handel zwischen den größten Handelszentren Riga, Dorpat (heute Tartu), Pskow und Nowgorod teil. Die wichtigsten Handelswaren waren damals die Produkte der Nahrungsmittel wie vor allem Getreide: Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Buchweizen sowie Hanf, Lein und Honig. Zum Zweck der Eigernährung wurden Hülsenfrüchte und Gemüse angebaut, darunter Kohlrübe, Rettich, Kohl, Rote Beete, Karotten, Gurken, Zwiebeln, Knoblauch u.a. Auch die Viehzucht war von großer Bedeutung. Obwohl Fleisch- und Milchprodukte keinen großen Anteil in der Menschennahrung bildeten, wurden sie bei der Zubereitung von vielen Gerichten verwendet.

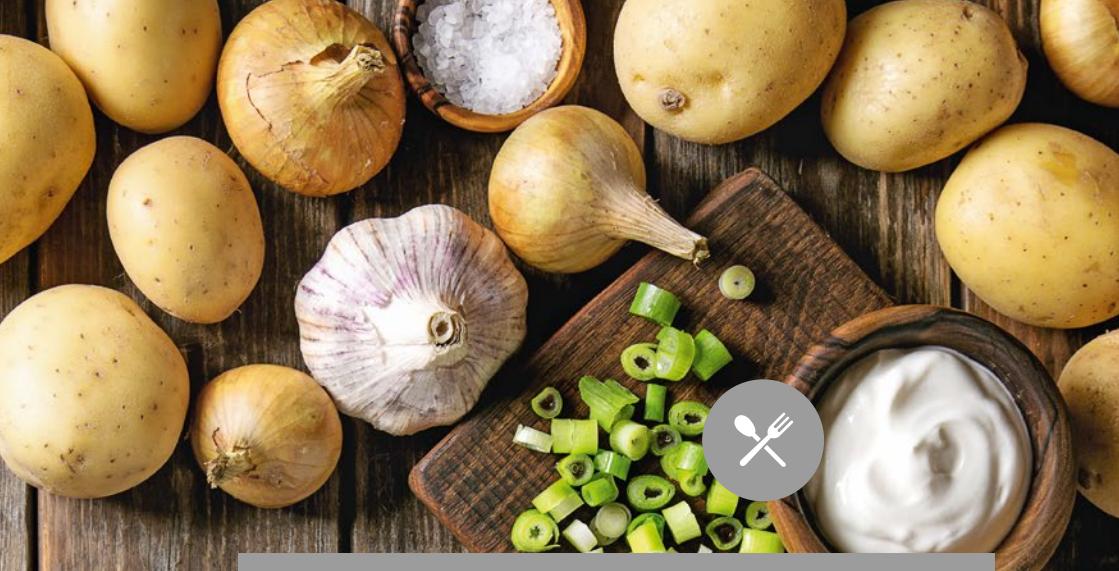
Auf zahlreiche Lebensmittel und Gerichte sind wir auch heute noch stolz, wie beispielsweise die Hanfbutter. In dieser Hinsicht hat sich wenig geändert. Obwohl Straupe seinen Stadtstatus bereits seit 4 Jahrhunderten verloren hat, ist hier jedoch die Fähigkeit zum Handel bzw. die Wirtschaftlichkeit erhalten worden – die Einwohner von Straupe legen Gärten und Felder an, beschäftigen sich mit der Viehzucht und Handelstätigkeit.

Alles, was Sie in diesem Reiseführer finden, wurde bereits im Mittelalter auf den Tisch serviert. Im Laufe der Zeit wurden die alten Verfahren durch neue Ideen, Kreativität, Wissen und Technologien ergänzt, die Traditionen sind jedoch erhalten worden. Straupe ist auf seine Bauern, individuelle Hersteller, Handwerker und ganz besonders auf den Markt von Straupe stolz. Der Markt hat wieder den Fleiß, die Kreativität und Handelstraditionen der Einwohner von Straupe hervorgehoben.

Sonderangebot



Der Reiseführer wird mit den Rezepten der Chefköchin der Küche von Alte Poststation Straupe Frau Baiba Smilga ergänzt.



Rezept

• Gerstenbrei •

Zutaten

400 g Kartoffeln
300 g Gerstengrütze
100 ml Sahne
Salz
2 mittelgroße Zwiebeln
400 g Räucherspeck

Vorbereitung

Geschälte Kartoffeln in feine Würfel schneiden, in einen Topf geben und mit so viel Wasser übergießen, damit Kartoffeln abgedeckt sind. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen, bis Kartoffeln halbgekocht sind. Grütze abspülen und zu Kartoffeln geben. Ca. ein Glas Heißwasser dazugeben. Auf kleiner Flamme unter Röhren ca. 20 Minuten aufkochen. Wenn Gerstengrütze weich geworden ist, Salz dazugeben (2–4 Prisen). Zum Brei Sahne geben und noch 5 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd abnehmen, Deckel legen und aufquellen lassen. Mit gebratenen Zwiebeln und in Scheiben geschnittenem Räucherspeck servieren.

Bauernhof „Zemzari“

Der Bauernhof Zemzari bewirtschaftet eine Fläche von 220 ha, auf der vor allem Getreide angebaut wird. Diese Produktion wird zur Verarbeitung weitergeleitet, nicht aber für lokale Bevölkerung vorgesehen. Vor Ort werden jedoch geräucherte Fleischwaren und Würste angeboten, die im Gemeindezentrum Straupe, Laden Zemzari produziert und verkauft werden. Jānis Tučs Senior begann seine Tätigkeit hier in den frühen 90er Jahren, als er den Fleischbetrieb des ehemaligen Lenin-Kolchos übernommen hat. Seit dem Beginn des Fleischgeschäfts in Veldzes hat sich vieles geändert – das Geld wurde ausgetauscht, das Verständnis hinsichtlich der

