

RIGA RYKKER

Riga, hovedstaden i Letland, og gastronomi, der rykker. Hvad tænker du om det? Overrasket måske? Det var vi. Men den er god nok. Lige så stille er det ved at blive forår dernede – også på den gastronomiske scene, hvor det spirer og gror, og man de seneste 10 år har gødet de stolte nationale madtraditioner med international inspiration. Riga og Gauja-regionen omkring hovedstaden er udnævnt til *European Region of Gastronomy 2017* sammen med den italienske region Lombardiet og Aarhus. Tag med på madmarkeder, restauranter, cafeer og barer, og hør om lettiske og lokale specialiteter, de friskeste fisk og godt gammeldags madhåndværk, ikke mindst holdt i hævd af Sovjettidens mangeltilstande.

Af KATRINE KLINKEN
Foto PR OG POLFOTO

Madscenen i Riga er præget af traditioner kombineret med en blomstrende udvikling inspireret af moderne international gastronomi. Der bliver brugt lokale råvarer, dyrket og frembragt på gammeldags vis. Omkring byen ligger der store områder med skov, der leverer gode vilde urter, svampe, bær og ferskvandsfisk fra de rene søer. Rigas madmarkeder og spisesteder byder på fremragende kulinariske oplevelser til rimelige priser.

Gastronomien i Letland har set en opblomstring de seneste 10 år, og der er nu en stribe restauranter med et højt kvalitetsniveau, hvor der laves kreative serveringer, der tager udgangspunkt i lokale madtraditioner. Potential for gastronomi i Letland er stort, og det afspejles især i de mange levende madmarkeder med gode produkter. Restaurantkokke i hovedstaden Riga går på det kæmpestore Central Market for at skaffe sprællevende fisk og sæsonens urter og for at få inspiration til deres køkkener fra de mange udsalg med særlige urteblandinger, fermenterede frugter og grøntsager, tørrede og røgede sild samt salt og sødt bagværk lavet med godt håndværk. Råvarer fra den vilde natur er del af køkkenet både i pri-

vate hjem og på de fineste restauranter. I White Guide Nordic 2017 har Letland sammen med de to andre baltiske lande, Estland og Litauen, da også fået optaget 60 toprestauranter.

Den lettiske kok Dzintras Kristovskis er ambassadør for *Wild at Palate* – en guide, som man har udviklet i forbindelse med, at Riga-Gauja-regionen i år er udnævnt til *European Region of Gastronomy*, som skal hjælpe interesserede rundt til de bedste spisesteder og gastronomiske events. Dzintras Kristovskis mener, at alle ikoniske køkkener i verden udspringer af de ingredienser, der er unikke for deres egen region, og at det er vigtigt at forstå, at kokkene ikke prøver at udvikle noget rigtigt nyt, men går tilbage til deres rødder. Flere af de dygtige restaurantkokke taler om, at deres bedstemødres færdigheder i forhold til at skaffe og lave mad har stor betydning for deres kokkearbejde. Under perioder med meget lidt mad, som har været en del af Letlands historie, har det været nødvendigt at kunne skaffe og lave sin egen mad, og det er ikke helt gået i glemmebogen endnu. Sovjettidens mangeltilstande har betydet, at gammeldags madhåndværk er blevet holdt ved lige.



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY 2017

Riga-Gauja-regionen er i år tildelt titlen *European Region of Gastronomy* sammen med Aarhus og regionen Lombardiet i Italien. I løbet af året bliver der afholdt madfestivaler og events som fx flg.:

- Riga Restaurant Week 8.-14. maj & 9.-15. oktober
- Riga Restaurant Festival 11.-13. august





LETLANDS MADTRADITIONER

Letland har igennem historien hørt til henholdsvis Tyskland, Sverige, Polen og Rusland. Det afspejler sig i madkulturen. Her er tyskinspireret rugbrød, pølses og surkål side om side med russisk kaviar og champagne, og svenskernes lidenskab for vilde svampe.

