

PRESSEMITTEILUNG

Kulinarischer Kalender 2026: Estland entdecken – mit Geschmackserlebnissen durchs ganze Jahr

Tallinn / Frankfurt, Januar 2026. Estland zeigt sich 2026 als kulinarisches Reiseziel für alle, die Genuss nicht isoliert betrachten, sondern als Teil von Natur, Kultur und Begegnung verstehen. Zwischen Ostseeküste, Wäldern, Mooren und Inseln entfaltet sich eine Küche, die tief in regionalen Traditionen verwurzelt ist und zugleich offen für moderne Einflüsse bleibt. Essen ist hier mehr als Geschmack: Es ist Ausdruck von Identität, Jahreszeitenbewusstsein und gelebter Gastfreundschaft.

Der **Kulinarische Kalender 2026** führt Genießer und neugierige Food-Traveller durch ein Jahr voller saisonaler Spezialitäten, regionaler Zutaten und authentischer Erlebnisse, von lebendigen Street-Food-Festivals im Sommer bis zu wärmender Winterküche in der stillen Jahreszeit. Formate wie die [Tallinn Restaurant Week](#) machen die hohe Qualität der estnischen Gastronomie auch für Gäste erlebbar und ergänzen das Angebot der in [MICHELIN Guide](#) und [Falstaff](#) ausgezeichneten Restaurants.

Street Food, Seen und Inselküche

Schon im Frühjahr eröffnet die [Weinmesse](#) Estland die kulinarische Saison: Fruchtbare Beerenweine, klassische Sorten und persönliche Begegnungen mit Winzerinnen und Winzern machen Lust auf mehr. Darüber hinaus laden außergewöhnliche Kreationen zum Probieren ein, etwa Weine aus Äpfeln, Brennnesseln oder Rhabarber. Später im Sommer geht es dann auf Tour mit den [Toidutänavad](#), den Street-Food-Festivals quer durchs Land. Hier treffen kreative und unkomplizierte Küche auf regionale Zutaten.

Foodstreet am Peipussee – 175 Kilometer Genuss

Wenn sich im August die Küstenlinie des Peipus-Sees in eine kulinarische Erlebnisroute verwandelt, wird Essen zur Entdeckungsreise. Rund 40 Pop-up-Restaurants entlang von 175 Kilometern öffnen ihre Türen. Serviert werden frischer Fisch, regionale Suppen, Wildgerichte, Backwaren und traditionelle Desserts. Die [Foodstreet](#) verbindet Individualität und Kulinarik mit Landschaft, Dorfkultur und kleinen kulturellen Programmen.

Saaremaa Food Festival – Inselküche mit Charakter

Im September rückt das [Saaremaa Food Festival](#) die kulinarischen Traditionen der Inseln in den Fokus. Geprägt von Meer, Wald und jahrhundertealten Techniken, erzählt die Inselküche von einem Leben im Rhythmus der Natur. Bei Menüs, Verkostungen und Veranstaltungen entfalten regionale Produkte, Fisch und handwerklich hergestelltes Brot ihren klaren, intensiven Geschmack. Ergänzt wird das Festival durch das [Kuressaare Street Picnic](#), bei dem sich die Inselhauptstadt in einen offenen Begegnungs- und Genussraum verwandelt und lokale Küche in entspannter Atmosphäre erlebbar wird.

Festival Tasty Estonia – Estnische Genusswelt

Im November wird Tallinns Kreativzentrum Kultuurikatel zum Schmelztiegel der estnischen Genusswelt: Vom 14.-16. November treffen beim [Festival Tasty Estonia](#) Produzenten, Köche, Brauer und Sommeliers aufeinander. Verkostungen, Workshops und Wettbewerbe zeigen, wie eng die kulinarische Vielfalt des Landes mit Natur, Handwerk und Kreativität verbunden ist.

