

silmapiiri

ESJA

Elu ja ettevõtlus Saare maakonnas

beyond the horizon

The living and entrepreneurship in Saare County

silmapiiri taga  
beyond the horizon

# silmapiiri eSSEA

Elu ja ettevõtlus Saare maakonnas

beyond the horizon

The living and entrepreneurship in Saare County



SILMAPIIRI TAGA. Eiu ja ettevõtlus Saare maakonnas  
*BEYOND THE HORIZON. The living and entrepreneurship in Saare County*

Raamat valmis koostöös Saaremaa Arenduskeskuse, Saaremaa Ettevõtjate Liidu ja maakonna ettevõtjatega.

*The book was compiled in cooperation with the Saaremaa Development Centre, the Saaremaa Entrepreneurs Association and the entrepreneurs of the county.*

Projektijuht / *Project Manager* Õie Õil

Koostaja ja toimetaja / *Editor* Akriibia OÜ

Intervjuud / *Interviews by* Riina Lõhmus

Tekstid / *Texts by* Maarika Naagel, Riina Lõhmus

Keeletoimetaja ja -korrektor / *Editor* Malle Tamm

Tõlge inglise keelde / *Translation* Aabwell Tõlkebüroo

Kujundus ja küljendus / *Design and layout* Irina Tammiss

Kaane kujundus ja -fotod / *Cover design and photos* Irina Tammiss

Autoriõigused / *Copyright* Akriibia OÜ, Riina Lõhmus, Maarika Naagel

Fotode autoriõigus / *Picture rights* Akriibia OÜ, Lembit Michelson, Valmar Voolaid,

Kristoffer Vaikla, Egon Ligi, Maanus Masing, Tambet Allik, Margus Lepik, Kaupo Kalda,

Ain Rand, Hillar Lipp, Rando Kupits

© Kõik õigused kaitstud. Ilma autoriõiguse omaniku eelneva kirjaliku loata ei ole lubatud ühtki selle raamatu osa paljundada elektrooniliselt ega muul viisil.

© All rights reserved.

Trükitud / *Printed by* Print Best trükikojas

ISBN 978-9949-88-017-1



# Sisukord

<b>Aeglates rütmis</b> .....	<b>10</b>
<i>Enjoying a Slower Rhythm</i>	
<b>Värsked tuuled</b> .....	<b>28</b>
<i>Wind of Change</i>	
<b>Möödunu hõng</b> .....	<b>90</b>
<i>A Tinge of Days Gone By</i>	
<b>Õitsemine</b> .....	<b>106</b>
<i>Blooming</i>	
<b>Päikesepealinn</b> .....	<b>134</b>
<i>The Sunny Capital</i>	
<b>Salus per aquam – tervis läbi vee!</b> .....	<b>146</b>
<b>Aplaus</b> .....	<b>156</b>
<i>Applause</i>	

## Hea teada!

Tunnustused Saaremaa Arenduskeskuse ja Saaremaa Ettevõtjate Liidu poolt

**SAARE KANGE** – tubli ja stabiilne tegija läbi aastate

**SAARE NOKKIJA** – antakse mingi uudse lahenduse või innovatiivse ettevõtmise eest

**SAARE PUNNIJA** – läbi raskuste parima tulemuse suunas

**SAARE STAARSTARTIJA** – antakse tublile alustajale kas leidliku idee või efektiivse alustamise eest

## Good to know!

*Acknowledgments awarded by Saaremaa Development Centre and Saaremaa Entrepreneurs Association*

**SAARE STRONG** – a good and stable player throughout the years

**SAARE PECKER** – awarded for a novel solution or innovative undertaking

**SAARE DEEP-DIGGER** – through difficulties towards the best result

**SAARE STAR STARTER** – awarded to a good BEGINNER for an inventive idea or effective start-up



Tehtud Saaremaal

Made in Saaremaa

## Executive Summary

**It's** clear from Saaremaa's colourful history that there have always been entrepreneurial people living here. The current book takes insight to the success stories of different fields of island life, highlighting the great results achieved by local entrepreneurs with the help of their loyal and hardworking teams

Each and every one of them has contributed greatly to the success of Saaremaa's economy, as well as that of Estonia as a whole, and they have helped to develop the life on the island. They talk openly and colourfully about their businesses, and about the roles played in their choices by their upbringing, brave initiative, and ability to learn from their mistakes and failures. All of them believe that it is necessary to have a say in those matters which are important to society.

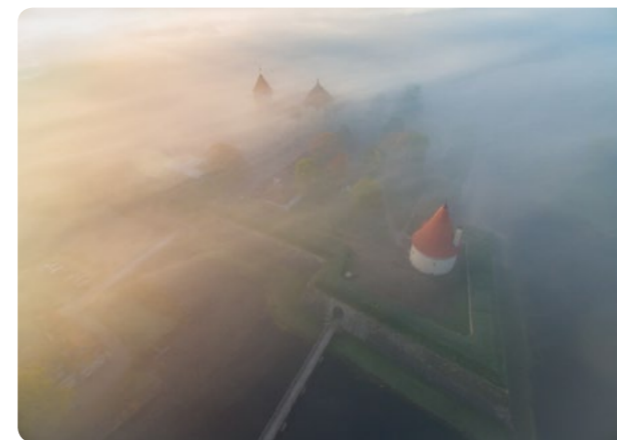
**ENN MERI** (pp 46–47) established his businesses in Sweden where he had fled with his parents as a 2-year-old boy in 1944 to escape from the Soviet authorities. Taking advantages of the business opportunities in the newly independent Estonia, he introduced his entrepreneurial experience and high level of German industrial standards to Saaremaa. His company, named Merinvest, has become very successful in manufacturing the very best high quality rubber elements, operating as a partner of a large German company called Freudenberg, and is now one of the largest employers on Saaremaa. Enn Meri has won several important awards, as well as an award for his lifetime achievements.

**AIME PAAS** (pp 56–57) works as a head technologist at Saaremaa Dairy Factory and is responsible for product portfolio, which includes the most popular and best-selling butters in Estonia as well as Old Saare cheese. The latter was named the best food product and the best dairy product in Estonia in 2017. The high-quality raw materials are produced by local farmers with love and great care, and are used by the company's innovative employees to make products which are successful all over Saaremaa, across Estonia, and also in growing export markets.

The businesses operated by **VJATŠESLAV LEEDO** (pp 64–65) range widely from the property market to the meat processing industry, and they have deservedly made the man one of the best-known entrepreneurs on Saaremaa. His Saaremaa Shipping Company operated the ferry traffic between the mainland and the large islands of Estonia for twenty-two years. Now that the ferry routes are being operated by another company, Vjatšeslav gets to focus on his other businesses, with the development of cattle breeding on Saaremaa especially exciting for the man himself. He is an entrepreneur who is not afraid of challenges in business and will never choose the easy way out.

The work of **OLEG** and **ANDRES SÕNAJALG** (pp 70–71) covers an expansive spectrum in the field of renewable energy from the development of wind farms to the manufacture of wind turbines. Their first wind farm in Salme, western Saaremaa, was switched on in 2005. Today, **ELEON Ltd** has become known for its uniquely structured wind turbine, patented worldwide, which combines the highest levels of the newest technology from the best engineers in Europe, and the two men themselves are convinced that their technology is the technology of the future.

**ALVER SAGUR** (pp 116–119) is the caretaker of the most meaningful sights on Saaremaa, including Panga Cliff and Kaali's field of meteorite craters. The Kaali visitor centre and the inn are both popular with and much-loved by visitors. The man himself is especially proud of Angla Windmill Park, where visitors get to see functional windmills and various other exciting exhibits and can try their hand at traditional Estonian handicraft with old, but fully-functional tools in the workshop.