Det lettiske køkken er typisk for Østersø-området og de nordeuropæiske lande. Det traditionelle køkken stammer fra bondekulturen og er baseret på afgrøder som rug, hvede, havre, ærter, roer, kål og kartofler. Maden har et højt indhold af smør og fedt. Sur og saltet smag er dominerende i den lokale mad, der krydres med få krydderier som peber, dild og kommen.

Et almindeligt dagligdags måltid vil bestå af svinekød, kartofler og kål eller andre kogte grøntsager og en kold salat ofte med et glas hjemmelavet saft af vilde bær. Kylling er også populært mens andre typer kød spises i mindre omfang. På markederne kan man se alle udskæringer af dyrene og mange slags indmad. De lokale tørrede grå bønner: *Latvia grey beans* tilberedes traditionelt med løg og røget spæk eller bacon og et drys dild i sæsonen, men i dag bruges de også i det vegetariske køkken.

Fisk er almindeligt på grund af Letlands placering på østkysten af Østersøen og landets mange søer og floder. Fisk nydes tilberedt på mange måder blandt andet i suppe, rå og røgede.

Lettisk køkken byder især på mange slags brød og mejeriprodukter, som er en vigtig del af det nutidige køkken.

LOKALE SPECIALITETER

I bagerierne laves en stribe forskellige brød og bagværk, der både er salt og sødt. *Rupjmaize* er et mørkt rugbrød, som betragtes som nationalbrødet. Rugbrødet er smagfuldt og surt og/eller sødt. *Salinata Rudzu Rupjmaize* er et sødt kraftigt smagende surdejsrugbrød, der krydres med kommen og er virkelig godt. Brødet vejer et kilo eller mere, bliver bagt i særlige brændefyrede ovne og har lang holdbarhed. Det fås industrifremstillet, men på markederne og på de gode spisesteder fås det fra håndværksbagerne. Rugbrødsrester bruges i det søde køkken, som vi kender det i Danmark i de gamle desserter som bondepige med slør.

Pirādziņi er boller formet som halvmåner ofte med fyld af løg og bacon. *Sklandrausis* er en meget traditionel ret i det lettiske køkken. Det er en sødtsmagende pie eller pirog, lavet af rugdej og fyldt med kartoffel- og gulerodsmos og krydret med kommen – de købes på markederne og spises som mellemmåltid. *Kliņģeris* er en sød kringle, der normalt serveres som dessert ved særlige lejligheder.

Der bliver produceret god mælk og mange varianter af mejeriprodukter i Letland: smør, syrnede mælkeprodukter som cremefraiche og mange slags oste, både bløde hvide, faste og mange røgede oste. *Biezpiens* er en meget udbredt hytteost, der bliver serveret til bl.a. sild. En lettisk specialitet er *biezpiena sierīšs*, som er presset hytteost med en sød smag. En traditionel lettisk ost er *Janu Siers*, der er en kommenost, som laves ved midsommertid. De mange mejeriprodukter bidrager også til et rigt udbud af smørbagte kager og flødekager, der serveres på cafeer og konditorier i Riga.



Den lille gamle bydel i Riga er charmerende. I og lige omkring den er der flere gode restauranter. Den gamle Hansestad Riga er kendt for sin arkitektur og art nouveau-bygninger.

ALT GODT FRA HAVET - OG FLODEN OG SØEN

Med de mange søer og floder er udbuddet af fisk anderledes end herhjemme. Stør, gedde, karpe og god laks, der er noget helt andet end de opdrættede, vi oftest får herhjemme. De små syremodnede eller saltede baltiske sild er en stor delikatesse og fås til daglig til frokost og på hotellerne morgenmadsbuffeter. De delikate sild serveres også på de fine restauranter, hvor kvaliteten ofte er meget høj. I sæsonen fås også god havkat og den tynde lampret (på lettisk *Nēģis*) fra det baltiske hav, som ofte røges, ligesom stør, sild og mange andre fisk.



