

Städtebund
DIE HANSE



*Genieße die Hanse
in Lettland!*

Cēsis

Koknese

Kuldīga

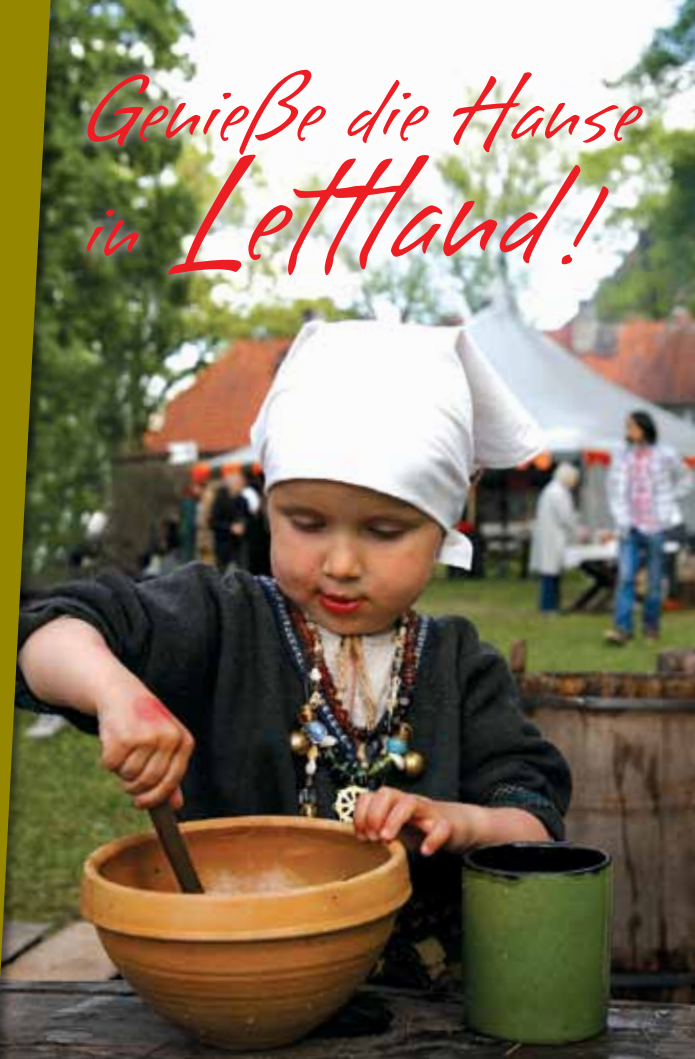
Limbaži

Rīga

Straupe

Valmiera

Ventspils



Wir laden Sie ein, die lettischen Hansestädte kennenzulernen und den kulturgeschichtlichen Geist von unseren gastronomischen Angeboten zu genießen. Jede der acht Hansestädte hat ein charakteristisches Rezept für den heutigen Geschmack herausgesucht. Besondere Events und hunderte verschiedene Veranstaltungen erwarten Sie das ganze Jahr 2014 hindurch, wenn Riga zur Kulturhauptstadt Europas wird.

Fühlen Sie den Charme der Hansestädte in Lettland, kochen und genießen Sie ohne Eile! Herzlich Willkommen in Lettland!

Herausgeber:

Selbstverwaltungen der Bezirke Cēsis, Koknese, Kuldīga, Limbaži, Pārgauja, Rat der Stadt Riga, "Kusman" GmbH, Stadtverwaltung Valmiera, 2013

Zusammenstellung: "DUE" GmbH

Fotograf der Titelbilder: Cēsis TIC

Übersetzung: Christina Runce

Genieße die Hanse
in Lettland!!



Cēsis www.cesis.lv



Koknese www.koknese.lv



Kuldīga www.kuldiga.lv



Limbaži www.limbazi.lv



Riga www.liveriga.lv



Straupe www.pargaujassnovads.lv



Valmiera www.valmiera.lv



Ventspils www.ventspils.lv





Im Ofen gebackene Schweinerippchen, mariniert in dunklem Cēsu alus (Cēsis Bier) mit geschmortem Kohl

- 1 kg rohe Schweinerippchen
- 800 g Sauerkraut
- 80 g Butter
- 500 ml dunkles Bier (am besten Cēsu porteris)
- 100 ml Öl
- Knoblauch, frischer Thymian, Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker nach Geschmack
- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 200 g geräuchertes, durchwachseses Schweinefleisch

Cēsis

Die Rippen in Stücke teilen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian, Öl und Knoblauch würzen. Mit dunklem Bier übergießen und gut mischen. Mindestens vier Stunden in der Marinade ziehen lassen. Dann die Rippen von beiden Seiten anbraten und im Backofen bei 180 Grad 90 Minuten schmoren lassen. Sauerkraut in einen Topf geben, gebratene Zwiebeln, Möhre und Schweinefleisch hinzufügen und mit etwas Wasser übergießen. Auf kleiner Flamme etwa eine Stunde schmoren, von Zeit zu Zeit umrühren. Kartoffeln in Salzwasser kochen.