Preparing good food is a calling, a job, and an art for **INGREM RAIDJÕE** (pp 132–133). As the owner of Mihkli Farm in Nautse Village and the owner of Tuul restaurant, she has taken over her husband Kalev Raidjõe's projects and has brought to life new and exciting opportunities, including offering on Muhu Island the tasting of beef, game, or ostrich dishes that are made of pure, natural, high-quality raw materials. Her initiatives have made Muhu an even more attractive travel destination for gourmands.

**TERJE NEPPER** (pp 140–143) is in charge of the management at Arensburg Boutique Hotel and Spa, the Veski tavern, the event and conference centre Meedla House and Guesthouse Arensburg, all of which are controlled by a family company Arensburg Ltd. Terje also takes care of providing catering for the ferries, as well as for the Estonia Concert Hall and she owns her own companies – Classic Café and the hotel Kuressaare Linnahotell. Terje is one of the most active organisers of cultural life in Kuressaare. She holds the historical and cultural traditions of Kuressaare in high regard and is dedicated to continuing those traditions.



**A**astatuhandeid tagasi levisid Vahemere rannadel kummalised teated päikesetule langeemisest pūhasse järve kuskil kaugel Põhjas, maailma äärel. Ja kui Pytheas Massaliast 4. sajandil e.m.a siia, toonase maailma kõige põhjapoolsemasse nurka jõudis, arvas ta, et on lõpuks leidnud Ultima Thule – müütilise saare maailma äärel. Pole meilgi põhjust selles kahelda. Lennart Meri on oma raamatutes neile kaugetele lugudele seoseid otsinud soome-ugri rahvaste pärimusest ning püüdnud mõtestada Kaali meteoriidi langemist Saaremaale ja Antiik-Kreeka päikesepesa legendide vahelisi seoseid. On meilgi hea uskuda, et küllap ongi Saaremaa (Eysysla, Oesel) see müütiline Ultima Thule.

Maailm on nüüdseks oma piire ka Saaremaast põhja poole laiendanud, kuid elu kulgeb siin ja naabersaartel ikka veidi müütiliselt / müstiliselt. Saartele sõitmine on omaette rituaal, saartel olemine / elamine on eriline. Saarlast vaadatakse mandril vist ka veidi kadestavalt. Nii arvatakse, küllap siis nii ongi.

Kuidas me ise end näeme, miks me siin oleme, kuidas hakkama saame? Kuidas saadakse saarlaseks? Vaata selle raamatu pilte, loe lugusid juurde ja sa näed, et paljugi sellest müütilisusest on säilinud, kuid samas on meieni jõudnud ka muu maailma mugavused. Täna need saared sobivad nii puhkuseks kui elamiseks ja ettevõtluseks.

**T**housands of years ago, a strange message was spread along the shores of the Mediterranean of the fiery sun falling into a holy lake somewhere far away in the north, on the edge of the world. When Pytheas of Massalia reached this place, the northernmost corner of the world as it was known at the time in the fourth century BC, he believed that he had finally found Ultima Thule, a mythical island on the edge of the world. And why shouldn't this be believed even today? In his books, Lennart Meri sought connections between these ancient stories and the Finno-Ugric heritage, and attempted to find meaningful connections between the fall of the Kaali meteorite on the island of Saaremaa and the ancient Greek legends of the nest of the sun. It's nice to believe that Saaremaa (also known as Eysysla or Oesel) is indeed the mythical Ultima Thule.

The world's borders have now spread northwards from Saaremaa, but life here and on the neighbouring islands remains mythical and mystical. The journey to the islands is a ritual in itself, and visiting the islands or living here is still rather special. The people of Saaremaa still get somewhat envious looks from those on the mainland. That's how we believe it to be, so that's how it probably is.

So how do we perceive ourselves? Why are we here? How are we getting by? How does one become a true man or woman of Saaremaa? Take a moment to browse the photos in this book and read the stories. You will see that quite a bit of the mythical aura has been preserved, while the modern conveniences have also found their way here and, today, the islands present a brilliant holiday destination as well as a great place to live or do business.

# Aeglases rütmis

Enjoying a Slower Rhythm

**E**lu saartel on ikka teisiti käinud kui suurel maal. Sa ei saa siin oma seadust teha, pead kuulama merd ja temaga arvestama. Elama loodusega koos, osana temast. Kes tahab saarlaseks, peab selle rütmi omaks võtma. Üks mu sõber ütleb, et saartel on kell ikka pool ükskõik. Ja vaatamata sellele saavad asjad aetud. Rõõmsalt ja rahulikult.

Ajal on siin oma rütm. Muhulased ütlevad oma saare kohta, et seal aeg puhkab. Mis inimlapsegi siis muud, kui tuleb selles puhkava aja rütmis toimeta.

Meile meeldib siin, me hoiame oma kodu, me tahame siin oma lapsi kasvatada, tööd teha, külalisi vastu võtta ja siin ka vanaks saada, teades, et meie lapsed ja nende lapsed saavad kasvada ja elada sellesama hoitud ja armastatud saare peal Läänemere süles.

**L**ife on islands of any description has always been different when compared to the mainland. Men cannot simply lay down their own laws here. They need to listen to the sea and to keep the sea in mind. People need to live alongside nature, as part of it. Anyone who is striving to become a local on Saaremaa must accept this rhythm of life. A friend of mine says that the time is always 'half past whatever' on Saaremaa. And yet everything gets done... cheerfully and peacefully.

Time has its own rhythm here. The people of Muhu say that time is having a rest on their island. So what can the people here do other than going about their business in a rhythm which best suits an island that is having a rest?

We like it here. We care about our home. We want to raise our children here, to work here, host our visitors here, and to grow old here in the knowledge that our children and grandchildren will also be able to grow up and live on this cared-for and beloved island which nestles in the arms of the Baltic Sea.



Läänemeri on rahvaid ikka ühendanud v.a vahepealsed 50 okupatsiooniaastat. Selle ühenduse, merekultuuri ja mereoskuste taastamiseks saigi juba üle 20 aasta tagasi ellu kutsutud Kuressaare merepäevad.

Sadam purjelaevu ja muid veesõidukeid täis, toredad meretööd kaldal ja pardal, meretoidud ja mere-lautud sinna kõrvale. Punnis purjedega laevad viimas huvilisi sõidule, kaldal romantiline sadamamelu. Rahvale tore vaadata / osaleda, seda küll. Kuid ehk leiab sealt kinnitust oma mõttele ka mõni poiss, kes „unistab valgetest purjedest ja sinisest rannikuviirust...“  
*Navigare necesse est.*



The Baltic Sea has always been connecting people except during the fifty years of occupation. THE KURESSAARE MARITIME FESTIVAL was brought to life twenty years ago to restore this connection, the shared maritime culture, and the sea-faring skills. The harbour is full of sailing vessels and other waterborne craft, with entertaining sea-related tasks being performed on shore and on-board. There is seafood and sea songs to go with it all. Vessels with bulging sails take you on a trip through the romantic buzz around the port and onto the shore. The event is a wonderful experience for anyone. And perhaps there is also a boy here whose 'dream of white sails and a blue slice of the coast...' is now reaffirmed... Navigare necesse est.