Handwerker

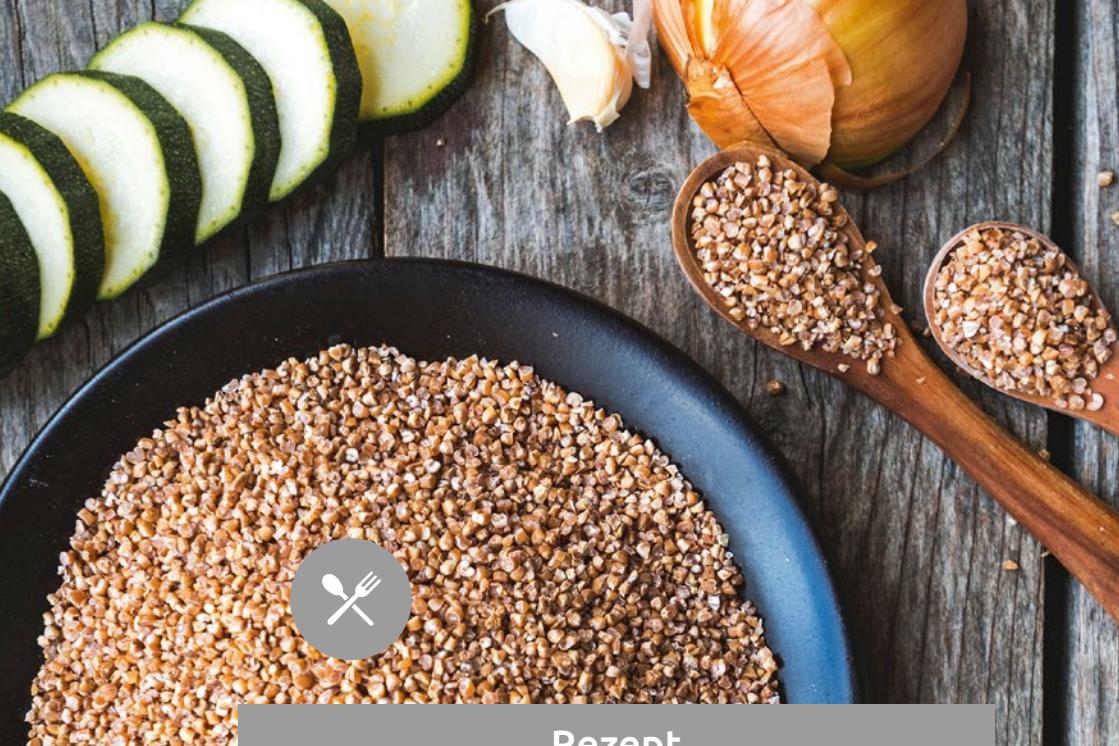
Besitzer Jānis Tučs
Geräucherte Fleischwaren „Veldzes“, Straupes pagasts, Pārgaujas novads
tuucs-janis@inbox.lv
Tel.: +371 29400146

Kauf

„Zemzari“, „Airas“, Molkerei Straupe



Arbeitstugend und das Staatswesen haben sich geändert. Das Fleisch wird aber nach wie vor hier geräuchert und seine Qualität und Geschmack sind bereits seit Jahrzehnten gleich geblieben. Jānis Tučs Junior setzt die Arbeit seines Großvaters fort und das gelingt ihm gut.



Rezept

• Gerstenbrei mit Linsen und Gemüsen •

Zutaten

2 Tassen Gerstengrütze (480 ml)
10 Tassen Wasser (2,4 l)
Ein großes Stück Speck
½ Tasse Linsen (120 ml)
3-4 Handvoll Schnittlauch und verschiedene Gemüse
2 Löffel Korianderwurzel (oder zerkleinerte Körner)

Vorbereitung

Speck in feine Stücke schneiden und zusammen mit Gerste aufkochen, Linsen dazugeben. Anschließend mindestens 2 Stunden auf kleiner Flamme schmoren. 10-15 Minuten vor dem Essen zerkleinerten Lauch, Gemüse und Koriander hinzufügen.

Bio-Bauernhof Eicēni



Handwerker

Besitzer
Elita und Jānis Reinhardi
„Dārziņi“, Straupes pagasts, Pārgaujas novads
www.eiceni.lv
eiceni@inbox.lv
Tel.: +371 29108512

Kauf

Auf dem Betriebshof „Sena Hanza“, Molkerei Straupe

Der Bauernhof wurde bereits 1993 errichtet, seit 2003 ist er Bio-zertifiziert. Beide Wirte sind Fachgärtner und ihre Liebe zur Arbeit zeichnet sich in allen ihren Tätigkeiten aus. Um die Bedürfnisse von Feinschmeckern zu erfüllen, werden alle in Lettland vorhandenen Gemüse angebaut: Gurken, Tomaten, Paprika, Saubohnen, Grüne Bohnen, Zwiebeln, Karotten, Rote Beete, Kartoffeln, Broccoli, Blumenkohl, Zucchini, Kohlrüben u.a. Darüber hinaus werden sie auch eingelegt und gesalzen.



Im Bauernhof wird auch Getreide angebaut: Hafer, Roggen, Weizen, Gerste und Buchweizen, aus denen Graupen, Grütze und Mehl hergestellt werden, die ebenso das vom Bauernhof angebotene Produktsortiment ergänzen. Die Stammkunden, die ständig einen Lebensmittelkorb bestellen, erhalten ein Geschenk direkt vom Garten oder werden mit Blumen oder Weintrauben verwöhnt.



• Moosbeeren-Kwass •

Zutaten

1200 g Moosbeeren
800 g Honig
7,5 l Wasser
½ Teelöffel Trocken-Hefe
1 Teelöffel Weizenmehl
ein wenig Rosinen

Vorbereitung

Reife Moosbeeren zerdrücken und mit 5 Liter Wasser für kleine Weile übergießen (damit das Getränk die Farbe nicht verliert), aufkochen, danach abseihen. Die Treber mit 2,5 Liter Wasser übergießen, aufkochen und abseihen. Beide Flüssigkeiten zusammengießen, Honig dazu geben und noch einmal erwärmen. Der abgekühlten Flüssigkeit etwas Rosinen dazu geben und ein paar Stunden lassen, im kalten Wasser ausgelöste Hefe mit Mehl dazu geben. In der Wärme säuern lassen. Sobald Rosinen auftauchen und weißer Schaum erscheint, Kwass filtern, in Flaschen füllen und für einige Tage im Kühlkeller abstellen.