RIGA PÅ GLAS OG FLASKE

Rigas signaturdrik er Black Balsam, der er en bittersød spiritus med en ukendt stribe krydderier som birkekopper, baldrian, pebermynte, blåbær, egebark, appelsinskal og peber. Drikken er blevet fremstillet i mere end 250 år og var oprindelig et lægemiddel. Black Balsam drikkes ren og i kaffe og cocktails. Vin fra Letland er frugtvin i alle mulige varianter: rabarber, muldebær, vilde kirsebær, syrener, havtorn, kvæde mm. Gå ikke glip af et glas tør birkesaftvin eller 'birkesaftchampagne', som er mousserende birkesaft fra de mange birketræer i landet. På de finere restauranter og vinbarer fås mange slags champagner og vin fra Europas forskellige vinregioner. Traditionen for øl er større end for vin.



LOKALE SPECIALITETER

Lettisk kaviar fra stør, mærket hedder *Mottra*
Baltisk sild
Lampret (på engelsk *lamprey* og lettisk *Nēģis*)
Frisk og røget fisk: stør, havkat, ål, gedde og karpe
Røget kylling
Vilde friske, syltede eller tørrede bær, fx muldebær, blåbær og tranebær
Frisk birkesaft i foråret
Viide svampe
Honning
Hampefrø, bruges som krydderi og pasta
Grå bønner (*Latvia grey beans*)
Rugbrød fra en håndværksbager
Røget ost og hytteost
Fermenterede æbler og grøntsager
Urtete
Riga Black Balsam
Vin på birkesaft og frugtvin på rabarber (tør)
Champagne