Eesti saared ja rannikualad olid **VIKINGIAJAL** osa ühisest Põhjalast. Läänemeri ühendas. Veeteid pidi oli hõlpsam liikuda kui läbi soode ja metsade. Naabritega samalaadsed olid relvad, ehted, ornamendid, rõivad, külap ka kornid, tavad ja ühiskonnakorraldus. Mõistagi ei saa kõiki arvamusid ja oletusi viikingiaegse Skandinaavia kohta automaatselt Eestile üle kanda, on selged jäljed ühisest ajaloost meie aegadesse siiski jõudnud. Aastatel 2008–2009 koorus Salmel kergliiklusteed tehes üsna pinnase ligidalt välja 8.–11. sajandisse dateeritud kaks viikingite matuselaeva. See leid on inspireerinud kogukonda kasutama ajalugu oma loo jutustamisel.



**T**he Estonian islands and coastal areas were part of a one big 'North' during the **VIKING ERA**. The Baltic Sea connected everyone. The waterways were easier to pass along than were the bogs and forests. The weapons, jewellery, ornaments, clothing, and probably also customs, habits, and the organisation of society here were similar to those of our neighbours, and even though all of what we think and assume about Scandinavia during the Viking era cannot obviously be transferred to Estonia, clear traces of a common history can still be found today. During the course of the construction of a cycle and pedestrian path in 2008–2009, two Viking burial boats dated between the eighth and eleventh centuries were found quite close to the ground's surface. This has inspired the community to tell their story through history.

# Märka lille!

Läbi õhu, läbi mulla  
voogab laul ööviitlil  
(D.Vaarandi)

Ööviitl ehk kahelehine käokeel on üks meie orhideedest, mis on leidnud tee latulu sisse. Maailma suurde orhideede perre mahuvad ka 36 Eestimaa orhideed – troopilised kaunitarid meie aasadel, metsades ja rannaniitudel. Saaremaa läänerrannik on looduslike orhideede poolest eriti rikkalik. Orhideefestival kutsub inimesi märkama meie looduse liigirikkust ja loomulikku ilu – Märka lille!

Saaremaa  
Orhideefestival



Saaremaa sörmkäpp / *Dactylorhiza osiliensis* Pikner



Kärbesõis / *Ophrys insectifera*



## Don't Miss The Flowers!

*Through the air, through the soil  
the song flows on the night's violin  
(Debora Vaarandi)*

**T**he lesser butterfly-orchid, also referred to as the 'night violin' in Estonian, is one of our many orchids that has found its way into songs. The world's rich orchid family includes 36 Estonian orchids, tropical beauties from our meadows, forests, and the edges of the bogs. The western coast of Saaremaa is especially rich in natural orchids. The Orchid Festival sends out a call for people to take notice of the rich selection of species and natural beauty found here - don't miss the flowers!

**M**eretäis hülgeid sagib ringi meie rannikume-  
res – VIIGRID JA HALLHÜLGED. Need vahvad  
karvakalad, kalameeste murelapsed, pakuvad sageli  
silmailu ka praamisõitjale. Paremini näeb neid kindlasti  
spetsiaalsetel hülgeretkedel – suvistel paadisõitudel  
või siis talvistel rannikumatkadel hülgeemasid ja val-  
geid poegi vaadeldes.



**T**here is a seaful of seals swimming in our coastal  
waters - both *RINGED SEALS AND GREY SEALS*.  
Those exciting 'furry fish', a nuisance for fishermen, can  
also often be spotted by delighted ferry passengers. It  
is better to watch them on special seal trips, though,  
by boat in summer or by trekking along the coast in  
winter to observe the mother seals and their white  
baby seals.

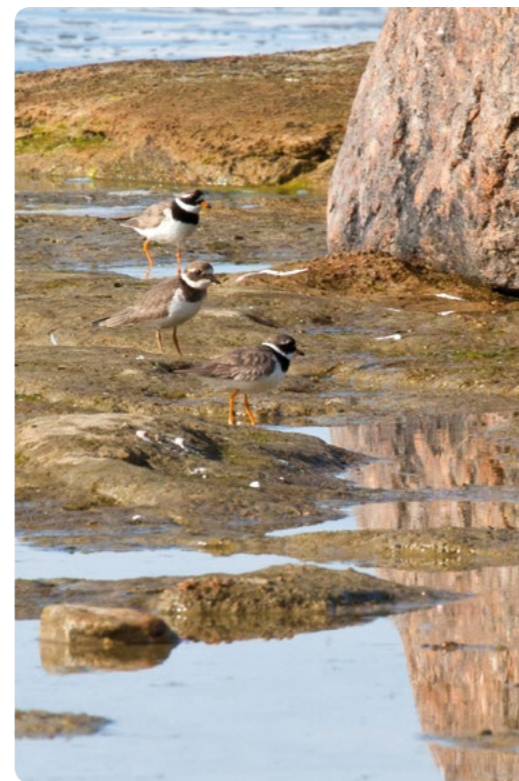




Meie külalised panevad sageli imeks siinse LINNURIIGI rikkust, nii liikide kui isendite arvukuse poolest. Me ise ei näe selles midagi haruldast – nii on see ju alati olnud. Väljast tulijaid on meie linnuelu aina rohkem huvitama hakanud ja, oh üllatust!, haruldasemaid liike käiakse siin vaatamas mitte mais-juunis vaid hoopis veebruaris-märtsis! Meie metsad ja rannikumaastikud pakuvad lindudele suurepäraseid elu- ja pesitsuspaiku.



Our visitors are often stunned by our rich KINGDOM OF BIRDS – rich in the number of species as well as the actual number of birds. That's nothing special for us – that's just how it's always been. Visitors, though, are becoming increasingly interested in our birds and – surprise! – they are not coming to see the rarer species in May or June, but in February or March! Our forests and coastal landscapes provide excellent living and nesting places for birds.





Saaremaa ja Muhu on suurepärased paigad pea iga-suguse **PUHKUSE VEETMISEKS** peale mägironimise. (Mootor)ratta- ja autosõiduks ning matkamiseks on meil suurepärased tähistatud rajad. Aina sagedamini võib meretuult püüdnud näha lohesurfajaid ja muid põnevate „vesiste” alade harrastajaid. Hilissuvised metsad ootavad seenelisi ja marjulisi.



Saaremaa and Muhu islands are great for spending almost all kinds of **HOLIDAY**, except perhaps only a mountaineering one! We have great roads for riding (motor) bikes and for driving cars and nice trails for hiking, not to mention the maritime activities - there are more and more kite surfers and those practicing other water-based sports catching the sea wind along our shores. Late in the summer, however, our forests are happy to welcome all mushroom and berry pickers.





**Ei** ole ammu enam (kas üldse kunagi?) kohanud laulust tuttavat linalakk-neidu Saaremaa jaaniöö. Tõsise soovi korral kiika meie saare kaugemasse nurka, viimastel aastatel on ta end seal **PÄRIMUSLIKUL JAANIPÄEVAL** näidanud. Ka sõnajaalg pidi sealkandis öitsema.



**T**he young girl with white hair known from a famous Estonian song has not been seen in the **MIDSUMMER NIGHT** on Saaremaa for a long time (if ever). If you are really keen on looking for her, though, why not take a look in the farthest corner of Saaremaa? She is said to have made appearances at the heritage Midsummer parties there in the last few years. They also say that the blooms of the fern can be found there.

