

**Saare OTT**

A producer to consumer direct sales network

# LOCAL FOOD DIRECTORY

Your guide to Saaremaa small-scale farmers & artisan food producers, u-picks, farm shops, open farm days, field to fork restaurants and special foodie events.



EAT LOCAL AND ORGANIC ✿ BUY DIRECT ✿ SUPPORT YOUR LOCAL FARMERS

Produced by the Saaremaa Farms Union.  
Made possible with funding from the  
Estonian Ministry of Rural Affairs.

# WELCOME

We have put together this directory with the aim of facilitating connections between area farmers, service providers and people who want to eat delicious, healthy, locally grown food.



In this directory you will find a list of the small-scale farmers and artisan food producers from three collaborating nonprofit organizations: the Saaremaa Farmers Union, Saaremaa Organic Association and Saaremaa Marketing Association, who market their own products directly. You will find their contact information, details about the foods they produce along with where and how you can make purchases.

You will also find information about open farms you can visit for a tour or to pick your own berries, farm shops which sell local produce, restaurants that source local ingredients and special up-coming foodie events.



This guide can be used as a resource for restaurants that are looking to buy farm fresh ingredients, school kitchen staff who want to contact local producers, the everyday consumer, who would like to fill their pantry with fresh food straight from the farmer or visitors to the island who would like a genuine taste of Saaremaa.

This year's directory lists more than 48 farms and artisan producers.

**We hope you find this directory helpful and use it throughout the year.**

There is a mobile app available so you can have local food at your fingertips year-round. Download the free app at [www.saareott.ee](http://www.saareott.ee)

# WHO WE ARE



Saaremaa Farmers Union is a non-profit organization established in 1989 whose membership consists of small-scale farmers in Saare county.



Our main activities are providing members (70 at this time) with pertinent information, developing marketing channels for their products and introducing diverse facets of rural life to both our members as well as the general public. We organize training days and seminars all those interested, starting from nursery school children through to politicians and sceptical city folk who think it is not possible to live and make ends meet in the countryside.

**We are truly convinced, that the combined efforts and cooperation of our farmers can keep rural communities alive, provide food for the Estonian people and offer the food security essential for an independant country.**

## PRODUCER PROFILE

When you buy the food products from the producers listed in this directory, you can be assured that all are small-scale hands-on producers. Farms are family owned and operated. Many are certified organic, including all of the farms which raise animals. Producers that are currently certified organic are marked with this icon.



Artisan food products are made with a maximum amount of locally sourced ingredients. When these are unavailable on the island, the ingredients are sourced from as close as possible within Estonia. Exception are made for ingredients which cannot be grown locally, such as coffee, chocolate, various spices etc.

Our artisan producers take great care in making products which are not only made from the finest local ingredients, but also are wholesome and nutritious, without the use of artificial colours, flavours, preservatives or GMO ingredients.

# WHY EAT LOCAL AND ORGANIC FOOD



## FLAVOUR

A walk through the produce section of a supermarket might leave you thinking we can have all kinds of delicious and nutritious fruits and vegetables year-round, at least until you actually bite into that January strawberry from South America. These days, most produce in supermarkets comes from distant countries with longer growing seasons. Most produce is picked before it can ripen naturally because ripe fruits and vegetables are more easily damaged in transit and rot more quickly. Unripened produce, however, hasn't yet reached its peak of flavor and nutrient content. When grown locally, the crops are picked at their peak of ripeness and flavour.

## NUTRITION

Farmers growing for local markets are much more likely to grow varieties that were bred for flavor and nutrition rather than durability and a long shelf life.

## ECONOMY

The money that is spent with local farmers and growers all stays close to home and is reinvested with businesses and services in your community.

## ENVIRONMENT

By purchasing locally grown foods you help maintain farmland and green and/or open space in your community.

## COMMUNITY

Buying from local people encourages important personal connections within our community. We can learn so much about our local region, by searching for local food providers. What joy it is to talk with a local farmer about her particular variety of greens, to learn from another farmer about a new way to grow strawberries, or to hear about how baby chicks were hatched. The stories that come from these interactions enrich our lives.

## SHORT FOOD CHAIN

In a short supply chain, the number of intermediaries involved between producer and consumer are kept to a minimum. With fewer or no intermediaries, i.e. wholesalers, retailers, transport companies, storage facilities etc., the farmer keeps a bigger share of the value added on the farm for himself and the consumer gets a better price.

# ICON LIST



Through this directory icons are utilized with the listings as a quick method to identify the products and services that are provided.