Imker Mārtiņš Krauklis



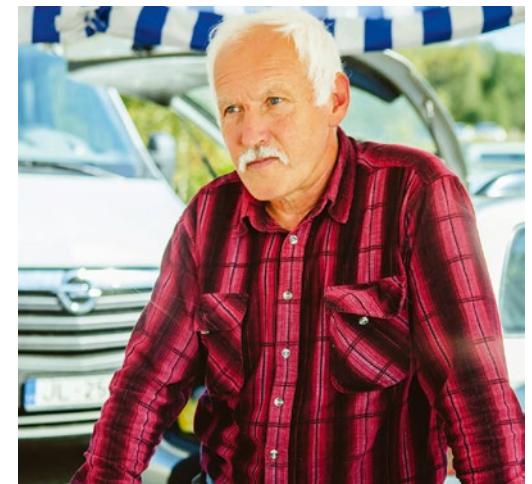
Handwerker

Besitzer Mārtiņš Krauklis
„Palejas“, Straupes pagasts,
Pārgaujas novads
Tel.: +371 29287825

Kauf

Auf dem Betrieb,
Straupe Bauernmarkt

Auf dem Gebiet des Gauja-Nationalparks, in einem malerisch schönen Ort befindet sich die Imkerei von Mārtiņš mit 40 Bienenvölkern. Apfel-, Pflaumen-, Felsenbirnen-, Himbeer-, Ahorn-, Eichenblüten sowie Wiesenblumen und Pollen von Heidekraut, ihr zauberhafter Geruch und heilende Eigenschaften werden zur größten lettischen Leckerei – Honig. Mārtiņš kann über die Arbeit der Bienen, ihre gegenseitigen Verhältnisse und ihre Verhältnisse zum Imker sehr interessant erzählen. Seine Produktion: Honig, Pollen, Bienenbrot und Wachskerzen verkauft er auf dem Bauernmarkt von Straupe Pferdepost und in eigenem Bauernhof.



Den Bauernhof von Mārtiņš kann man nach einer vorherigen Anmeldung besichtigen. Dort kann man nicht nur die wunderschöne Landschaft genießen, sondern auch beobachten, wie Honig gewonnen und Kerzen erzeugt werden.



Rezept

• Sandgebäck •

Zutaten

700 g Weizenmehl
300 g Zucker (etwas zum Überstreuen lassen)
425 g Butter
3 Eier (1 für Bepinseln)
125 g Erdnüsse geröstet und zerkleinert

Vorbereitung

Alle Zutaten vermischen und den Teig für 1/2 Stunde ausruhen lassen. Ausrollen und Gebäcke formen, mit geschlagenem Ei abziehen, mit Zucker überstreuen und bei 240 °C ca. 10–15 Minuten backen.



Die Bäckerei Straupe

Das Unternehmen wurde vor 20 Jahren gegründet und heute, damit die Bäckerei alle ihren Läden mit der Produktion versorgen und individuelle Bestellungen erfüllen kann, werden hier 11 Konditoren und Bäcker beschäftigt. Die Bäckerei bietet ca. 200 verschiedenen Produktarten an: Kuchen, Gebäck, Speckkuchen, Kringel, Brötchen und Brot.

Hersteller

„Roze MJ“ Ltd
Besitzer Māris Šķesteris
Jānis Lauga
Braslas iela 1, Straupes pagasts, Pārgaujas novads
www.straupeslabumi.lv
rozemj@apollo.lv
Tel.: +371 64134164

Kauf

Bestellungen und Kauf im Geschäft „Airas“



Der größte Wert wird hier auf die Rezepte gelegt, die im Laufe der Jahre bis zur Vollständigkeit entwickelt werden, und natürlich auch Zutaten: Butter, Sahne, Quark aus der Molkerei Straupe. Die Käufer sind stets zufrieden.



Rezept

• Pilzsuppe mit durchwachsenem geräuchertem Speck •

Zutaten

1 l Gesalzene Waldpilze
400 g Durchwachsener geräucherter Speck
1 Stück Zwiebel
4 Zehen Knoblauch
6 Stück Kartoffeln
2 Stück Karotten
2 Stück Eingelegte Gurken
2-3 Lorbeerblätter
Dill, Petersilien
Pfeffer und Salz
Saure Sahne beim Servieren

Vorbereitung

Pilze sorgfältig abspülen. Karotten, Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauch fein zerkleinern. Speck in kleine Streifen schneiden. Im Kessel, in dem die Suppe gekocht wird, etwas Öl aufwärmen und durchwachsenen geräucherten Speck anbraten, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch hinzufügen und braten, bis Zwiebeln und Knoblauch durchsichtig werden. Ca. 2 Liter Wasser geben und aufkochen, weiter auf niedrige Flamme ca. 10 Minuten kochen lassen. Anschließend Kartoffeln, Pilze, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer dazugeben und noch ca. 15 Minuten aufkochen. Die Suppe muss ziemlich dick sein. Beim Servieren werden der Suppe eingelegte Gurken, Kräuter und saure Sahne hinzugefügt.

Geräucherte Fleischwaren von Klāmaņi

Mit den im Ausland verdienten Mitteln und nach hartnäckigen Geschäftsversuchen – von wem, womit, wo und wie – haben Dīcmaņi nun eine stabile Nachfrage ihrer Erzeugnisse und das Vertrauen der Käufer erzielt. Sie fangen mit einer kleinen Wirtschaft 2012 an, zurzeit produzieren sie in ihrem Bauernhof geräuchertes Schweine- und Geflügelfleisch, Bratwürste, verschiedene Wurstarten und Sülze. Da sie selbst keine Schweine züchten, wird das Fleisch von lettischen Bauern eingekauft.

Handwerker

Besitzer

Dainis und Karmena Dīcmaņi „Klāmaņi“, Straupes pagasts, Pārgaujas novads
karmena_dicmane@inbox.lv
Tel.: +371 26461503

Kauf

Straupe Hanseatischen Handwerkermarkt

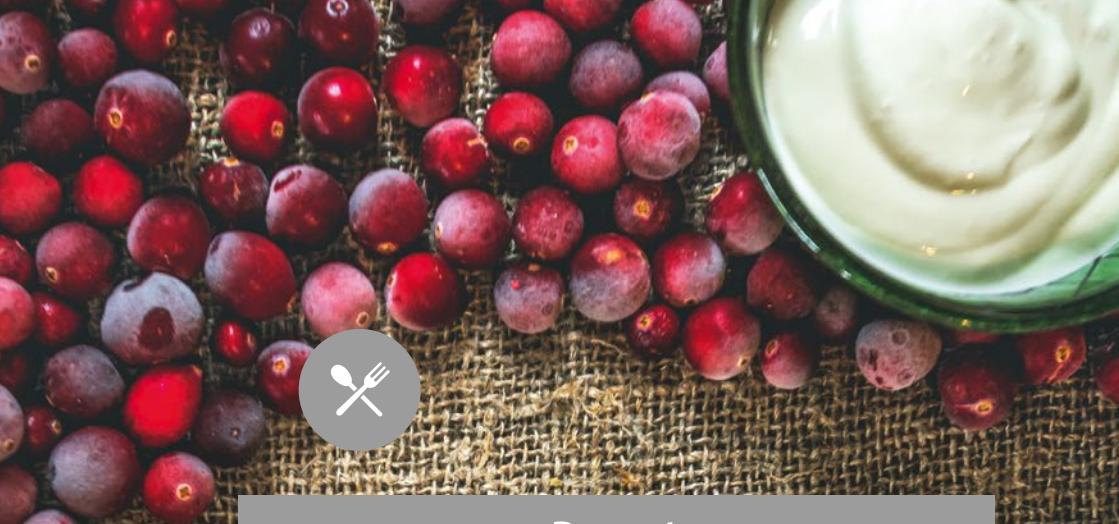


Das Produktionsverfahren ist sehr „schmackhaft“ – in einem schönen und gepflegten Bauernhof werden in selbstgebauten Räuchereien mit Erlen- und Apfelbaumholz himmlisch leckere und wohlriechende Fleischwaren geräuchert. Das alles kann man hier nach einer vorherigen Anmeldung besichtigen.