Foto: Karina Jurciņa

Cēsis ist eine der ältesten Städte Lettlands. Im Jahre 1206 wurde Cēsis zum ersten Mal in einer Chronik erwähnt. Vom 11. – 13. Jhd. befand sich hier die ehemalige Holzburg Venden, die der Stadt den deutschen Namen „Wenden“ gab. Ende des 14. Jhd., Anfang des 15. Jhd. nahm Cēsis mit dem Beitritt zur Hanse einen bedeutenden Platz im Handel ein. Die gastronomischen Traditionen in Cēsis sind vom Livländischen Orden im Mittelalter stark beeinflusst worden - daher ist eine Speisekarte ohne Schweinefleisch und Bier kaum vorstellbar.



Foto: Anita Šmite

Eine Legende erzählt, dass in Koknese ein großer Wels wohnt. Jedes Frühjahr feiert Koknese im Mai mit einem Markt, Straßenkonzerten und Veranstaltungen das Fest „Sama modināšanas svētki“ (=„der Wels erwacht“). In der Hoffnung auf ein fruchtbares Jahr kochen die Feiernden in einem großen Topf über dem Lagerfeuer eine besondere Welsuppe. Auf diejenigen, die dieses köstliche Gericht probiert haben, wartet ein produktives und reiches Jahr!

Den Wels überbrühen, säubern, ausnehmen und die Kiemen entfernen. In ein Tuch wickeln und im Topf mit 20 Litern Wasser übergießen. Den Topf über ein offenes Feuer hängen, ggf. Schaum abschöpfen. Die dicksten Dillstengel, Zwiebeln, Piment, Pfefferkörner und Salz hinzufügen, 20 Min. kochen. Fisch und Zwiebeln herausnehmen, der Brühe kleingeschnittene Kartoffeln und Karotten hinzufügen und kochen, bis das Gemüse gar ist. Den Fisch von den Gräten befreien und zusammen mit Cayennepfeffer in die Brühe geben. 10 Min. ziehen lassen. Beim Servieren mit gehacktem Dill bestreuen.

Koknese „Wels-Lagerfeuersuppe“, gekocht in einem großen gusseisernen Topf über offenem Feuer

ZUTATEN

- 3 – 5 kg Wels aus der Daugava
- 10 Stiele Dill
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Pimentkörner
- 5 Körner schwarzer Pfeffer
- 2 Messerspitzen Cayennepfeffer
- 3 Zwiebeln
- 10 Karotten
- 20 Kartoffeln
- Salz nach Geschmack
- Zubereitungszeit: 75 min.

Koknese

„Sklandraušī“ (Kartoffel-Karotten-Törtchen)

ZUTATEN

Für den Teig:

- 200 – 250 g grobes Roggen- oder Weizenmehl
- 100 ml Wasser
- 2 EL Margarine
- 1 TL Zucker
- 1 Ei
- Salz

Für die Kartoffelfüllung:

- 150 g Kartoffeln
- 2 EL Milch
- 1 EL Butter
- Salz

Für die Karottenfüllung:

- 250 g Karotten
- 3 EL Honig
- 1 EL saure Sahne
- 1 Ei
- 1 EL Weizenmehl
- Salz

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen, durch ein Sieb drücken, gekochte Milch und Butter hinzufügen. Alles gut vermischen. Karotten mit Schale kochen, erst dann schälen, durch ein Sieb drücken. Salz, Honig, Ei, saure Sahne und Mehl hinzufügen. Alles gut verschmischen. Roggenmehl auf den Tisch sieben, in der Mitte eine Mulde drücken, Margarine und Ei hineingeben. Zucker und Salz in Wasser auflösen, zum Mehl geben. Zu

einem festen Teig kneten, der sich gut ausrollen lässt. Teig etwa 2 – 3 mm dick ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Die Teigkreise mit einem 1 – 1,5 cm hohen Rand versehen (außen hochklappen) und auf ein Backblech legen. Auf jeden Kreis zuerst die Kartoffelfüllung, dann die Karottenfüllung geben. Bei 200 Grad etwa 15 – 20 Min. backen.

