



## MEDIENMITTEILUNG

# Wo Feinschmecker glücklich werden: Neun bisher unbekannte Kulinarik-Sternchen leuchten am Polarhimmel von Ruka-Kuusamo

Ruka-Kuusamo, 29. August 2024 (co-jt) – Die Ferienregion [Ruka-Kuusamo](#) in Finnisch Lapland begeistert nicht nur Outdoor-Fans und Naturliebhaber, sondern auch immer mehr Foodies. Hier treffen traditionelle Küche und neueste Gourmet-Trends wie Nordic Cuisine, typisch finnisch-arktische Polar-Spezialitäten und innovative Zubereitungsideen aufeinander und verschmelzen zu einzigartigen Geschmackskompositionen. Von regionalen Delikatessen wie den Kithan Viisas-Fisch, bis zur erstklassigen Sauna-Berggaststätte oder den Kuusamo-Lachs bis zur Rentierpastete: das Polarlicht bringt neun bisher unbekannte kulinarische Highlights unter dem Himmel von Ruka-Kuusamo zum Strahlen.

Das sind die Zutaten für die perfekte Genussreise: Man nehme spektakuläres Polarlicht, füge unendliche Weite, unberührte Natur und ein riesiges Angebot an Outdoor-Aktivitäten hinzu, „würzt diese Mischung“ mit außergewöhnlichen Unterkünften – und lässt das Ganze dank exklusiver kulinarischer Erlebnisse zu einer wahren „Geschmacksexplosion für alle Sinne“ werden. Möglich wird dieser Reisetraum in Ruka-Kuusamo am Polarkreis.

Hier neun Tipps für Feinschmecker und die, die es nach ihrer Reise nach Finnisch-Lapland sicherlich geworden sind.

### 1. Ein „Erntedankfest“ der besonderen Art: das Wild Food Festival von Ruka-Kuusamo

Die Wälder und Seen rund um Ruka-Kuusamo sind prall gefüllt mit typischen Zutaten für die feine finnische Küche: Blaubeeren, Moltebeeren, Preiselbeeren, Pilze, Wildkräuter, Fisch, Wild und natürlich Rentier-Fleisch. Direkt aus der Natur, in bester Bio-Qualität und unverfälscht im Geschmack garantieren sie puren Genuss. Auf dem [Wild Food Festival](#), das am 14. September 2024 als eine Art „Erntedankfest“ in Kuusamo gefeiert wird, treffen sich Gastronomen und Produzenten der Region, um Einblick in ihre Küche zu gewähren und ihre Erzeugnisse zu präsentieren. Ob Marmelade oder Kuchen, Säfte oder regionale Spezialitäten wie den Kithan Viisas-Fisch, der nur in den klaren Seen um Kuusamo und Posio vorkommt: Das Festival ist ein reich gedeckter Tisch, an dem sich Freunde arktischer Küche treffen und gemeinsam schlemmen.

## 2. Französische Eleganz trifft auf lappländische Raffinesse: The French Café

Auf dem Wild Food Festival dabei sind auch Moona Mankinen aus Kuusamo und ihr französischer Partner Arthur Bataille. Die beiden betreiben in einem alten Bankgebäude von Kuusamo die finnisch-französische Café-Pâtisserie „[The French Café](#)“ – ein Café, das sich problemlos mit renommierten Einrichtungen in europäischen Großstädten messen kann. Ihre Expertise im Bereich Pâtisserie sammelten sie in Nizza und setzen sie nun hoch im Norden Finnlands um. Auf dem Wild Food-Festival dürfen sich Gäste auf ihre legendären „Silver Toffee Macarons“, aber auch neue Kreationen wie Macarons aus Teersalz und dunkler Schokolade oder Rentierpastete freuen. „Für uns stehen Qualität und Regionalität an oberster Stelle. Ich bereite herzhafteste Spezialitäten und Gebäck ausschließlich aus natürlichen Zutaten der Region und nach französischer Art zu“, verrät Konditormeister und Pastry-Chef Bataille, „das garantiert höchste Qualität“. Der Besuch des French Cafés ist nicht nur wegen der großen Auswahl an Kaffee-Spezialitäten lohnenswert – allein das Ambiente und der erstklassige Service sind einzigartig.