Fruits & berries



Vegetables



Eggs



Milk & dairy products



Meat & meat products



Fish & fish products



Honey



Mushrooms



Artisan products made on-site



Artisan products made on-site



Hay & silage



Live animal sales



Grains (unprocessed)



Christmas trees



Seedlings/plantings



U-pick



Catering



Lodging



Open farm



Horseback riding



Tenting



Fishing



Guided tours and activities



Farm shop



Café



Handicrafts and souvenirs



Certified Organic



Facebook



Twitter

# DIRECTORY

These are small-scale farmers and artisan food producers from three collaborating nonprofit organizations: The Saaremaa Farmers Union, Saaremaa Organic Association and Saaremaa Marketing Association, who market their own products directly.



## Kaks Kurki Koos OÜ



Meie talu on tegelenud köögiviljade kasvatamisega 2002 aastast alates. Avamaal kahe hektaril kasvavad kõrvitsad ja kurgid ning kasvuhoones tomatid. Turustame talu juures asuval müügiplatsil ning kevadistel toidulaatadel. Taimede müük toimub mai algusest jaanipäevani. Augustist oktoobrini korraldame kurgihapendamise õpikodasid. Soovi korral on võimalus ise korjata kurki, kõrvitsaid ja tomateid. Ostusoovi korral külastage meie talu. Ürituste kalendrist leiate õpikodade ajakava.

Nimetu küla, Lääne-Saare vald, 93456, Saare mk  
Aili Rohemaa +372 51987654 [kakskurki@gmail.com](mailto:kakskurki@gmail.com)



[www.kakskurki.ee](http://www.kakskurki.ee)

## Kaks Kurki Koos OÜ



Meie talu on tegelenud köögiviljade kasvatamisega 2002 aastast alates. Avamaal kahe hektaril kasvavad kõrvitsad ja kurgid ning kasvuhoones tomatid. Turustame talu juures asuval müügiplatsil ning kevadistel toidulaatadel. Taimede müük toimub mai algusest jaanipäevani. Augustist oktoobrini korraldame kurgihapendamise õpikodasid. Soovi korral on võimalus ise korjata kurki, kõrvitsaid ja tomateid. Ostusoovi korral külastage meie talu. Ürituste kalendrist leiate õpikodade ajakava.

Nimetu küla, Lääne-Saare vald, 93456, Saare mk  
Aili Rohemaa +372 51987654 [kakskurki@gmail.com](mailto:kakskurki@gmail.com)



[www.kakskurki.ee](http://www.kakskurki.ee)

## Kaks Kurki Koos OÜ



Meie talu on tegelenud köögiviljade kasvatamisega 2002 aastast alates. Avamaal kahe hektaril kasvavad kõrvitsad ja kurgid ning kasvuhoones tomatid. Turustame talu juures asuval müügiplatsil ning kevadistel toidulaatadel. Taimede müük toimub mai algusest jaanipäevani. Augustist oktoobrini korraldame kurgihapendamise õpikodasid. Soovi korral on võimalus ise korjata kurki, kõrvitsaid ja tomateid. Ostusoovi korral külastage meie talu. Ürituste kalendrist leiate õpikodade ajakava.

Nimetu küla, Lääne-Saare vald, 93456, Saare mk  
Aili Rohemaa +372 51987654 [kakskurki@gmail.com](mailto:kakskurki@gmail.com)



[www.kakskurki.ee](http://www.kakskurki.ee)

## Kaks Kurki Koos OÜ



Meie talu on tegelenud köögiviljade kasvatamisega 2002 aastast alates. Avamaal kahe hektaril kasvavad kõrvitsad ja kurgid ning kasvuhoones tomatid. Turustame talu juures asuval müügiplatsil ning kevadistel toidulaatadel. Taimede müük toimub mai algusest jaanipäevani. Augustist oktoobrini korraldame kurgihapendamise õpikodasid. Soovi korral on võimalus ise korjata kurki, kõrvitsaid ja tomateid. Ostusoovi korral külastage meie talu. Ürituste kalendrist leiate õpikodade ajakava.

Nimetu küla, Lääne-Saare vald, 93456, Saare mk  
Aili Rohemaa +372 51987654 [kakskurki@gmail.com](mailto:kakskurki@gmail.com)



[www.kakskurki.ee](http://www.kakskurki.ee)

## Kaks Kurki Koos OÜ



Meie talu on tegelenud köögiviljade kasvatamisega 2002 aastast alates. Avamaal kahe hektaril kasvavad kõrvitsad ja kurgid ning kasvuhoones tomatid. Turustame talu juures asuval müügiplatsil ning kevadistel toidulaatadel. Taimede müük toimub mai algusest jaanipäevani. Augustist oktoobrini korraldame kurgihapendamise õpikodasid. Soovi korral on võimalus ise korjata kurki, kõrvitsaid ja tomateid. Ostusoovi korral külastage meie talu. Ürituste kalendrist leiate õpikodade ajakava.