Orte des Kaufs



- 13 Straupe Bauernmarkt
„Vecpasts“, Straupes pagasts, Pārgaujas novads
Tel.: +371 29464946
www.farmersmarket.lv, 57.3251, 24.9188
- 14 Bäckerei „Sena Hanza“ in Rožkalni
„Rožulejas“, Plācis, Pārgaujas novads
Tel.: +371 27007901
www.rozkalnumaize.lv, 57.3634, 24.9795
- 15 Molkerei Straupe
„Pienotava“, Plācis, Pārgaujas novads
Tel.: +371 64132177
www.straupespiedis.lv, 57.3653, 24.9825
- 16 Straupe Hanseatischen Handwerkermarkt
„Pienotava“, Plācis, Pārgaujas novads
Tel.: +371 29631328
57.3653, 24.9825
- 17 „Airas“
Braslas iela 1, Straupe, Pārgaujas novads
Tel.: +371 64134208
57.3755, 24.9511
- 18 „Zemzari“
„Veldzes“, Straupes pagasts, Pārgaujas novads
Tel.: +371 29400146
57.3541, 24.9490



Rezept

• Schwarzbrotpudding mit Moosbeeren •

Zutaten

4 Portionen

200 g Schwarzbrot
200 g Sahne
4 Esslöffel Zucker
200 g Moosbeeren

Vorbereitung

Schwarzbrot zerkrümeln und im Backofen bei 100°C rösten, bis das Brot hart wird. Abkühlen und zermahlen. Sahne mit 2 Esslöffeln Zucker schlagen. Ein wenig Moosbeeren zum Schmücken lassen, den Rest mit 2 Esslöffeln Zucker pürieren. Alles schichtweise in Dessertgläser füllen: zuerst das Brot, danach pürierte Moosbeeren, darüber Schlagsahne und noch einmal wiederholen. Mit ganzen Moosbeeren schmücken.



Hausgemachtes Brot von Rožkalni

Handwerker

Besitzer Inta und Austris Ekerti
SIA Real Bred „Rožulejas“, Plācis, Straupes pagasts, Pārgaujas novads
www.rozkalnumaize.lv
info@rozkalnumaize.lv
Tel.: +371 27007901

Kauf

Geschäft „Sena Hanza“,
Straupe Hanser
Handwerkermarkt,
Straupe Bauernmarkt

Am 21. Juni 2008 hat Inta auf dem ersten Bauernmarkt Straupe ihre ersten drei hausgemachten Platten mit Speckkuchen, Apfelkuchen und Quarkkuchen verkauft. Seitdem wurde vieles erlebt, gelernt und neu versucht. Nach 10 Jahren ist das Brot von Rožkalni sowohl bei Einheimischen als auch in fernerren Orten beliebt geworden. Die großen und schönen Laibe



werden in der selbstgebauten Bäckerei Rožkalni, Kuchen, Kekse, Speckkuchen und Kringle jedoch in der vor kurzem eröffneten Konditorei Rožulejas gebacken.



Rezept

• Kitijas Brötchen •

Zutaten

Für Hefeteig

425 g Weizenmehl
300 g Warmes Wasser
30 g Hefe

Teig

620 g Weizenmehl
190 g Warmes Wasser
15 g Salz
200 g Zucker
82% 80 g Butter
2 Stück Eier

Teigfüllung

270 g Butter
90 g Mehl

Vorbereitung

Hefe mit 100 g Wasser auflösen und warten, bis die Masse doppelt groß ist. Mehl und 200 g Wasser dazu geben und säuern lassen, bis die Masse doppelt groß ist, bei 25°C ca 0,5 Stunden. Alles durchkneten und auf dem Tisch säuern lassen. Den Teig zu einem Quadrat ausrollen und mit einer Masse aus 270 g Butter und 90 g Mehl überdecken. Ein Drittel des Quadrats zusammenlegen, indem zuerst das rechte Drittel und danach das linke Drittel zur Mitte zusammengelegt werden und in den Kühlschrank für 0,5 Stunde legen. Noch einmal das Quadrat ausrollen, noch einmal zusammenlegen und in den Kühlschrank legen. Vor dem Backen ca. 10 Minuten ausruhen lassen, mit Ei bepinseln und bei 175°C ca. 20 Minuten backen.

Aijas kūkas



Handwerker

Besitzer Kitija Dzērve
„Aizupes“, Plācis, Straupes pagasts, Pārgaujas novads
Facebook @aijasukas
aijasukas@gmail.com
Tel.: +371 29388378

Kauf

Straupe Bauernmarkt,
Molkerei Straupe

Als Aija 1990 ihre ersten Kuchen backte, konnte sie ihr sicherlich nicht vorstellen, dass es jemals ein Unternehmen Aijas Kūkas (Kuchen von Aija) mit einer zertifizierten Bäckerei geben wird und Kuchen auch ihre geliebten Töchter backen werden. Damals backte Aija Kuchen für ihre Freunde und Verwandten und nur, weil es ihr gefiel und gut gelang. Die Nachfrage nach ihren Kuchen wurde immer größer, so dass sie ihr Unternehmen gründen und Mitarbeiter anstellen sollte, um die Bedürfnisse aller Kuchenliebhaber zu befriedigen. Heute backt Kuchen ihre Tochter



Kitija und die Nachfrage nach Kuchen mit romantischen Namen wie Josephine, Napoleons, Lecker-Ziege, Schwarzer Prinz endet nie. Das Individualunternehmen Aijas Kūkas ist ein Mitglied des Vereins Slow Food Straupe, wodurch bestätigt wird, dass die Kuchen, Speckkuchen, Brötchen, Kringel und Kekse unter Beachtung von Slow-Food-Prinzipien – gut, sauber und fair – hergestellt werden.