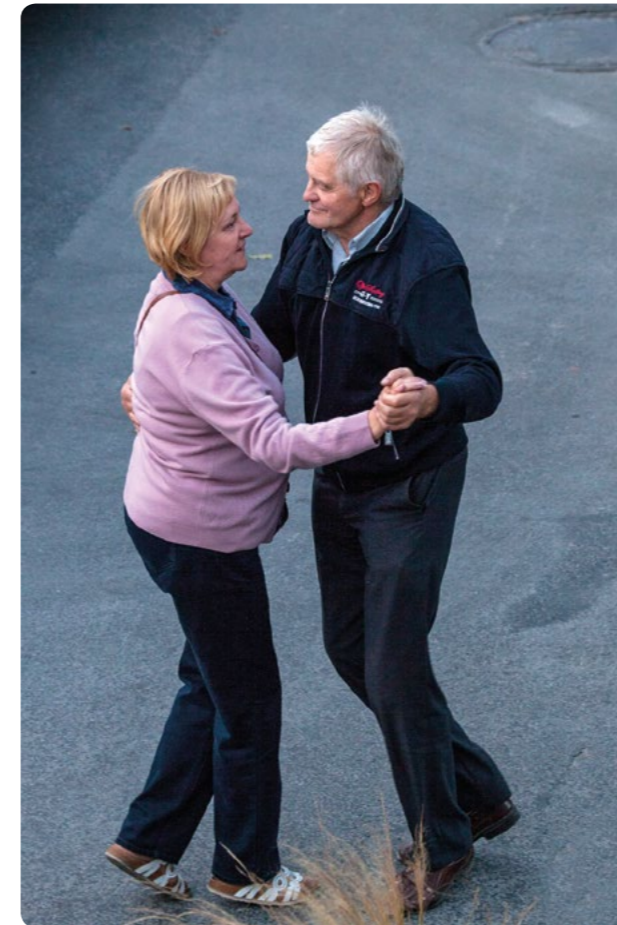




# Saaremaa Toidufestival

Söök on nauding, hea söök heas seltskonnas on suur nauding. Tee ise ja jaga teistega või proovi peakokkade gurmeed, hammusta õuna õunakohvikutes, osale lusti- või tänavapiknikul. Kohutäiele lisaks saad kindlasti tuju heaks ja mõtteid koduköögis toimetamiseks.

HÄÄST SÕOJAST  
ON KA TOIDUL HÄÄ MEEL!



*Food is a pleasure. Good food in a good company is a great pleasure. Prepare some food and share it with others or taste the gourmet food conjured up by brilliant chefs, taste apples at the apple cafés, or take part in entertaining picnics or street picnics. You are guaranteed to leave with a full stomach, in a good mood, and with ideas to test in your own kitchen at home.*

*A GOOD EATER MAKES  
THE FOOD HAPPY!*

# Värsked tuuled

Wind of Change

**S**aaremaal on hea elada, saartele on tark investeerida, siin oma äri pidada. Nagu ikka, on eelkõige vaja head ja kandvat ideed ning selge visiooniga juhte. Alustama ei pea päris tühjalt kohalt – Saaremaa Arenduskeskus on abiks nii alustavaile kui toeks juba tegutseda ettevõttele.

Meie ettevõtted on, lähtuvalt asukohast, sageli näoga mere poole ja „tuuli püüdnud” – merendus ja energeetika ning kõik sellega seonduv.

Fakt, et Saaremaal toodetakse detaile Euroopa autotööstustele ja meil on täiesti arvestatav ekspordile orienteeritud elektroonikatööstus, on uudiseks ka paljudele saarlastele.

Konkurentsieelise annab puhas loodus – Saaremaa liha-, piima- ja kalatoodete kõrge kvaliteet on laialt tuntud nii kodu- kui välismaal. Põnevad on toiduainetetööstuse nišitooted – selleks pakub meie saar tõesti rikkalikult võimalusi, ole vaid terane märkama ja nähtut omale tööks vormistama!

Ja meie spaades on vesi soe aastaringselt, ilmast sõltumata.

**L**iving on Saaremaa is great. Investing in the islands is very wise, carrying out one's business here. As always, a good, feasible idea and leaders with clear visions are needed. One doesn't have to start from nothing - the Saaremaa Development Centre is there to assist companies at their very start as well as when they are already up-and-running.

Dependent upon location, our companies are often looking towards the sea and 'catching the wind', whether they are maritime or energy-related businesses or just about anything related to these areas.

The fact that Saaremaa is manufacturing details for European car industries and we have a serious export-orientated electronics industry here is even news for quite a few of the locals.

Our competitive advantage comes from pure island nature. The high quality of the meat, milk, and fish products from Saaremaa is widely known both at home as well as away. Exciting niche products in the food industry are made here - our island offers truly rich opportunities for this, just keep your eyes peeled and be prepared to put your discoveries to work!

And the water in our spas is warm all-year-round, irrespective of the weather.





Roomassaare sadam / Roomassaare Harbour



Riigile kuuluv äriühing AS Saarte Liinid asutati 1994. aastal haldusterritoriaalselt oluliste riigi- ja munitsipaalsadamate haldamiseks. Sadamate arvult Eesti suurima sadamapidaja keskkontor asub Kuressaares, samas kuulub meie koosseisu 18 sadamat kuues maakonnas. Saaremaal haldame Kuivastu, Roomassaare, Triigi, Abruka ja Ringsu sadamaid, millele lisandusid 2017. aasta alguseks ka Papissaare ja Vilsandi. Meie põhitulesandeks on regionaalsete sadamate arendamine, et kindlustada laevaühenduste pidamist mandri ja asustatud saarte vahel. Lisaks parv- ja liinilaevadele teenindame sadamate kaudu toimuvat kaubavedu, kala- ja reisilaevu ning väikelaevu. 2012. aastast tutvustame väikelaevade paremaks teenindamiseks vajalikke võimalusi SL Marinas nime all.



Kuivastu sadam / Kuivastu Harbour



Triigi sadam / Triigi Harbour



Abruka sadam / Abruka Harbour



Ringsu sadam / Ringsu Harbour

Saarte Liinid Ltd is a state-owned company which was established in 1994 to oversee the operation of significant administrative-territorial state and municipal ports. The headquarters of the largest port operator in Estonia from the perspective of the total number of ports are situated in Kuressaare, but the company controls eighteen ports in six Estonian counties. On Saaremaa, we have been operating the ports of Kuivastu, Roomassaare, Triigi, Abruka, and Ringsu, with Papissaare and Vilsandi being added at the beginning of 2017. Our main duty lies in the development of regional ports in order to ensure the preservation of the ferry links between the mainland and the inhabited islands. In addition to ferries and liners, we also serve freighters, fishing boats, passenger vessels, and recreational craft at the ports. Since 2012, we have been introducing the means for better serving recreational craft, under the name of SL Marinas.





**TS LAEVAD**

# Uus algus

TS Laevad juhatuse liige **MART LOIK** meenutab:

„Kuna nelja uut laeva ehitati sama projekti järgi kahes erinevas tehases, oli seadmete ja tehnoloogiate sünkroniseerimine keeruline. Juhtimissüsteemide, automaatika ja tarkvara komponente tarniti Poola ja Türgi tehastesse nii Norrast, Hollandist, Soomest kui mujalt. Tehnika paigaldus ja häälestamine laevadel võttis projektijuhtidelt ning meeskonnalt tohutult vaimset ja füüsilist energiat, inseneritarkust, lugematuid lennutunde Tallinna, Istanbuli ja Gdanski vahel, ning oskust tööde vahel lennuki nahktoolil paari tunni kaupa välja puhata. Suurim väljakutse kogu protsessis oli laevade ehitamine Türgis, kus tehasel tuli tublisti pingutada, et korvata selletüübiliste kõrgtehnoloogiliste laevade ehitamise vähest kogemust. Suurim õppetund oli aga kultuuriliste erinevuste arvestamine suurte rahvusvaheliste projektide elluviimisel. Lepingutest, joonistest ja suurepärasest tehnilistest lahendustest üksi ei piisa, inimlik faktor ja sellest tulenevate riskide õige hindamine on veelgi olulisemad. Uute laevade hillinemine ja loendamatud varuplaanid, läbirääkimised ja otsingud põhjustasid pingeid, mis kulmineerusid 2016. aasta 1. oktoobri keskööks, kui Virtsus ja Rohukülas tekkisid operaatori vahetusest tingitud järjekorrad. Ja saabusidki esimesed oma laevad Türgist, mis läbi

Vahemere ja Atlandi ookeani leidsid tee Heltermaa sadama 4. kai äärde.”