Weitere Highlights:

- [Tallinner Kaffee-Festival](#), 25.–26. April – Spezialitätenkaffee, Verkostungen und Workshops.
- [Tallinner Craft Beer Weekend](#), 29.–30. Mai – Lokale Craft-Biere und passende Gerichte.
- [Open Farm Days](#), 25.–26. Juli – Verkostungen hausgemachter Produkte.

Erntezeit, Brot und Waldküche

Kaum ein Lebensmittel steht so sehr für Estlands Esskultur wie das dunkle Roggenbrot. Besonders im September, rund um den „Tag des estnischen Brotes“ (Leiva Päev), werden Tradition, Handwerk und Genuss erlebbar. Spannende Einblicke bringen Workshops, wie auf dem [Ferienhof Kallaste Turismitalu](#). Entlang der historischen Zwiebelstraße laden beim [Onion Route Buffet Day](#) Privatgärten, Höfe und Hauscafés zu hausgemachten regionalen Spezialitäten ein, begleitet von Musik und persönlichen Begegnungen. Ergänzt wird das herbstliche Kulinarikprogramm am Peipussee durch das [Lamprey Festival](#), das die regionale Aal-Spezialität in traditionellen und modernen Variationen feiert. Gemeinsam zeichnen diese Veranstaltungen ein authentisches Bild des estnischen Herbstes.

Natur, Saison und Kulinarik

Die Nähe zur Natur spiegelt sich das ganze Jahr über in der estnischen Küche wider: Das [Sammeln](#) von Pilzen, Beeren und Wildkräutern ist Alltag, frische Zutaten im Sommer, konserviert im Winter. Geführte Touren, kulinarische Programme und Besuche bei Produzenten oder Manufakturen machen Estlands Esskultur direkt erlebbar, ob in Tallinn, Tartu oder entlang des Peipus-Sees.

Ruhe, Tradition und wärmende Küche

Wenn die Tage kürzer werden, zieht es die Menschen nach drinnen und auf den Teller kommen wärmende, regionale Gerichte. Wurzelgemüse, Sauerkraut, eingelegte Pilze, Fisch und Wild prägen die Menüs, begleitet von Roggenbrot und heißen Getränken. Viele Restaurants interpretieren diese Klassiker modern und zeigen, wie traditionsreiche Küche zeitgemäß begeistert. Kulinarische Erlebnisse lassen sich ideal mit Winterspaziergängen, Sauna-Besuchen oder stillen Naturmomenten verbinden, Essen wird zum Ausdruck von Gemütlichkeit, Entschleunigung und regionaler Verbundenheit.

Estland – ein Foodie-Paradies zu jeder Jahreszeit

Von Ostseeküste und Inseln bis zu Wäldern, Seen und lebendigen Städten spiegelt Estlands Küche die Vielfalt seiner Landschaft wider. Sie verbindet Naturverbundenheit mit kreativer Kochkunst und macht jede Reise zu einem kulinarischen Erlebnis, das weit über den Teller hinausgeht.

Über Estland:

Estland ist die authentische Wahl für alle, die ein Land in ihrem eigenen Tempo erleben und eine tiefere Verbindung mit seiner Natur, seiner Geschichte, den Traditionen und dem Leben vor Ort erfahren möchten. Estland zu bereisen bedeutet, alle Zeit der Welt zu haben: Vergangenheit und Zukunft prallen an jeder Ecke aufeinander. Uralte Traditionen treffen auf digitale Kreativität. Endlose, tiefe Wälder und tausende Inseln laden zu ausgiebigen Streifzügen ein. Hier ist alles langsam, bis auf das WiFi. Diese kleine Nation mit offenem Geist und offenen Räumen gibt ihren Besuchern die Zeit, die sie brauchen, um sich mit den Wurzeln des Landes zu verbinden und bedeutungsvolle Momente zu schaffen. Besuchen Sie Estland. Es ist an der Zeit.

Weitere Informationen zu Festivals, Tickets und Gruppenbuchungen:

- [Visit Estonia](#)
- [Events & Festivals in Estland](#)
- [Die besten Food-Festivals in Estland](#)
- [Weinmesse Estland](#)