Rezept

Rezept aus dem Buch von Suntaži und Mälpls
Minister S. Gubert (17. Jahrhundert)

• Pfefferkuchen •

Zutaten

Honig
Roggenmehl
Zerrissener Ingwer
Zimt
Stücke von Orange
Anis
Kardamom
Butter

Vorbereitung

Honig unter Rühren und Abschäumen verschmelzen, bis die Masse flüssig ist, von Herd abnehmen. Gut gesiebtes Roggenmehl dazugeben, das an einem Wintertag etwa bis zur Zimmertemperatur aufgewärmt wird, und gut vermischen, bis die Masse dick wie Brei wird. Klumpen gut zerdrücken und für die Nacht an einen kühlen Platz stellen. Am nächsten Tag gut durchkneten, zerkleinerten Ingwer, Zimt, Pomeranze-Stückchen, Anis, Kardamom dazu geben. Anschließend Papier nehmen, mit Butter einreiben, Teig in dünner Schicht ausrollen und im Backofen backen.



Imker Otto Abzalons

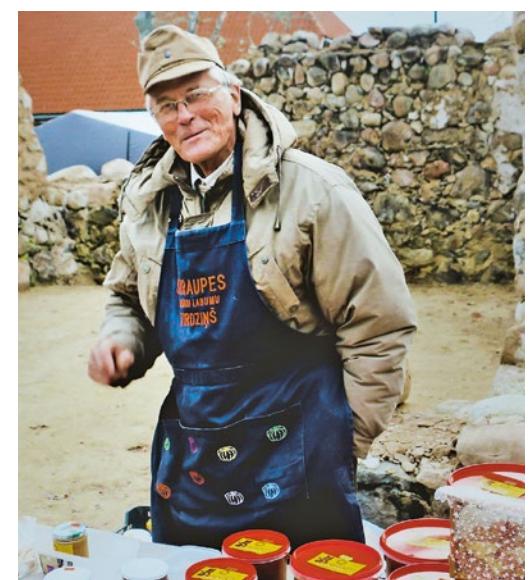
Handwerker

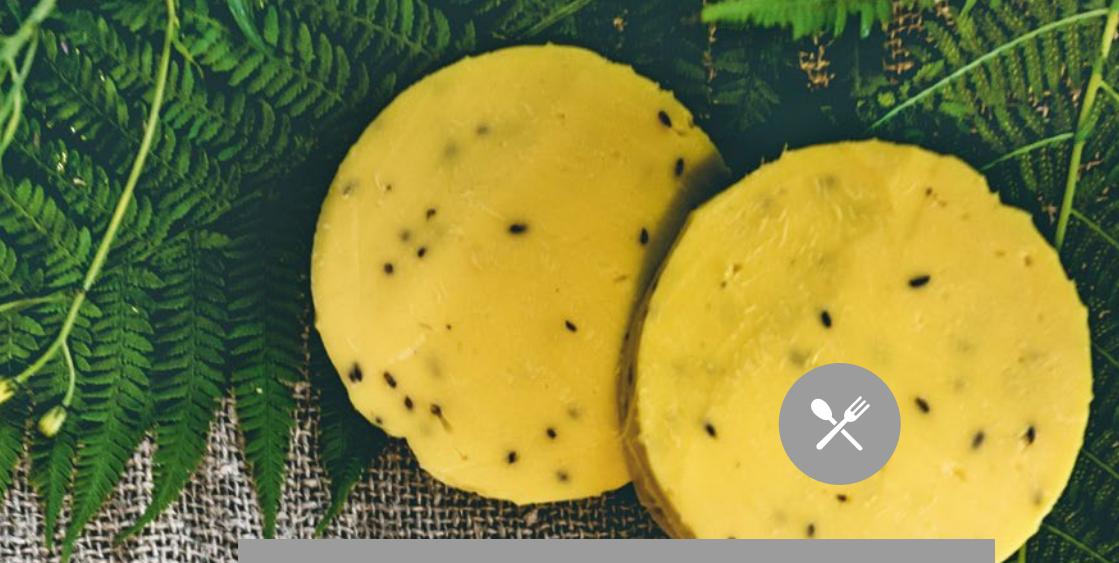
Besitzer Otto Abzalons
„Vālodzēni“, Straupes pagasts,
Pārgaujas novads
Tel.: +371 26353563

Kauf

Geschäft „Sena Hanza“,
Straupe Hanser
Handwerkermarkt,
Straupe Bauernmarkt,
Molkerei Straupe

Otto ist Imker nach seinem Ruf. 1984 übernahm er die Imkerei seines Vaters und hat seitdem nie über seine Berufswahl gezweifelt. Auf den schönen Honiggläsern von Otto weist die Etikette darauf hin, dass der Honig aus verschiedenen Blüten stammt, das sind Buchweizen, Heidekraut, Raps und viele anderen Blumen. Bienen kann man ja nicht genau kontrollieren und eine bestimmte Honigart bestellen, sie wählen selber die Blumen, die ihnen gefallen. Otto bietet Bienenbrot, Pollen, Kerzen und Propolis an. Ein ganz besonderes Getränk ist Propolis-Aufguß.





Rezept

• Johanniskäse •

Zutaten

1 kg Quark
5 l Milch
100 g Saure Sahne
50 g Butter
2 Stück Eier
1 Esslöffel Kümmel
Salz

Vorbereitung

Milch aufkochen, gemahlen Quark dazu geben und aufwärmen, langsam vermischen, bis Molke entsteht, Molke abseihen. In einen Kessel mit verschmolzener Butter geben, unter Rühren saure Sahne, geschlagene Eier, Salz, Kümmel dazu geben. Aufwärmen, langsam Rühren, bis die Masse homogen ist. In ein feuchtes Tuch einwickeln, unter Last legen.



Kooperative Gesellschaft der Milchwirte Straupe

Hersteller

Vorstandsvorsitzender
Imants Balodis
„Pienotava“, Plācis, Straupes pagasts, Pārgaujas novads
www.straupepiens.lv
valde@straupepiens.lv
Tel.: +371 64132256

Kauf

Molkerei Straupe,
Geschäft „Sena Hanza“
und „Airas“

Der Stolz von Straupe ist die 1911 gebaute Molkerei von Straupe. Nicht lange nach Lettland die Wiederherstellung der Unabhängigkeit – im Jahr 1993 wurde die Molkereigenossenschaft „Straupe“ gegründet. Die Mitglieder des Vereins sind Pārgauja und die benachbarten Bauern, deren Milchqualität eine der höchsten im Land ist.



In der Molkerei werden Milch, Butter, Sahne, Quark, Jogurt, Quarkcreme, Kümmelkäse, Milch-Reinkultur und das alles mit verschiedenen Geschmacksnoten hergestellt und verpackt. Eine der Spezialitäten der Molkerei Straupe ist Hanfbutter, die nicht nur gesund ist, sondern auch die alten lettischen Traditionen auszeichnet. Alle Produkte aus der Molkerei Straupe sind rein, ohne Zugaben von Pflanzenfett und chemische Konservierungsstoffe, was von Käufern hoch geschätzt wird.