„Oleme uhked oma laevade, teenuse ja inimeste üle!“

Tallinna Sadama turundusjuht ja TS Laevad kommunikatsioonijuht **SIRLE ARRO**:

„Elmine parvlaevaliikluse operaator astus mõned aastad tagasi suure sammu ning tõi mandri ja suursaarte vahele uhitued ja moodsad laevad. Need laevad on olnud nii riigile kui ka TS Laevadele eeskujuks ja tugevaks tõukeks parvlaevaliikluse arendamisel. Meie parvlaevaprojekt oli ja on suureks väljakutseks kõikidele, kes viimase paari aasta jooksul on nii Tallinna Sadamas, TS Laevades kui ka partnerettevõtetes sellega tegelenud. Inimesed teevad oma tööd südamega, tundes vastutust saarte elanike ja küllastajate ees. Kogu ettevalmistav etapp oli suhteliselt lühike ja väga intensiivne. Olime teatud mõttes isegi pisut naiivsed, lootes, et laevad valmivad õigeaegselt, aga kahjuks elus ei lähe kõik plaanipäraselt ja ühe väikese riigi ja noore ettevõtte vajadused ei pane alati mägesid liikuma. Otsustati siiski kvaliteetsete ja sõiduvälis laevade kasuks ning tagantjärele vaadates oli see kindlasti õige otsus.

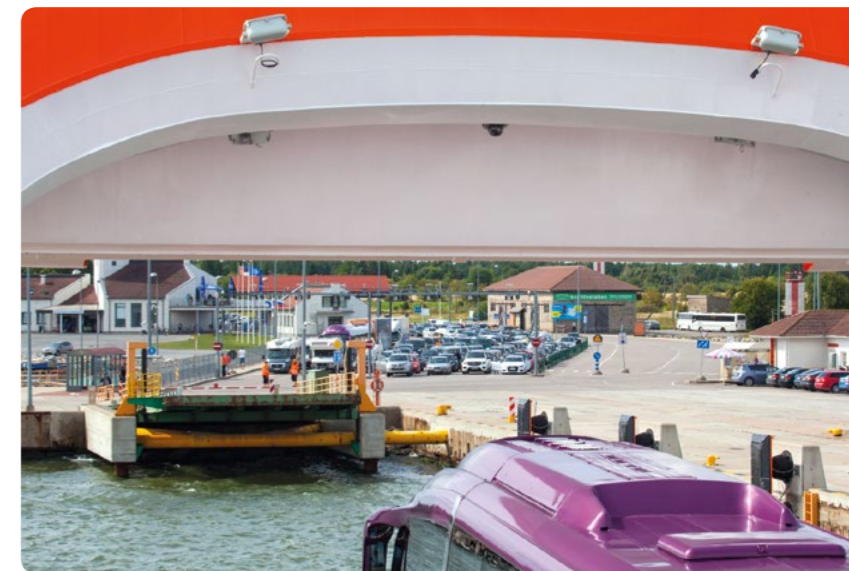
Algus polnud kerge ka ilmastiku tõttu. Juba esimesel opereerimispäeval tuli Virtsust üle vedada eelmise operaatori viimasest, tormi tõttu häiritud päevast kaile tundideks ootama jäänud inimesed. Lihtsam ei olnud ka Hiiumaa liinil, kus üle mitmekümnete aastate vaatas vastu kolme nädala pikkuseks veninud madal veeseis, mis tähendas kohati isegi vajadust peatada laevaliiklus täielikult.

Esimese uue parvlaeva Leiger sõitu laevatehasest kodusadamasse jälgisid interneti vahendusel tuhanded silmapaariid. Iga väikesegi kursist kõrvalekaldumise peale tuli ohtralt päringuid. Teekond oli raske, aga õnneks läks kõik kenasti. Südamlikud olid saabumised kodusadamasse ja ristimised, mil sajad huvilised said esmakordselt laevadega tutvuda ja oma hinnangu anda. Köikidel uutel parvlaevadel on väärivad ja toredad saartega seotud naised ristiomadeks.

Meil on hea meel uhkusega öelda, et mandri ja suursaarte vahel sõidab täna neli uut ja kaasaegset laeva, kandes saarte vägilaste ja nende kaasade nimesid. Laevadele oleme kaasanud tugevad partnerid: toitlustusteenust osutab Saaremaa ettevõtte Arensburg ja kauplusi peab R-kiosk, loodud on täiesti uus piletimüügisüsteem. Seoses suurenenud külastushuviga Saaremaa vastu on hüppeliselt kasvanud reisijate arv ja koos sellega kaasnevad tulud.”

TS Laevade teenindus- ja müügisüsteemi juht **PILLE KAUBER**:

„TS Laevade esimese töösuve ja tipphooaja kohta võime öelda, et hoolimata üksikutest tagasilöökidest sujus kõik suurepäraselt. Meie vaatame pigem tulevikku ja mõtleme homsele. Piletimüügisüsteem on mugav, kiire ja käepärane ning sõiduplaanid pikalt ette kuvatud. Köigile, kes on pileti ostnud e-keskkonnast, on tagatud sujuv läbipääs sadamaalale, tõkkepuu juures loetakse autoga reisija sõiduki number automaatselt ning süsteem suunab sõiduki õigele rajale. Uued laevad on avarad ja mugavad, arenguruumi on alati ja tegeleme pidevalt oma teenuse arendamisega, et täita meie klientide ootusi.“





## A new beginning

*MART LOIK, board member of TS Laevad, recalls:*

**‘As** there were four new ships being built at two different factories based on the same building design documentation, it was difficult to synchronise the equipment and technologies. The control system, automation, and software elements were delivered to the factories in Poland and Turkey from Norway, the Netherlands, Finland, and elsewhere. Installation and tuning of the technology on the ships took vast amounts of mental and physical energy from the project managers and the team, and called for engineering skills, countless flight hours between Tallinn, Istanbul, and Gdansk, and the ability to get enough rest by napping on the leather seat on an airplane between

two work sites. The biggest challenge of the entire process was shipbuilding in Turkey, where the factory had to make quite an effort to compensate for their meagre experience in the construction of such high-tech ships. The greatest lesson, however, was learning to take into consideration the cultural differences in the implementation of large-scale international projects. Contracts, drawings, and excellent technical solutions alone are not enough – the human factor and a correct assessment of the related risks are even more important. Delays in the completion of the construction of the new ships and the countless backup plans, negotiations, and searches gave rise to tensions which culminated at midnight on 1 October 2016, when long queues formed in Virtsu and Rohuküla ports as a result of switching operators. But then the first of our own ships arrived from Turkey, having found their way across the Mediterranean and Atlantic, and finally arrived at quay No 4 of Heltermaa Port.’