- MADMARKEDER -

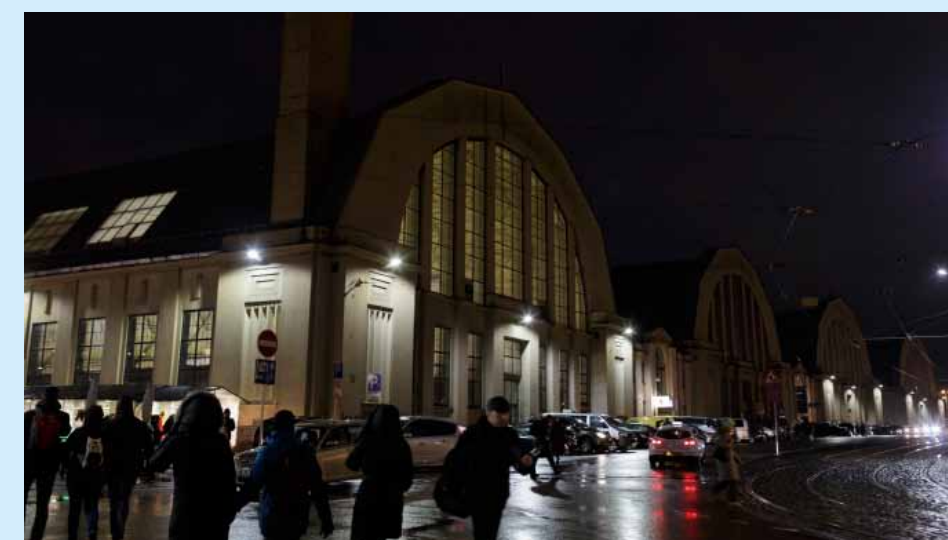
RIGA CENTRAL MARKET

Et kæmpestort stort både indendørs- og udendørsmarked, hvor private og professionelle kokke køber friske råvarer, forarbejdede madvarer, bagværk mm. Her er fem store haller, der under 1. Verdenskrig blev bygget som hangarer til tyske zeppeliner-luftskibe. Markedet har været her siden 1930'erne og er på UNESCO's liste over uimstelig verdensarv. Men selvom det er et historisk marked, lever det op til EU-regler med kølediske osv. Her er en hal med fisk, en hal med kød, fjerkræ og æg, en hal med grøntsager og en hal med bagværk og kolonialvarer. I skrivende stund er den femte af de store haller ved at blive ombygget til en gastronomisk pavillon. Uden for hallerne er der udsalg af hvidløg, bivokslys, blomster, garn, køkkengrej og meget andet. I fiskehallen kan man få en lille hapser, og imellem fiskehallen og grøntsagshallen er der et bageri fra Uzbekistan, der har friskbagte brød med fyld. I grøntsagshallen finder man et imponerende stort udvalg af fermenterede og syltede grøntsager og frugter og krydderier. Her er også en lille afdeling af Coffee Tower, der laver god espresso og andre kaffedrikke samt en ølbar med gode og krydrede øl fra mikrobryggeriet Labietis. Riga Central Market er åbent hver dag fra kl.7-8 om morgenen til hen på eftermiddagen.



KALNCIEMA QUARTER MARKET

Der er tale om et lørdagsmarked. Markedet har mange små lokale madhåndværkere og producenter af unikke kvalitetsprodukter. Rundt om markedet er istandsatte træhuse. Få en smagsprøve på en af de mange slags honning, røget kød eller syltetoj. Her er friske grøntsager, store rugbrød og lokale oste. Desuden sælges kunsthåndværk som hørduge, varme vanter mm. Markedet har desuden også et lille sted med udskænkning af kaffe og vin og et spisested. Det er et livligt marked, hvor både unge og gamle kommer for at købe ind. Kalnciema quarter market ligger lidt uden for centrum, Kalnciema iela 35, og har åbent hver lørdag kl.10-16 (dog kl. 18 lejlighedsvis). kalnciemaie.lv



- RESTAURANTER -

RESTAURANT BIBLIOTEKA NO I

En elegant indrettet restaurant med nutid lettisk gastronomi. Køkkenchefen, Maris Jansons, bruger de bedste af sæsonens lokale ingredienser i sine retter. Retter laves med inspiration fra det klassiske lettiske køkken kombineret med et internationalt restaurantkøkken. Her serveres fx baltiske sild på is, den fine lettiske kaviar fra stør, der maltes og vildtsteg med vilde urter indbagt i rugbrødsdej. Et måltid her giver et godt indblik i det lokale køkken. Stedet har et omfattende champagnekort, et a la carte-kort, men også menuer. En 9-retters aftenmenu koster 70 euro. restoransbiblioteka.lv



LE DOME

En rigtig hyggelig fiskerestaurant med meget friske fiskeretter. Restauranten ligger i den gamle bydel. Køkkenchefen, Sergej Siporov, går på Central Markedet tre-fire gange om ugen og fortæller, at 70 % af fiskene er baltiske. Her fås den lækre lettiske kaviar, baltiske sild og friskrøget stør, elegant serveret og inspireret af de lokale traditioner og tilberedningsmetoder. Køkkenet er let og med mange grøntsager. Restauranten ligger i et gennemrenoveret hus, et hotel under *Chateau et Relais* med 15 værelser og en tagterrasse, hvor man kan sidde ude om sommeren og få en drink. 5-retters aftenmenu koster 50 euro. zivjurerestorans.lv

VALTERA RESTORANS

Valters Zirdzins var en af de første kokke i Letland, der startede bølgen med at lave lokal mad i sæson. Han blev årets kok i 2015. På hans restaurant laves gennemskuelig og velsmagende mad, fx sprødstegt baltisk laks, som vækker minder om gamle dage fra de mange opdrættede laks kom på markedet. Det er en afslappet og enkelt indrettet restaurant i et gammelt hus ved siden af Le Dome, se ovenfor. valterarestorans.lv



BEER KITCHEN VALMIERMUIZA

Restauranten, som hører sammen med bryggeriet Valmiermuiza, er styret af køkkenchef Dzintars Kristovskis, der i øvrigt er ambassadør for *Wild Palate* 2017. Bryggeriet ligger ca. 75 km fra Riga, men det gode øl og ærlige køkken med rustik veltillavet mad, der passer til øl, fås i Riga på Beer Kitchen Valmiermuiza. Åbent mandag og tirsdag kl. 11-23, onsdag-fredag kl. 11-01, lørdag kl. 12-01 og Søndag kl. 12-23. valmiermuiza.lv