Rezept

• Vitas Quarkkuchen •

Zutaten

Für einen Teig

400 g Weizenmehl ca.
150 g Zucker

Prise Salz

½ Esslöffel Soda

300 g Saure Sahne

Zubereitung der

Quarkmasse

1,25 kg Magerquark

3 Stück Eier

Handvoll Rosinen

½ Teelöffel Vanillezucker

150 g Zucker

200 g Saure Sahne

3 Esslöffel Weizenmehl

Vorbereitung

Teigzutaten kneten, bis sie nicht an den Händen kleben. Auf eine mit dem Backpapier ausgelegte Backplatte legen und anhand Mehl ausgleichen. Alles vermischen und auf den ausgeglichenen Teig verteilen. Bei 185°C ca. 1 Stunde und 10 Minuten golden backen.

Vita Petrova



Handwerker

Besitzer Vita Petrova
„Upītes“, Straupes pagasts,
Pārgaujas novads
vitap76@inbox.lv
Tel.: +371 26875577

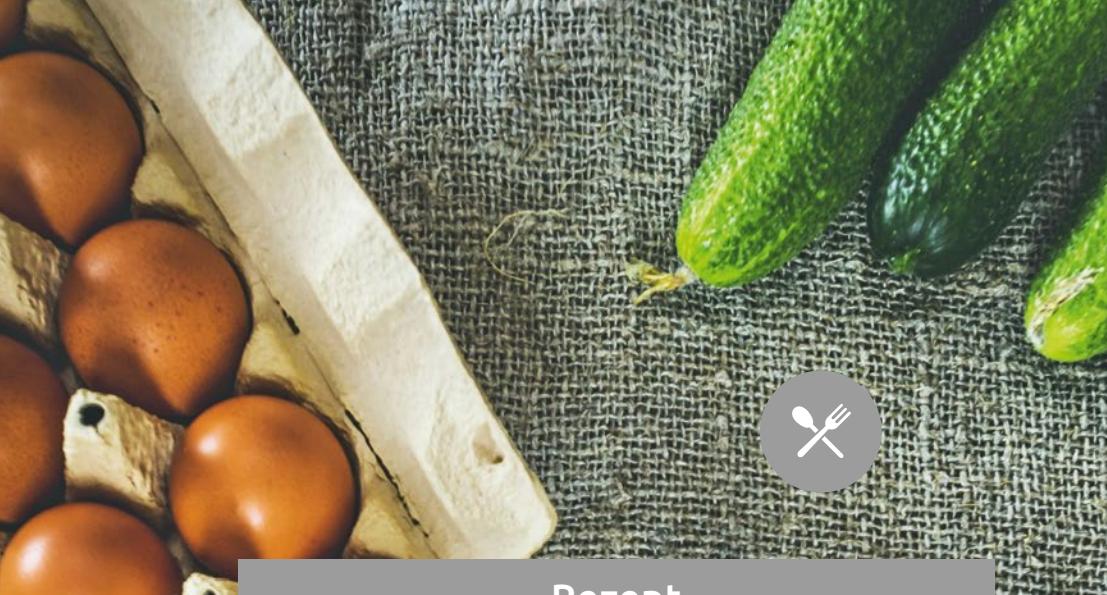
Kauf

Straupe Hanse
Handwerkermarkt,
Straupe Bauernmarkt

In ihrem Bauernhof hat Vita 6 Milchkühe, vor allem Lettische Braune. Die ganze gemolkene Milch wird innerhalb einer Woche zu verschiedenen Milchprodukten verarbeitet und kommt solcherweise bei den Käufern an. Vita erzeugt Butter, Sahne und saure Sahne sowie ganz besondere Käsearten: Käse mit Kümmel, Samen, Hanf, Honigklee, Kürbiskernen und Sesam, Knoblauch, Kräutern, Basilikum



und Tomaten, süße Käse mit Mohnsamen, Sukkaden, Rosinen und Schokolade. Das sind die beliebtesten Produkte der Käufer. Ohne Milchvieh wird im Bauernhof auch Fleischvieh gezüchtet – Charolais und Limousin, das aber in Auktionen verkauft wird.



Rezept

• Bauernfrühstück •

Zutaten

1 Portion

1 Ei
30 g Milch, Salz
75 g geräucherter Speck oder durchwachsenes Schweinefleisch
25 g Wurst
15 g Zwiebel
100 g Kochkartoffeln

Vorbereitung

Das geräucherte Fleisch und Wurst in Stäbchen schneiden und zusammen mit gehacktem Zwiebel anbraten. Geschnittene Kochkartoffeln, Ei und Milchmischung dazugeben. Im Backofen braten, bis Eier gerinnen sind. Mit Gemüsesalat servieren.



Straupes ligzda Ltd



Handwerker

Besitzer
Läisma und Nauris Vitoli
„Strautini“, Straupes pagasts, Pārgaujas novads
www.straupesputni.lv
straupesligzda@gmail.com
Tel.: +371 28760446