**‘We are proud of our ships, service, and people!’**

*SIRLE ARRO, head of Marketing and Communication at the Port of Tallinn and TS Laevad:*

**‘T**he previous ferry traffic operator took a huge step forwards a few years ago and started to use brand new, modern vessels between the mainland and the largest islands. These ships have served as an example for the state as well as for TS Laevad, and have provided a strong incentive in the development of ferry traffic. Our ferry project has been and still remains a great challenge for everyone who has

been involved in the project in the last few years at the Port of Tallinn and at TS Laevad, as well as at the partner companies. People are putting their hearts into their work, feeling responsible for the residents of the islands and the island visitors. The preparation step was relative short and highly intensive. In a way, we were a bit naïve in our hopes that the ships would be built in time because, unfortunately, life doesn’t always follow one’s plans or the needs of a small country, and a young company cannot always move mountains. Even so, we decided in favour of high-quality vessels which were ready to be launched and, in hindsight, it was definitely the correct decision.

Weather conditions also made the beginning difficult. In the first day of operations, we had to transport from Virtsu to Saaremaa those people who had been left waiting at the quay for hours on the last day of the previous operator’s service due to stormy weather. Things didn’t go any smoother with the Hiiumaa line, where we were faced with low water levels which had prevailed for as long as three weeks for the first time in several decades, and which meant that ferry traffic had to be completely halted every once in a while.

The journey by the first new ferry, Leiger, from the shipyard to its home port was followed by thousands of people via the internet. Every minor departure from the course resulted in numerous enquiries. The journey was difficult but, fortunately, everything went well. The ships were warmly welcomed at their home port and were duly christened, which is when hundreds of interested people had the chance to acquaint themselves with the ships for the very first time. The godmothers of all of the new ferries

are dignified ladies who are connected to the islands in one way or another.

We are proud to say that there are four new, modern vessels now sailing between the mainland and the largest islands. The ships were named after giants and their wives from local folklore. We have involved strong partners so that we can offer services on the vessels: the catering service is provided by Arensburg from Saaremaa, the shops are operated by R-kiosk, and a brand-new ticket sales system was created. Thanks to increased interest in visiting Saaremaa, the number of passengers and therefore also revenues have jumped up.’

*PILLE KAUBER, head of Service and Sales at TS Laevad:*

**‘We** can say that in spite of the few problems experienced, the first summer and high season in operation was great for TS Laevad. We prefer to be forward-looking and think about tomorrow. The ticket sales system is convenient, quick, and handy, and the schedules are displayed long before departure. Any passengers who have purchased their tickets through the online environment are guaranteed smooth access to the port area. At the barrier, the registration number of the passenger’s vehicle is read automatically and the system directs the vehicle to the correct lane. The new ships are spacious and comfortable, but there is always room for growth and we are constantly developing our service to meet our customers’ expectations.’



## Fly like a bird to Saaremaa!

The date of 6 March 1945 marks the official opening of Kuressaare Airport. It was now possible to fly from Kuressaare to Tallinn and back. Flights were provided by Po-2 aircraft, which had room for two passengers. The airport offered flights on all days of the week. Flying is the quickest way of travelling and in 1945 it was becoming increasingly popular. Today, regular passenger flights from Tallinn to Kuressaare and back are organised by a Lithuanian operator named Transvibaltika with the help of a nineteen-seater Jetstream 32 aircraft. In the seven months of 2017, a total of 724 flights have been organised with 8949 passengers being served; in July, the load of flights reached 86%.



Kuressaare  
Lennujaam 

6. märtsil 1945 toimus Kuressaare lennujaama ametlik avamine. Hakkasid toimuma lennud Kuressaare ja Tallinna vahel. Lende sooritati Po-2-ga, mis mahutas vaid kaks reisijat. Lennujaam on avatud sise- ja välislendudele kõigil nädalapäevadel. Õhusõit on ajavõit, seda võimalust kasutatakse järjest rohkem. Regulaarseid reisilende Tallinnast Kuressaarde ja tagasi korraldab Leedu ettevõtte Transvibaltika 19-kohalise lennukiga Jetstream 32. 2017. aasta 7 kuuga on teostatud 724 reisi ja teenindatud 8949 reisijat, juulikuus ulatus lendude täituvus 86%-ni.





Saare Kange 2012

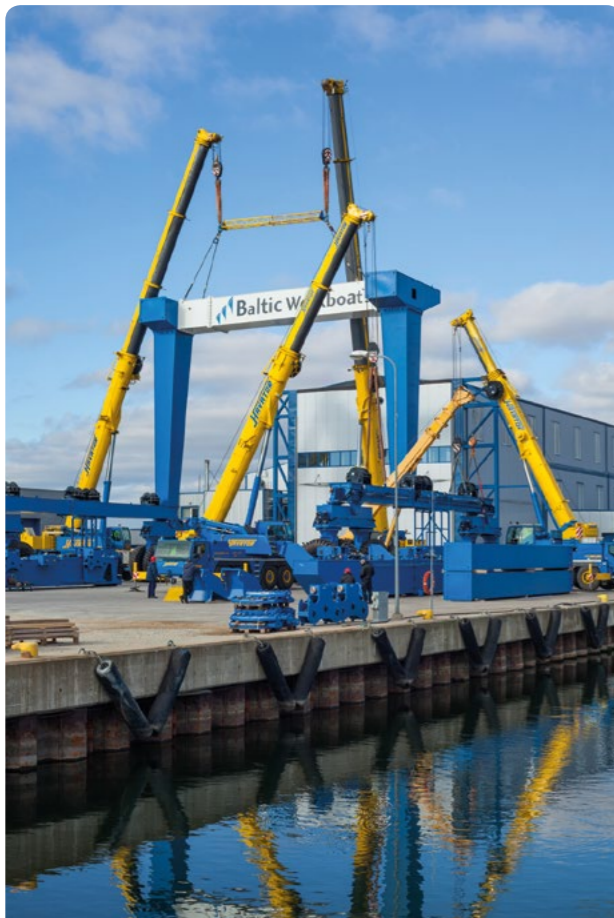
Parim Lääne-Eesti Digitaliseerija 2017



Virtuaalne reaalsus on laevade turunduses kiiresti arenev trend. Baltic Workboats AS (BWB) on järjest kasvav laevaehituseettevõtte Eestis, kus töötab enam kui 200 töötajat. Ettevõtte toodab peamiselt töölaevu ning seejuures vastutab kogu tootmisprotsessi eest algusest lõpuni – laevade disainimisest tar-  
neni. Oleme paindlikult reageerinud turu nõudmistele.

Koostöös IKT sektoriga olime esimesed Eesti laevaehitajad, kes võtsid kasutusele virtuaalreaalsuse tehnoloogia. Protsesside digitaliseerimine võimaldab kliendi suhet efektiivsemaks muuta ja samas paraneb kliendi koostöökogemus. See võimaldab lüüa kliendile töökeskkonna simulatsiooni, et ette näha võimalikke kitsaskohti ja arvestada kliendi sooviga.

Eraldi mainimist väärib Baltic Workboatsi poolt arendatud lainet läbistava vööri keretüüp, mida on tänaseks valminud tosinkond ja mis purustavad laineid maailma meredel ning on tõstnud töölaevade uued standardid kõrgemale tasandile. Hetkel käib BWB-s disainitud multifunktsionaalse 45 m patrull-laeva ehitus, mis on suuteline teostama patrulli tule- ja reostus-tõrjega, pääste- ja poiteenindusega ning täitma muid hüdrograafilisi ülesandeid. Suurim laev, mis seni on ehitatud, on sajameetrine parvlaev Neptunus, veeväljasurvega 920 t, valminud Rootsi Transpordiameti tellimusel.



