

HOF PENTTILÄ

Aitoo perunarieska

Das Brot, das nach Lappland zurückkehrte



Das Kartoffelfladenbrot auf Ihrem
Tisch hat seine Wurzeln in Kemijärvi

in Lappland.

Vor rund hundert Jahren zog meine Großmutter Helmi von Kemijärvi in Lappland nach Häme in Südfinnland. Sie brachte das lappländische Kartoffelfladenbrot, die Rieska, mit und backte es ihr Leben lang.

Auf dem Hof Penttilä in Aitoo, seit 1873 im Besitz unserer Familie, backen wir Rieska noch heute nach ihrer Tradition. Nun ist das Brot dorthin zurückgekehrt, woher es kam: auf die Tische der Hotels und Restaurants in Lappland.

Heikki Penttilä, Hof Penttilä

Warum es nach Kartoffel schmeckt

Auf das Rezept gerechnet hat die Rieska einen Kartoffelanteil von 120 %. Dem Teig wird kein Wasser zugesetzt: Die gesamte Feuchtigkeit stammt aus den Kartoffeln. Sie werden mit Schale gekocht, und wir verwenden auch jene, die wegen ihres Aussehens nie ins Ladenregal kämen.

Die Rieska ist vegan und wird auf Bestellung in der alten Steinscheune des Hofes gebacken.



Geschützter Name und Gold

Nach jahrelanger Arbeit wurde Aitoo perunarieska im März 2026 in das EU-Register der geschützten geografischen Angaben aufgenommen. Sie ist Finnlands 17. geschütztes Produkt, in einer Reihe mit vielen der bekanntesten traditionellen Spezialitäten Europas.

Im September 2026 gewann die Mini-Rieska Gold in der Kategorie Backwaren bei der Finnischen Meisterschaft für handwerkliche Lebensmittel in Oulu. 2023 wurde der Hof mit dem Jaakko-Kolmonen-Esskulturpreis der Alfred-Kordelin-Stiftung ausgezeichnet.

Der Hof in Aitoo

Der Hof Penttilä liegt in Aitoo, Gemeinde Pälkäne, in der Region Pirkanmaa in Südfinnland. 1990 wurde ich Unternehmer auf dem Hof, und seit 2012 konzentrieren wir uns auf Produkte aus Kartoffeln. Neben der Rieska stellen wir vegane und glutenfreie Kartoffel-Gnocchi her.

Das Hofleben auf Instagram:
@pottufarmari

FÜR HOTELS UND RESTAURANTS

Mini-Rieska über Kespro, Artikelnummer 21947049. Buffetkarten auf Finnisch, Englisch, Deutsch und Französisch erhalten Sie bei Heikki: [+358 400 504 788](tel:+358400504788).

Hergestellt von

Hof Penttilä, Aitoo, Pälkäne, Finnland

penttilantila.fi