Foto: Artis Gustovskis



Foto: Imants Kronbergs

Zander angeln war an den Seen rund um Limbaži schon im Mittelalter und seit der Hansezeit beliebt. Davon zeugt auch der Name einer der größten Kneipen der Stadt im 17. Jhd: „Zandartkrogš“ (Zanderkneipe).

Zander werden auch heute noch in den Seen der Stadt geangelt. Dieses Gericht kann man im „Pilsmuižas krodziņš“, Burtnieku ielā 7 in Limbaži bestellen und genießen.

Zander säubern und in Stücke schneiden. Möhre, Bete und Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, die Kartoffeln in größere Stücke. In einem Topf Bete, Möhre, Zwiebel und Karoffel schichten. 1 ½ Gläser Wasser und etwas Salz hinzufügen. Gesalzene Fischstücke auf das Gemüse geben, mit Pfeffer und Lorbeerblättern würzen. Den Deckel auflegen und eine Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Nicht verrühren. Um Anbrennen zu verhindern, von Zeit zu Zeit vorsichtig schütteln. Wenn das Gemüse fast gar ist, Milch und etwas Butter hinzugeben, und noch etwa 15 Min. kochen.

Gekochter Zander mit Gemüse und Milch

- 1 kg Fisch
- Möhre
- große Zwiebel
- Rote Bete
- 800 g Kartoffeln
- 1 EL Butter
- ½ Glas Milch

Kuldīga

Limbaži



Gebackener Ziegenkäse mit Buchweizenhonig, Mohn, Kürbis -Quittenmarmelade, Apfel - und Honiggelee, Blütenpollen

ZUTATEN für 4 Portionen

- 350 g Ziegenkäse
- 15 g Mohn
- 100 g Buchweizenhonig
- 6 Scheiben Buchweizenbrot
- 500 g Äpfel
- 30 ml Apfellokör
- 7 g Agar
- 20 g Puderzucker
- 1 EL Blütenpollen
- 120 g gekochte Rote Bete
- 300 g Kürbis
- 150 g Kürbis-Quittenmarmelade

Riga

Aus Brot und Käse Kreise ausschneiden. Im Backofen backen, mit geröstetem Mohn bestreuen. Äpfel und Kürbis schneiden, in Likör und Puderzucker marinieren. Aus den Äpfeln den Saft herauspressen, mit dem Buchweizenhonig und in Wasser aufgelöstem Agar mischen. Auf ein Tablett geben und eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Das Gelee in Rechtecke schneiden. Mit Bete, Marmelade und Blütenpollen dekorieren.

Foto: Tallink Hotel Riga

Seit seinen Anfängen ist Riga ein Ort, an dem sich viele Völker und Kulturen treffen. Sie haben die lokale Küche stark beeinflusst. Die Rigaer Restaurants bieten eine Fusions-Küche, die sowohl zum Genießen von traditionell lettischen Gerichten als auch zu spannenden kulinarischen Reisen und zum Kochkunstlerlebnis bei den besten Chefköchen von Riga einlädt. Das hier aufgeführte Rezept stammt von der Chefköchin Frau Svetlana Riškova. Alle Feinschmecker sind herzlich willkommen, es im Tallink Hotel Riga Restaurant „Elements“ (Elizabetes iela 24/1) zu probieren!



Foto: Kristaps Rozitis

Im Namen des Gerichtes wird das Flüsschen Brasla erwähnt. Das Rezept stammt aus den Häusern der Einheimischen, die am Ufer der Brasla stehen. Die Brasla war möglicherweise ein alter Handelsweg der Hanse. Jetzt wird diese Speise in der Kneipe „Braslas kroga“ zubereitet und serviert. Für den Weidenkätzchenbrei verwendet man süße Sahne, die von der einheimischen Molkereigenossenschaft „Straupe“ hergestellt wird und Moosbeeren, die in den Sümpfen rund um Straupe gepflückt werden.