Saare Strong 2012

Best Digitalising Company in Western Estonia 2017

Virtual reality is a rapidly developing trend in boat marketing. Baltic Workboats Ltd (BWB) is a steadily growing Estonian shipbuilding company, one which employs over two hundred people. The company mainly makes working vessels and is in charge of the entire production process from beginning to the end, from designing the boats to handling their delivery. We have flexibly responded to the demands of the market.

In cooperation with the ICT sector, we were the first Estonian shipbuilders to start using virtual reality technology. The digitalising of processes has allowed us to increase the efficiency of our client relationships, and the cooperation experience for the client is undoubtedly improved. This allows us to create for the client a simulation of the working environment in order to predict any potential bottlenecks and to take into consideration the clients' wishes.

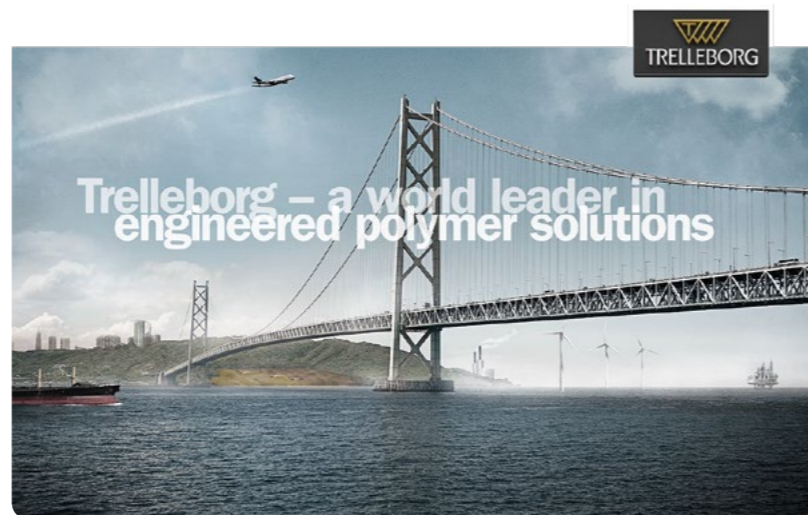
Worthy of special mention is the hull type which has been developed by Baltic Workboats, equipped with a bow which cuts easily through the waves, which is now already sailing in dozens of different waters around the world and which has elevated the standard set for working boats. A multifunctional 45 metre-long patrol boat designed by BWB is currently being built, which can be used for fire extinguishing or pollution control, rescue operations and buoy servicing, as well as for other hydrographic works. The largest boat built so far is the one hundred metre-long ferry, Neptunus, which has a displacement capacity of 920t and which was commissioned by the Swedish Transport Authority.



Trelleborg Industrial Products Estonia kuulub 100% Trelleborg Group'i koosseisu, mis on maailma üks juhtivaid polümeerimaterjalide arendajaid ja tootjaid.

Trelleborgi Kuressaare tehase põhitegevus on kummi-, metall-, ja siliikonidetailide ning koostude tootmine masina- ja autotööstuse ettevõtetele Euroopa regioonis.

Ettevõtte omab ISO/TS 16949:2009 kvaliteedi juhtimissüsteemi sertifikaati ja on oma töökorraldusega eeskujuks paljudele teistele Trelleborg Group'i ettevõtetele maailmas.

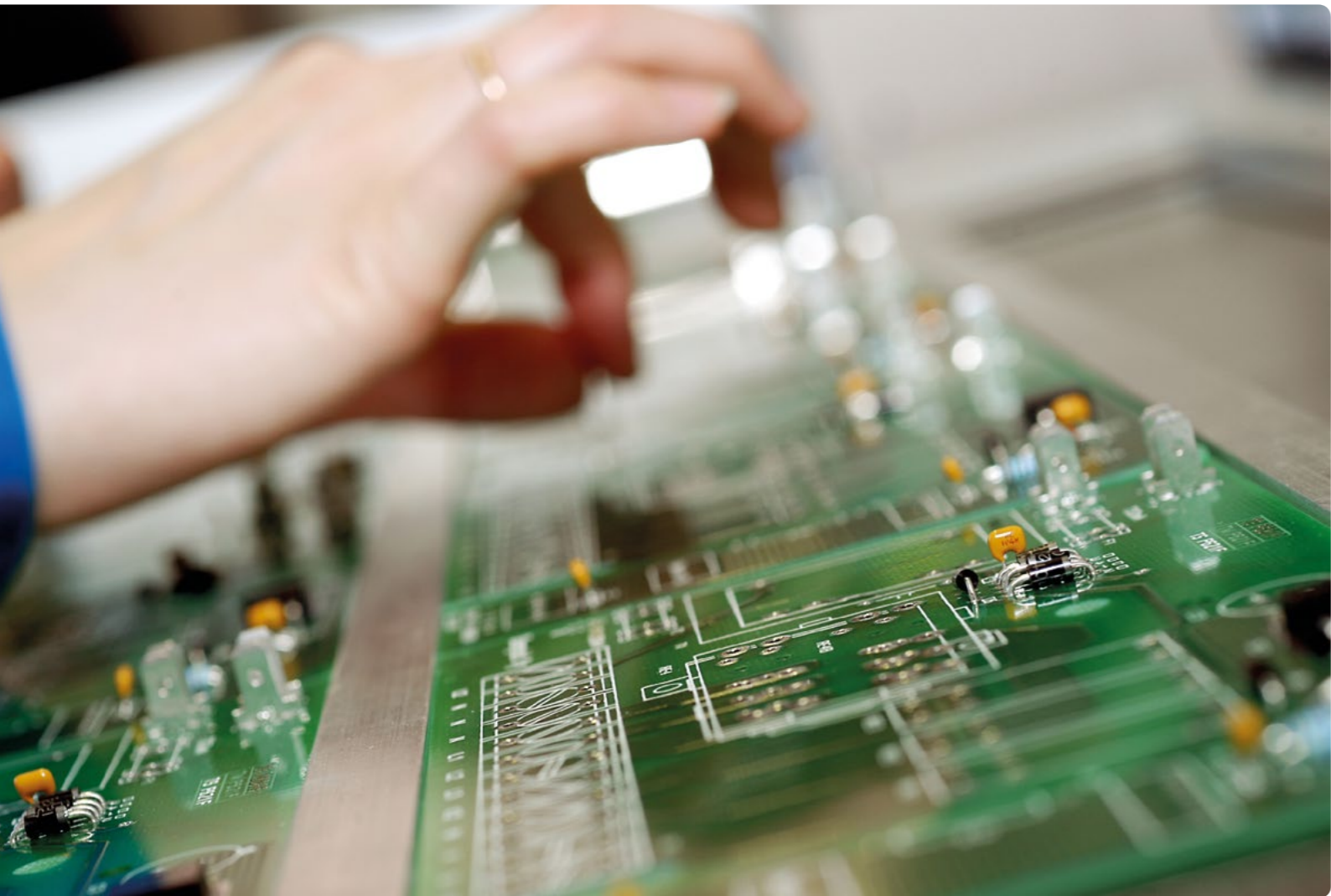


Trelleborg Industrial Products Estonia is wholly part of the Trelleborg Group which is a world leader in engineered polymer solutions.

The main activity at the Trelleborg Kuressaare plant is to produce rubber, rubber-to-metal, and silicon products for machine and automotive industries in the European region.

The company holds the ISO/TS 16949:2009 quality management system certificate and our production organisation is an example for many other companies of the Trelleborg Group worldwide.