## 3. Erst Sauna-Aufguss, dann kulinarischen Genuss auf dem Berggipfel

Was für eine Kombi! Im neuen [Saunarestaurant](#), das im Dezember 2024 auf dem Saarua-Gipfel in Ruka eröffnet wird, können Reisende mindestens drei Verwöihnmente auf einmal erleben: Wohlig-warme Wellness in der Sauna, grandioser Ausblick durch das XXL-Panoramafenster des Restaurants über die winterlich verschneite Polarlandschaft des Naturschutzgebiets Valtavaara – mit Glück bei Polarlicht – und feinste regionale und internationale Küche. Ein Genuss-Triple, mit dem Gäste ihren sportiven Wintertag im Skigebiet von Ruka-Kuusamo krönen können.

## 4. Studio Restaurant Tundra: Wo auch das Auge mitisst

So schmeckt die Arktis: im [Studio-Restaurant Ruukinvaara](#) in Ruka-Kuusamo verwöhnt Chefkoch Jarmo Pitkänen seine Gäste mit den wohl besten Aromen, die der Norden Finnlands zu bieten hat. Das arktische Klima lässt den Geschmack von Fisch, Pilzen, Wildfleisch oder Beeren noch intensiver werden. Liebevoll werden die feinsten Speisen auf ausgewähltem Keramik-Service stilvoll in Szene gesetzt, damit auch das Auge mitisst und genießen darf. Das verwendete Geschirr hat Jarmo Pitkänen selbst hergestellt: Er ist nicht nur Koch, der sein Können bereits in vielen Restaurants der Welt unter Beweis stellen durfte, sondern auch Keramiker. Sämtliche Teller, Schalen, Schüsseln und Becher, die im Restaurant verwendet werden, hat er im typischen Scandi-pure-Stil kreiert. So ist ein Restaurant-Besuch nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern zugleich auch ein Blick in das Atelier des Künstlers. Genussbegeisterte, die mehr über die nordische Küche, nachhaltige und regionale Produkte aus der Natur und deren Zubereitung erfahren wollen, erhalten in einem Kochkurs, den Jarmo regelmäßig anbietet, Tipps und Inspiration.

## 5. Pizzeria Ruka: Pizza à la „Lapponia finlandese“

Wer hätte gedacht, dass man so weit im Norden eine so hochwertige Pizzeria finden kann, die lokale Zutaten mit italienischer Tradition in einem Holzofen kombiniert? Am Fuße der Skipiste in Ruka gelegen, bietet die ungezwungene, aber stilvolle [Pizzeria Ruka](#) Pizzen jeglicher Art. Angeboten werden nicht nur die klassisch italienischen Varianten wie Quattro Stagioni, sondern auch zahlreiche Kreationen mit einer finnisch-lappländischen Interpretation. In der Rubrik „Kuusamo Collection“ der Speisekarte gibt es eine Auswahl an Pizzen, die ausschließlich mit lokalen Zutaten wie Lachs, Pilzen und Preiselbeeren zubereitet werden.

## 6. Pohjolan Pirtti & Kievari: Ab in die Natur, zurück in die Vergangenheit

Im privaten Restaurant [Pohjolan Pirtti](#), das an einem See im nahegelegenen Dörfchen Dorf Vuotunki bei Ruka-Kuusamo liegt, machen die Gäste eine Erlebnisreise zurück in die Vergangenheit. Das Haus wurde 1891 errichtet und lässt erahnen, wie man hier am Polarkreis vor mehr als 130 Jahren lebte. Das Nachbargebäude, Kievari, ist ein ehemaliges Schulgebäude, in dem heute private Veranstaltungen gefeiert werden können. Serviert werden den maximal 50 Gästen ausschließlich traditionelle Gerichte aus allem, was die Natur vor der Haustür hergibt: Wild, Fisch, Beeren – alles kommt ganz frisch auf den Tisch. Auch Wild-Food-Dinner im Freien werden organisiert. Die Wildküche zählt zu den besten der Region – Einheimische nutzen die Adresse gern für einen Ausflug mit der Familie.