Gerstengraupen in einer Pfanne anrösten. In kochendes Wasser geben und kochen, bis die Körner weich sind. Abgießen. Gut abtropfen lassen und mit etwas Puderzucker und Vanillinzucker bestreuen. In der Zwischenzeit Moosbeerenkompott kochen. Nun die Hauptsache – Süße Sahne mit Zucker steif schlagen und die Graupen hineingeben. Kompott in eine Schüssel geben, dazu die Graupen mit Sahne. Zum Schluss mit getrockneten Moosbeeren bestreuen. Die gekochten Graupen erinnern an das Aussehen von Weidenkätzchen.

„Weidenkätzchenbrei“ vom Ufer der Brasla

ZUTATEN für 4 Portionen

- 200 g Graupen bester Qualität
- 2 l Wasser zum Kochen der Graupen
- 200 ml süße Sahne
- 4 EL Zucker
- 100 g Moosbeeren
- 400 ml Wasser für das Kompott
- 1 TL Kartoffelstärke
- 4 EL Zucker
- etwas Puderzucker
- einige getrocknete Moosbeeren

Straupe



Foto: Valmiera TIC

Meisterwerk der Hanseköche!

In Wiesenblütenhonig gebackenes kräftiges Roggenbrot mit erfrischendem, hausgemachtem Eis. Genießen Sie es in Valmiera im Restaurant „Rātes vārti“ (Lāčplēša iela 1).

ZUTATEN

- Roggenbrot
- 50 g Butter
- 50 g Wiesenhonig
- Eiscreme (vorzugsweise hausgemachte)
- Beeren der Saison

Das Brot in Dreiecke schneiden und in einer Pfanne mit 50 g Butter anbraten. 50 g Honig hinzufügen (vorzugsweise milden Honig, damit zusammen mit dem Brot eine hervorragende Geschmacksnote entsteht). Weiter braten, bis das Brot gut gebräunt ist. In eine Schüssel geben, dazu pürierte frische Beeren mit etwas Zucker und Eis reichen. Dekorieren mit Blüten aus dem Garten und Pfefferminzblättchen. Dazu passt gut ein Glas halbtrockener Weißwein.

Valmiera – eine alte Hansestadt an der Gauja, die in diesem Jahr vom 8. bis 10. August ihr 730 jähriges Jubiläum feiert. Hier ist es möglich, die Jahrhunderte alte Geschichte kennenzulernen, fast unberührte Natur zu genießen und gleichzeitig den modernen, lebendigen Lebensrhythmus der Stadt zu erfahren. Valmieras prächtigste Zierde ist der Fluss Gauja, der sich 8 km durch die Stadt windet. Seien Sie herzlich willkommen in Valmiera – der größten Stadt Vidzemes, die denkt und schafft!

Valmiera

Frische Kartoffeln fein reiben, die Flüssigkeit (Stärke) ausdrücken. Die Hälfte der geriebenen Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und bei 180 – 200 Grad backen.

Hackfleisch mit Zwiebeln, saurer Sahne und Gewürzen mischen. Die Masse auf den gebackenen Kartoffeln verteilen, einen Teil Käse darübergeben und die übrigen rohen, geriebenen Kartoffeln darauf verteilen. Im Ofen backen, bis die Kartoffeln knusprig braun sind und dann den Rest Käse darauf geben.

Damit man sich heimisch fühlt, sollte man zu dem Gericht ein Schluck helles Bier in der Kneipe „Melnais sivēns“ (Schwarzes Ferkel) genießen. Sie liegt in der Jāņa iela 17, der Ordensburg aus dem 13. Jhd., welche das älteste Gebäude und das Symbol der Stadt ist. Jedes Jahr, am zweiten Juniwochenende, findet in der Burg das Ritterturnier Liliūm Vindaviensis statt, bei dem es neben Ritterkämpfen auch noch mittelalterliche Musiker, Feuer-spucker und natürlich anständige Mahlzeiten gibt.



Foto: Oskars Jūra

Ventspilnieku kūgelis (Kartoffel-Hack-Auflauf)

ZUTATEN

- Frische geschälte Kartoffeln
- Hackfleisch
- Zwiebeln
- Saure Sahne
- Fett
- Mittelweicher Käse aus den Hansestädten
- Salz
- Pfeffer

Ventspils



Foto: Edgars Volcjojs



Foto: Ainārs Briedis



Foto: Kuldīga TIC



Foto: Nils Smelteris



Foto: Romualds Salcevičs



Foto: aus dem Buch über Straupe



Foto: Valmiera TIC



Foto: Oskars Jūra