- CAFEER -



SIENNA – ART CAFÉ

På et besøg i Riga skal man se den kendte gade Alberta iela med huse bygget i Jugend- og Art nouveau-stil, og i sidegaden Strelnieku iela ligger denne meget elegante café. Cafeen ejes af en antikhandler, der har indrettet sin helt unikke café med fine gamle møbler og i vinduet en stor vase med friske roser. Nyd atmosfæren og et glas champagne eller en god kop kaffe eller te skænket i fint dekorerede kopper i russisk stil. De lækre kager kommer fra gourmetbutikken Marchers i samme gade og er kendt for sin cheesecake med forskellige sovser, men i øvrigt også patéer og andet godt.

sienna.lv

marchers.lv

CAFE PIENENE

Pienene betyder mælkebøtte, og cafeen ligger i centrum, tæt på de kendte seværdigheder. Her er pænt og rart på den nordiske måde. Ud over kaffe er her et stort udvalg af urtete, og den klassiske laves af 11 urter. Her er lettisk frugtvin på glas. Prøv boblende rabarbervin eller et tørt glas birkesaftvin. Her serveres også en ostetallerken med lettiske oste, prøv fx røget ost med stikkelsbærsyltetøj. I cafeens nabolokale finder man et udsalg af kunsthåndværk og design lavet af lokale kunstnere.

Åbent dagligt kl. 10-20.

studijapienene.lv

CAFÉ FAZENDA

Cafeen er indrettet i en lejlighed og hjemlig som en bedstemor kunne have indrettet sig. Her er jazz i højtalerne, og det er et fint sted til frokost eller et stop på en regnvejrsdag til en bid hjemmebagt brød eller gullaschsuppe eller fiskesuppe til ca. 6 euro. Her er både internationale, russiske og lokale retter på menuen. Stedet er kendt for sin iskolde, velmagende marcipankage. Cafeen finder man i Baznicas iela 14 og der er åbnet til hverdag kl. 09-22, lørdag kl. 10-22 og søndag kl. 11-22

fazenda.lv

ROCKET BEAN ROASTERY

Det her er et nyt kafferisteri med servering af både brunch og frokost og desuden en aftenmenu. Indretningen er international, og stedet ligger i et upcoming kvarter, hvor der er spillesteder, gallerier mm. Om søndagen kl. 16 er her gratis kaffesmagning. Morgenmad kl. 9-12, frokost kl. 12-18 middag kl. 18-22. Middag a la carte, hovedretter 15-30 euro.

rocketbean.lv

- BARER -



BAR 13

En moderne cocktailbar, der laver meget velmagende drinks med usædvanlige garniturer og serveringer. Den dygtige mixolog laver gerne mange andre drinks end dem, der er på kortet. Bordbestilling anbefales.

Lukket søn og mandag

bar13.lv

VINBAR TINTO

Vinbar med mere udsøgte vine og god fadøl. Her er også en restaurant i den nye bygning, men kik desuden ind hos naboen, der er en unik biograf, Splendid Palace, som minder om Gammel Scene på Det Kgl. Teater i København.

tinto.lv

VINBAR VĪNA VEIKALS

Denne lille vinbar er lige ved 'svenskeporten' i den gamle bydel. Her skænkes bl.a. vin fra Moldavien.

Åbent kl. 16-21, lukket søndag og mandag

facebook.com/vinsarodzinu

VINBAR VINASTUDIJA

En lille kæde af moderne vinbarer, vinudsalg og spisesteder med stort udvalg af internationale vine. Som mange andre steder i Riga kan man få fem-s seks forskellige slags bobler eller champagne på glas. Her kan man også få franske østers og retter fra et internationalt menukort.

vinastudija.lv

rocketbean.lv

Læs mere om Riga, og hvad der sker i 2017 på LiveRiga.com

gastro var inviteret af Live Riga og AirBaltic