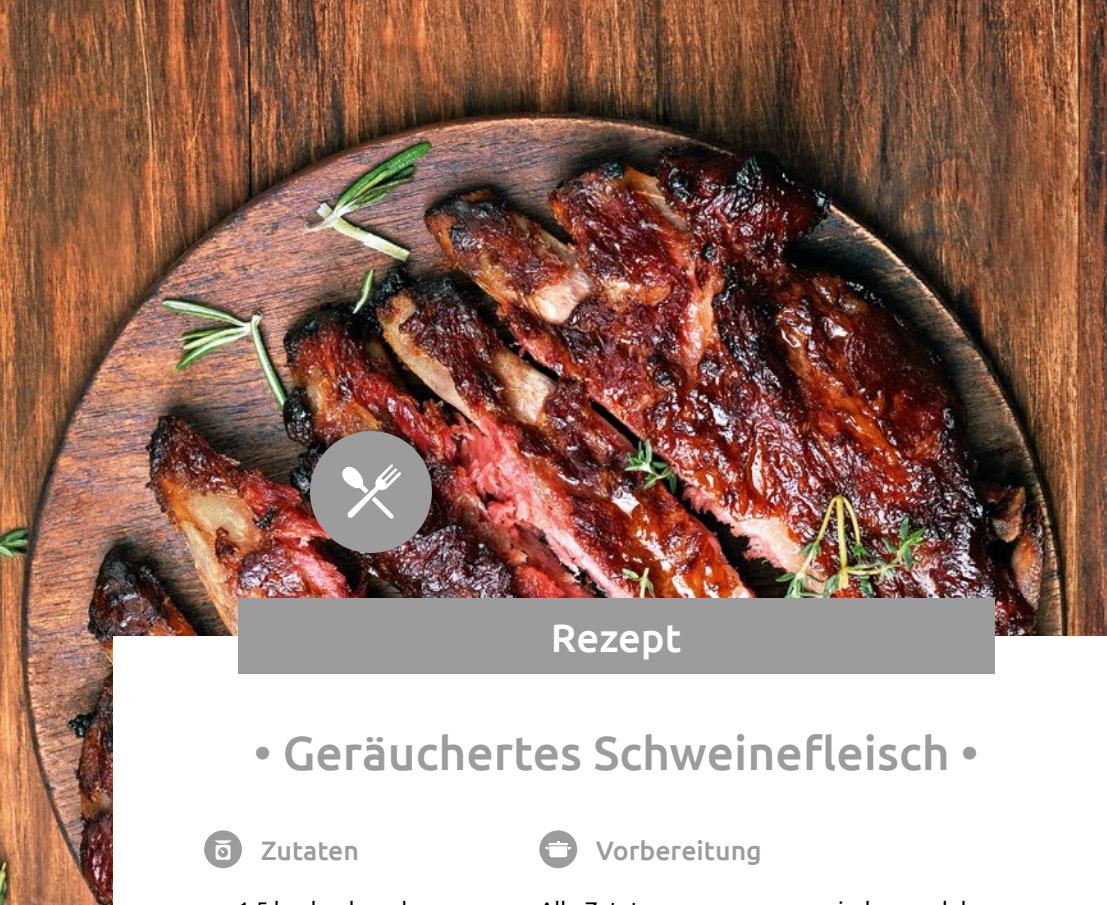
Kauf

Straupe Bauernmarkt, Geschäft „Sena Hanza“, Molkerei Straupe

Seit dem 27. April 2012, als das Unternehmen Straupes ligzda gegründet wurde, ist ein wesentliches Wachstum und schnelle Entwicklung erzielt worden. Bereits seit dem ersten Tag der Unternehmenstätigkeit werden den Käufern Eier der „glücklichen Hühner“ angeboten. Dies bedeutet, dass die Legehennen im Freiland gehalten werden, so dass sie in der Sonne und auf grünem Gras laufen können. Insbesondere wird der Wert auf die Nahrung gelegt, deren Qualität entscheidend ist, um den Geschmack und Nährwert der Eier sicherzustellen. Dies wird besonders von den Konditoren von Straupe und natürlich Kunden geschätzt.



Heute ist bereits ein weiterer Schritt in dem Sinne getan worden, dass den Käufern auch Bio-Eier angeboten werden und ein einzelnes Unternehmen EK OVO gegründet wurde. 2017 wurde ein Europa-Projekt umgesetzt, indem ein Betrieb für Eierverpackung errichtet und eine spezielle Design-Verpackung für Bio-Eier entwickelt wurde.



Rezept

• Geräuchertes Schweinefleisch •

Zutaten

ca. 1,5 kg durchwachsenes Schweinefleisch
4 Esslöffel grobes Meersalz
1 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel grob gemahlener Pfeffer
1 Teelöffel grob gemahlene Senfkörner
½ Teelöffel Dill
1 Teelöffel zerdrückte Wacholderbeeren
Handvoll Lindenblüte
1 Teelöffel Kornblumen
1 Esslöffel Kiefernzapfen-Sirup

Vorbereitung

Alle Zutaten zusammen vermischen und das durchwachsene Schweinefleisch einreiben, in Farnkraut einwickeln und im Kühlschrank zwei Tage marinieren lassen. Bei 80°C ca. 4 Stunden räuchern, das kann auch im üblichen Backofen gebraten werden, falls keine Räucherei vorhanden ist. Mit Bier, Roggenbrot und Hanfbutter servieren.

Kreatives Haus der Köche

In der Gemeinde Straupe, auf dem Gebiet des Gauja-Nationalparks hat einer der bekanntesten Köche Lettlands Ēriks Dreibants das Kreative Haus der Köche errichtet. Das Haus lädt jedermann aus der ganzen Welt ein, der sich gerne mit Naturgeschenken und Bioprodukten beschäftigt. Die Unterkunft im Haus wird vor allem den Köchen zur Verfügung gestellt, danach auch allen anderen, die mit dem Kochen

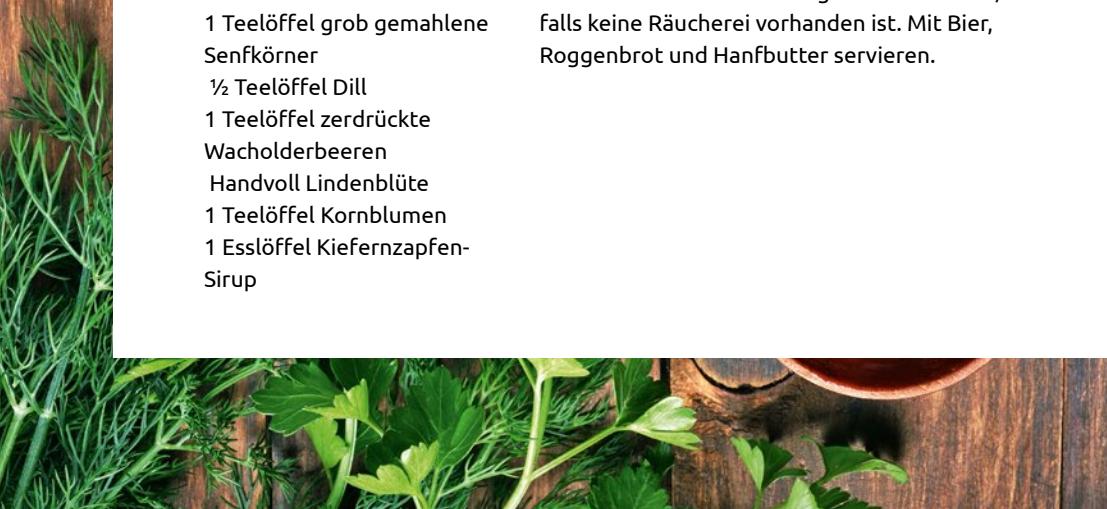


Handwerker

Der Besitzer Ēriks Dreibants
www.dabasgarsa.lv
info@dabasgarsa.lv
Tel.: +371 29222335



verbunden sind. Im Haus werden sämtliche Umstände sichergestellt, damit jeder Gast in Ruhe und Stille seine besonderen Geschmäcker und Speisen kreieren kann, indem er das verwendet, was er in Wäldern, Wiesen, Seen und Flüssen gesammelt und geangelt hat. Wenn auch Du daran interessiert bist, setze dich mit dem Wirt Ēriks Dreibants in Verbindung.



