



1. **Aukštaitija: Der Geschmack der alten Zeiten heutzutage** Aukštaitija: tasty heritage

Region Aukštaitija

Die Region Aukštaitija ist eine der größten und ältesten Regionen Litauens. Seit dem 15. Jahrhundert wird sie «das echte Litauen» genannt. Auf dieser Reise werden Sie verschiedene regionale Köstlichkeiten genießen, die heutzutage in Aukštaitija angeboten werden.

Im Bezirk Anykščiai werden Sie einen Heilkräuterhof besuchen. Dort gibt es Eichelkaffee und Kräutertee zu genießen. Ebenso ist die Einkehr im Fischerdorf Ginučiai vorgesehen, woher das Rezept für eine besondere Fischsuppe aus dem 17. Jahrhundert stammt. Im Bezirk Ignalina werden Sie eine Wassermühle und das Bienenkundemuseum besichtigen. Im Restaurant, das zum Netzwerk des Kulinarischen Erbes gehört, kann man den Gaumen mit den Spezialitäten der traditionellen Küche verwöhnen. Auch kann man selbst das Backen der traditionellen litauischen Süßspeise - Šakotis - ausprobieren. Nach dem Spaziergang entlang des Ufers des malerischen Zarasai-Sees begeben Sie sich zu einer Mühle. Dort werden Sie lernen, wie man Brot und Pfannkuchen aus Roggenmehl bäckt. Zum krönenden Abschluss der Reise ist der Besuch einer Brauerei geplant, die unfiltriertes lebendiges Bier braut. Ausgestellt wird dort auch eine Sammlung alter Brauerwerkzeuge.

Dauer: 2 Tage

Länge: ~185 km

Routenverlauf: Anykščiai – Ginučiai – Ignalina – Šlyninka – Dusetos

Der erste Tag

Anykščiai – Ginučiai

Der Pflanzenkenner Ramūnas veranstaltet Bildungsprogramme für Kinder und Erwachsene und erzählt über verschiedene Pflanzen, die im Bezirk *Anykščiai* wachsen. Auch kann man mit ihm Eichelkaffee und Kräutertee unter freiem Himmel genießen. (Bildungsprogramme werden von *R. Daugelavičius, Vilniaus Straße 22, Anykščiai*, veranstaltet).

Besichtigung der berühmtesten Orte in Anykščiai. Genießen Sie einen Baumkronenpfad (*Medžių Lajų takas*), einen Labyrinthpark (in der Sommersaison) und eine Schmalspurbahnlinie (*Siaurukas*). Die Zugfahrt wird Ihnen viel Vergnügen bereiten.

Auf dem Bauernhof «**Gaidelių sodyba**» werden geräucherter Fisch und Fischsuppe zubereitet. Im Dorf *Ginučiai* werden Fische nach einer Jahrhunderte alten Tradition verarbeitet. Deren Ursprung liegt bei den Fischern des östlichen Aukštaitija. Dem Fischverarbeitungsbetrieb ist das Zertifikat des

litauischen Nationalerbes verliehen worden. Die meisten Rezepte stammen aus dem 17. Jahrhundert, als Gewürze und Traditionen von Königin Bona eingeführt wurden.
<http://www.atostogoskaime.lt/en/farmstead/gaideliu-sodyba>

Übernachtung in im Bezirk *Ignalina*:

- Gästehaus «*Gaidelių sodyba*» <http://www.atostogoskaime.lt/en/farmstead/gaideliu-sodyba>
- Gästehaus «*Baluošo krantas*» <http://www.atostogoskaime.lt/en/farmstead/baluošo-krantas>

Der zweite Tag

Ignalina – Šlyninka – Dusetos

Besichtigung der berühmtesten Orte in *Ignalina*. Besuchen Sie die Wassermühle in *Ginučiai*, das Bienenkundemuseum, die Kirche von *Palūšė*, die archäologische Stätte *Ladakalnis*, von wo aus sich ein bezaubernder Ausblick auf sechs Seen eröffnet.

Seit 2005 gehört das Restaurant «*Romnesa*» zum Europäischen Netzwerk des Regionalen Kulinarischen Erbes von Ost-*Aukštaitija* und teilt seine kulinarischen Erfahrungen. Angeboten werden traditionelle nationale Speisen. Während des Besuchs der Bäckerei und des Restaurants «*Romnesa*» können Sie an verschiedenen Bildungsprogrammen teilnehmen, z.B. «Vorführung des *Šakotis*-Backens» und «Werdegang der Milch». http://www.romnesa.lt/ignalina/index_en.html

Besichtigung der berühmtesten Orte in *Zarasai*. Besuchen Sie das Panoramarad und den Ufer des *Zarasai*-Sees.

Während des Besuchs **der *Šlyninka*-Mühle** können Sie an den Bildungsprogrammen «Werdegang des Brotes mit Verkostung von Backwaren und Besuch der Mühle» und «Bildungsprogramm mit Verkostung von Backwaren in der Mühle» teilnehmen. Darin eingeschlossen sind das Brotbacken und das Braten von Pfannkuchen aus Weizen- und Roggenmehl sowie aus Grütze. (Dorf *Šlyninka*, Bezirk *Zarasai*)

«*Čizo alus*» – hier wird das berühmte «*Čizo*»-Bier hergestellt, das leicht und unfiltriert ist. Das Bier wird nach mehreren Generationen alten Traditionen aus Waldhonig gebraut. Vererbt worden sind nicht nur das Rezept, sondern auch die ganze Ausrüstung. Deshalb gibt es hier auch eine Ausstellung mit alten Brauanlagen. <http://www.atostogoskaime.lt/en/farmstead/cizo-alus>

Übernachtung in *Zarasai*:

- Gästehaus «*Lapėnų sodyba*» <http://www.atostogoskaime.lt/en/farmstead/lapenu-sodyba>
- Gästehaus «*Pasartėlė*» <http://www.atostogoskaime.lt/en/farmstead/sodyba-pasartele>
- Gästehaus «*Elnio sėpnas*» <http://www.atostogoskaime.lt/en/farmstead/elnio-sapnas>