## 7. Kujala Rentierfarm: Rentierdelikatessen zum Mitnehmen

Die traditionelle [Kujala Rentierfarm](#) am Nissinjärvi-See in Ruka-Kuusamo befindet sich seit 1860 im Familienbetrieb und wird heute in 5. Generation vom Ehepaar Juha und Jenni Kujala geführt. Hunderte von Rentieren leben hier im großen Freigelände. Im Hofladen des wunderschönen Bauernhofs gibt es alles vom Rentier: nicht nur Rentierfilet, Rentierherz, Rentierhackfleisch oder Wurstwaren in bester Bio-Qualität, sondern auch schönes Kunsthandwerk. Wie allen Einwohnern in Ruka-Kuusamo ist auch Familie Kujala Nachhaltigkeit sehr wichtig – das heißt, dass von ihr das ganze Tier verwertet wird. So werden aus dem, was nicht essbar ist, wie Knochen, Fell oder Leder, zum Beispiel Ohrringe oder Ketten gefertigt. Wer mag, kann von hier ein Stück kulinarische Tradition oder Schmuck als Souvenir mit nach Hause nehmen.

## 8. Wild Out: Drei-Gang-Menu mitten in der Wildnis

Natur-Abenteuer trifft auf kulinarische Sinnesfreuden: Tomasz, ein polnischer Profi-Outdoor-Koch, der bereits seit Jahren in Ruka-Kuusamo lebt, erfüllt sich und seinen Gästen mit seiner [Wild-Out-Idee](#) einen Traum: Am offenen Feuer bereitet er ein köstliches 3-Gang-Mittagessen aus saisonalen Produkten und Zutaten aus dem Wald und den Seen. Mitten in der Stille des Waldes, umgeben von der Wildnis am Polarkreis wird gekocht und gegessen. Das ist nicht nur ein purer Genuss, sondern einmaliges Erlebnis.

## 9. Camp Kitchen & Bar: Mit der Gondelbahn hinaus zum Mittagessen

Die Gondelbahn von Ruka-Kuusamo bringt Gäste hinauf auf die Höhen des Skigebiets: Erst wird oben die herrliche Aussicht über die weite Polarlandschaft, dann im Restaurant „[Camp](#)

[Kitchen & Bar](#)“ Spezialitäten aus allen Herren Länder genossen. Natürlich gibt es hier auch regionaltypische Gerichte wie gebratenes Rentierfleisch oder Regenbogen-Forelle aus Ruka-Kuusamo, aber auch Freunde internationaler Küche dürfen sich auf spannende Geschmackskompositionen freuen. Tipp: Unbedingt die asiatische Super Bowl mit gesalzenem Kuusamo-Lachs probieren. Abgesehen davon, dass sie umwerfend schmeckt, ist auch die Portion beachtlich – sie ist so groß, dass selbst hungrige Feinschmecker Mühe haben werden, sie komplett aufzuessen

Weitere Informationen zu Ruka-Kuusamo unter: [www.ruka.fi](http://www.ruka.fi)

Hinweis zu Bildrechten: Copyright s. Dateiname. Alle Bilder wurden in Ruka-Kuusamo, Finnland, aufgenommen. Die kostenfreie Verwendung der Fotos ist nur erlaubt, wenn sie im direkten Bezug zum Restaurant steht oder im Zusammenhang mit der Region Ruka-Kuusamo erwähnt wird.

### Über Ruka-Kuusamo:

[Ruka-Kuusamo](#) in Finnisch Lappland ist ein Ganzjahresziel für Natur- und Outdoorbegeisterte und Genussreisende sowie Veranstaltungsort zahlreicher Events. Mit dem Flughafen Ruka-Kuusamo besteht sehr gute Anbindung. Ruka-Kuusamo bietet mit insgesamt 12.000 Gästebetten eine breite Auswahl an Unterkünften – von Hotels, Ferienwohnungen bis zu außergewöhnlichen Chalets

[www.ruka.fi](http://www.ruka.fi), [www.facebook.com/rukakuusamo](https://www.facebook.com/rukakuusamo), [www.instagram.com/rukakuusamo](https://www.instagram.com/rukakuusamo)

### Weitere Presseinformationen und Bildmaterial bei:

Jutta Tempel  
COMEEO Branding and Communications  
Hofmannstr. 7A  
81379 München  
Tel: +49 89 74 888 2-36  
E-Mail: [tempel@comeo.de/](mailto:tempel@comeo.de)  
Internet: [www.comeo.de/#getlappi](http://www.comeo.de/#getlappi)