Nimetu küla, Lääne-Saare vald, 93456, Saare mk  
Aili Rohemaa +372 51987654 [kakskurki@gmail.com](mailto:kakskurki@gmail.com)



## Kaks Kurki Koos OÜ



Meie talu on tegelenud köögiviljade kasvatamisega 2002 aastast alates. Avamaal kahe hektaril kasvavad kõrvitsad ja kurgid ning kasvuhoones tomatid. Turustame talu juures asuval müügiplatsil ning kevadistel toidulaatadel. Taimede müük toimub mai algusest jaanipäevani. Augustist oktoobrini korraldame kurgihapendamise õpikodasid. Soovi korral on võimalus ise korjata kurki, kõrvitsaid ja tomateid. Ostusoovi korral külastage meie talu. Ürituste kalendrist leiate õpikodade ajakava.

Nimetu küla, Lääne-Saare vald, 93456, Saare mk  
Aili Rohemaa +372 51987654 [kakskurki@gmail.com](mailto:kakskurki@gmail.com)



## Kaks Kurki Koos OÜ



Meie talu on tegelenud köögiviljade kasvatamisega 2002 aastast alates. Avamaal kahe hektaril kasvavad kõrvitsad ja kurgid ning kasvuhoones tomatid. Turustame talu juures asuval müügiplatsil ning kevadistel toidulaatadel. Taimede müük toimub mai algusest jaanipäevani. Augustist oktoobrini korraldame kurgihapendamise õpikodasid. Soovi korral on võimalus ise korjata kurki, kõrvitsaid ja tomateid. Ostusoovi korral külastage meie talu. Ürituste kalendrist leiate õpikodade ajakava.

Nimetu küla, Lääne-Saare vald, 93456, Saare mk  
Aili Rohemaa +372 51987654 [kakskurki@gmail.com](mailto:kakskurki@gmail.com)



## Kaks Kurki Koos OÜ



Meie talu on tegelenud köögiviljade kasvatamisega 2002 aastast alates. Avamaal kahe hektaril kasvavad kõrvitsad ja kurgid ning kasvuhoones tomatid. Turustame talu juures asuval müügilatsil ning kevadistel toidulaatadel. Taimede müük toimub mai algusest jaanipäevani. Augustist oktoobrini korraldame kurgihapendamise õpikodasid. Soovi korral on võimalus ise korjata kurki, kõrvitsaid ja tomateid. Ostusoovi korral külastage meie talu. Ürituste kalendrist leiate õpikodade ajakava.

Nimetu küla, Lääne-Saare vald, 93456, Saare mk  
Aili Rohemaa +372 51987654 [kakskurki@gmail.com](mailto:kakskurki@gmail.com)



## Kaks Kurki Koos OÜ



Meie talu on tegelenud köögiviljade kasvatamisega 2002 aastast alates. Avamaal kahe hektaril kasvavad kõrvitsad ja kurgid ning kasvuhoones tomatid. Turustame talu juures asuval müügilatsil ning kevadistel toidulaatadel. Taimede müük toimub mai algusest jaanipäevani. Augustist oktoobrini korraldame kurgihapendamise õpikodasid. Soovi korral on võimalus ise korjata kurki, kõrvitsaid ja tomateid. Ostusoovi korral külastage meie talu.

Ürituste kalendrist leiate õpikodade ajakava.

Nimetu küla, Lääne-Saare vald, 93456, Saare mk  
Aili Rohemaa +372 51987654 [kakskurki@gmail.com](mailto:kakskurki@gmail.com)



## Kaks Kurki Koos OÜ



Meie talu on tegelenud köögiviljade kasvatamisega 2002 aastast alates. Avamaal kahe hektaril kasvavad kõrvitsad ja kurgid ning kasvuhoones tomatid. Turustame talu juures asuval müügilatsil ning kevadistel toidulaatadel. Taimede müük toimub mai algusest jaanipäevani. Augustist oktoobrini korraldame kurgihapendamise õpikodasid. Soovi korral on võimalus ise korjata kurki, kõrvitsaid ja tomateid. Ostusoovi korral külastage meie talu.

Ürituste kalendrist leiate õpikodade ajakava.

Nimetu küla, Lääne-Saare vald, 93456, Saare mk  
Aili Rohemaa +372 51987654 [kakskurki@gmail.com](mailto:kakskurki@gmail.com)



### KAKS KURKI KOOS

- Kurgi, tomati ja kõrvitsa kasvatamine
- Taimede müük
- Hapendamise õpikojad
- Korjage ise!
- Jae- ja hulgimüük

[Facebook](#) [Twitter](#) [www.kakskurki.ee](http://www.kakskurki.ee)

Oleme avatud talu!  
Vaata kaardil nr 12

Tasuta mobiiliäpp!



## Talutoodete otsemüük on näpuliigutuse kaugusel!

näpp äpp

Kus leida kohaliku toitu otsemüük



Maitsvad toiduretseptid