Feste und Veranstaltungen



Kontakte

- Telefon: +371 29464946
- E-Mail: info@farmersmarket.lv
- www.farmersmarket.lv
- [straupestirgus](https://www.facebook.com/straupestirgus)



Lettisches Winzerfest



In der Alten Poststation Straupe



Im September 2017 wurde eine neue Tradition eingeführt – das Winzerfest in Vidzeme. Das Fest wird vom Verein Slow Food Straupe mit dem Ziel organisiert, die lokalen Weintraditionen zu popularisieren. Als Veranstaltungsort wurde die Pferdepost Straupe gewählt. Hier wurde der Bauernmarkt von Straupe eingerichtet und die historische Pferdepost mit der authentischen Pflasterverlegung im Innenhof war ein sehr geeigneter Ort, um zu handeln, Wein zu genießen und Musik zu hören. Überall hier spürt man die Gemütlichkeit, die die Wirtin Aija und Guntis Āboliņi-Āboliņi bei der Entwicklung des Hauses geschaffen haben.

Beim ersten Winzerfest war es bereits möglich, 15 Weinarten der lokalen Winzer zu verkosten, ihre Arbeitsgeheimnisse zu entdecken zu versuchen und praktische Ratschläge im Bereich der Weinherstellung zu erfahren. Das Fest wurde durch die Snack- und Dessertauswahl der in Lettland geliebten Chefköche Mārtiņš Rītiņš und Ēriks Dreibants sowie Akkordeon-Melodien von Kaspars Gulbis verfeinert.

Als Kulmination der Feier galt die Einfügung der von Besuchern und Gästen der Veranstaltung versorgten Beeren und Obst in den Wein. So wurde das Getränk erzeugt, das feierlich beim nächsten lettischen Winzerfest in der Pferdepost Straupe am Tisch serviert wird!

Besuch

In der Alten Post Straupe jedes Jahr in der zweiten Hälfte des Sommers

Bauernmarkt Straupe



Das Modell des Straupe-Marktes ist untypisch. Wenn normalerweise Bauern zum Verkauf ihrer Produktion in die Stadt fahren, so fahren in diesem Fall die Stadt Einwohner aufs Land direkt zu Bauern.

Eine Genehmigung für die Teilnahme am Straupe-Bauernmarkt wird nur denjenigen Bauern und individuellen Herstellern erteilt, die fähig sind, eine hochwertige, lokale uns saisonale Produktion anzunehmen. Das Motto des Straupe-Marktes lautet: "Selbst gezüchtet. Selbst erzeugt. Selbst verkauft". Der Bauernmarkt Straupe gilt als einzige im Baltikum, der Mitglied der internationalen Organisation Slow Food Internationale Earth Markets ist und somit berechtigt ist, mit dem Logo dieser Organisation zu handeln.

Auf dem Markt kann jeder seine kulinarischen Bedürfnisse befriedigen, indem man ein in einem hundertjährigen Ofen gebackenes Brot oder Käse, der von morgens gemolkener Milch zubereitet wurde, saisonale Gemüse, Obst und Beeren, hausgemachte geräucherte Schweinebrust oder Blutwurst, frisches Schaf- oder Schweinefleisch, echte ländliche Torte oder traditionelle Speckkuchen aus Roggenteig, Heidelbeeren-, Brombeeren- oder Fliederwein, Rhabarber- oder Pflaumenzider, eine der Haupteiweißquellen unserer Vorfahren – geröstete Hansamen, Honig, der im Gauja-Nationalpark entfernt von industriell degradierten Gebieten gesammelt wurde, sowie sonstige Waren kauft. Saisonal kann man hier Pfifferlinge, Steinpilze, Preiselbeeren und andere Waldfrüchte kaufen.

Ebenso bedeutenden Anteil des Marktes bilden die Handwerker, deren Erzeugnisse aus natürlichen und traditionellen Rohstoffen hergestellt sind, wobei das Handwerk und alte Technologien verwendet werden. Hier kann man einen Stuhlmacher treffen, der authentische Stühle nach Methoden der Vorfahren herstellt, handgeschnitzte Löffel, auf dem Webstuhl der Oma gewebte Leinentischdecken und -tücher, mit lettischen Schriften geschmückte Handschuhe, Socken und sonstige Handwerke kaufen.

Besuchen und kaufen

In der Alten Poststation Straupe am 1. und 3. Sonntag eines jeden Monats von 11:00 bis 15:00 Uhr, außer am ersten Sonntag im Januar.



Kontakte

Der Verein „Vesels pilsētā un laukos“



Telefon: +371 29464946



E-Mail: info@farmersmarket.lv



www.farmersmarket.lv



[straupestirgus](#)





Straupe kulinarische Route im Rahmen des Projekts „Hanseatic Approach to New Sustainable Alliances (HANSA)“. Dieses einzigartige Projekt vereint neun bezaubernde Hansestädte, die dem Besucher viel mehr als nur eine interessante Historie und gelebte Tradition bieten. Zu den Partnerstädten zählen Visby, die Hauptstadt Gotlands, Pärnu und Viljandi in Estland sowie die lettischen Städte Cēsis, Koknese, Kuldīga, Limbaži, Straupe und Valmiera.

Lassen Sie sich vom Charme dieser geschichtsträchtigen Städte verzaubern und entdecken Sie deren touristische Highlights:

- Feine regionale Küche mit traditionellen Rezepten
- Radtouren, Walking und Trekking
- Hanse-Festivals
- Reizvolle Landschaften im Umkreis der Städte

Willkommen in Straupe

Das HANSA-Projekt steht unter der Leitung des Städtebundes „Die Hanse“, der 1980 in Zwolle als „Lebens- und Kulturgemeinschaft der Städte über die Grenzen hinweg“ gegründet wurde und seit 1991 zu den Kultur-Routen des Europarates zählt. Unterstützt wird das Projekt zudem mit Fördermitteln der Europäischen Union für regionale Entwicklung (Central Baltic Programm 2014-2020).

www.hanse.org/projekte/explore-hansa/
Facebook: ExploreHANSA

Die Fotos: Vilnis Slūka, Vilnis Klintsons, Jānis Zilvers, EnterGauja.lv, Kristaps Rozītis, Nauris Zeltiņš, Rudīte Vasile, Renārs Koris. Die Stadtpläne: Daiga Kreitūze, SIA „Karšu izdevniecība Jāņa sēta“. Text und Rezepte: Baiba Smilga

2018