# OUMAN

Saving energy, creating comfort

Saare Kange 2016  
Aasta Töõandja 2015, 2016

Saare Strong 2012  
The Employer of the Year 2015, 2016

Puhas ja soovitud temperatuuriga õhk nii kodus, tööl kui ka avalikes ruumides on muutunud peaaegu inimeste põhiõiguseks. Kui hoonete sisekliimaga on kõik korras, siis me seda ei märkagi.

Ouman Estonia põhitegevuseks on projekteerida ja toota automaatikaseadmeid, mis reguleerivad hoonete sisekliimat vastavalt ruumide kasutusotstarbele ja inimeste eelistustele. Oumani tooted võimaldavad reguleerida ruumide, pörandate ja saunade temperatuuri või juhivad ventilatsiooniseadmete ja soojuspumpade tööd.

Miljon toodet aastas ja tuhat erinevat tootenime-tust annavad Oumanile aluse kuuluda kõige suuremate oma ala ettevõtete hulka Põhja-Euroopas. Peamised kliendidki asuvad Skandinaavia-maades, aga ka Venemaal ja Kesk-Euroopas.

*Clean air and a desired temperature at home, at work, and in public spaces has become almost a basic human right. We don't even notice the indoor climate in buildings if there's nothing wrong with it.*

*The principal activity of Ouman Estonia is the design and manufacture of automated equipment which regulates indoor climate to match the specific use of any premises and the general preferences of the people using those premises. Ouman's products permit room temperatures to be adjusted, along with the temperature of heated floors or saunas, or the operation of ventilation equipment or heat pumps to be controlled.*

*A million products a year and a thousand different items make Ouman one of the biggest companies in Northern Europe in its sector. The most important clients are based in the Scandinavian countries, but also in Russia and Central Europe.*

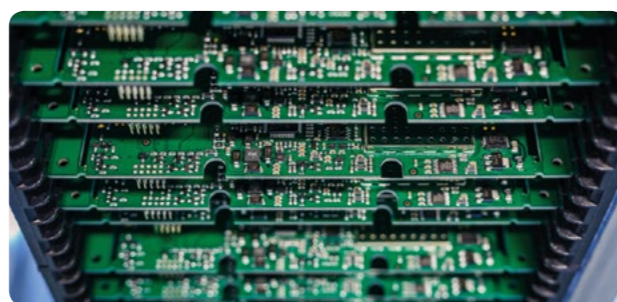
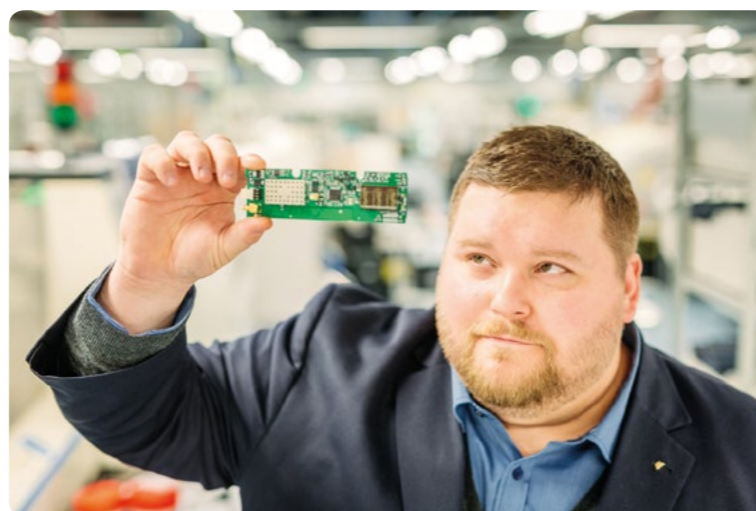
# Incap'i innovatsioon Eesti elektroonika-tööstuses

Rahvusvaheline elektroonikaseadmete tootja Incap pakub Eestis uusima tehnoloogia abil toodetud elektroonikaseadmete lahendusi ja on tegutsenud Kuressaares aastast 2000.

2015. aastal asus Incap'i 90-liikmelist rahvusvahelist meeskonda ja 7300 m<sup>3</sup> tehast juhtima Rootsist Eestisse tulnud Otto Richard Pukk, kelle esivanemate juured on Saaremaal. Tehase töö strateegiline ümberkorraldus viimastel aastatel on toonud kaasa ka tulemuste kahekordse kasvu.

2017. aastal avas Incap üle 1,3 miljoni euro maksuva SDM tootmisliini, mille abil kahekordistada senist tootmisvõimekust. Oluline samm tööstusliku innovatsiooni suunas võimaldab Saaremaa suurimal elektroonikatehased vastavalt vajadusele seadmeid nüüd kohandada ja täiendada. Oma toodangut valdavalt Skandinaaviasse eksportiv Incap omab ühena vähestest Eesti tootjatest luba toota elektroonikat meditsiinitööstuses kasutatavatele seadmetele.

# INCAP



## Incap's innovation in the Estonian electronics industry

The international electronics manufacturer, Incap, is providing solutions for electronic equipment which is manufactured in Estonia with the help of state-of-the-art technology. The company has been operating in Kuressaare since 2000.

In 2015, management of the ninety-strong international team at Incap and the 7,300 m<sup>3</sup> production facilities were taken over by Otto Richard Pukk of Sweden, whose ancestors originated on Saaremaa. The strategic restructuring of the factory's work in the last few years has resulted in a doubling of output.

In 2017, Incap launched a 1.3 million euro SDM production line, which allows the company to more than double the output. This important step in the direction of industrial innovation allows the largest electronics plant in Saaremaa to adjust and improve its technology, as required. Incap's production is exported mainly to Scandinavia and the company is among the very few in Estonia that is permitted to manufacture electronics for equipment used in the medical industry.





# Kuulates südame häält

**K**elmika noodiga hääles ütleb ENN MERI enda olevat midagi nii vanamoelist nagu Eesti patrioot. „Näete, isegi mu arvuti on Eesti oma, Ordi,” kiidab ta Kuressaare kesklinnakodu kirjutuslaua veeres rõõmsalt ja vahetab pilke oma kõikemõistva kaaslane Laikaga. Kuidas Enn kaheaastase Saaremaa poisina koos vanematega 1944. aastal paadiga Rootsi põgenes, teab ta vaid ema juttudest, ent nii kaugele kui ta mäletab, oli ta võõrsil elades alati innukalt eestimeelne ja tegutses usus, et kunagi saab Eesti vabaks. Malmö tehnikainsitituudis inseneri ja Lundi ülikoolis majandusteadlase hariduse omandanud noorele mehele tundus, et nõukogude süsteemist jaburamat on raske välja mõelda ja see ei saa igavesti püsida.

## Sisseelamine

Ärivaistu päris Enn tõenäoliselt emalt Linda Rosinelt, kes nüüd 101-aastasena, pärast 72 Rootsis veedetud aastat, elab poja perega lähestikku taas kodusaarel. Juba 18-aastaselt oli Linda Rosinel söakust isalt saadud laenuraha toel Kuressaares oma pood avada. Ka poeg Enn asutas Rootsis mitu ettevõtet, tegutsedes tsemendi- ja lubjatööstuses, kattamajade põletite ja dooseriimissüsteemidega. Eesti taasiseseisvumisel hakkas ta kohe ka Saaremaal uusi äri võimalusi otsima.



Rootsi tuttava-tuttava tekstiilikaupmehe innustusel pani ta Orissaares käima sokivabriku Sartex. 30–40 töötajaga tehas valmistas poolteist miljonit sokipaari aastas, ent agar sokikaupmees arveid ei maksnud ja ettevõtte sai petta. Kunda tsemenditehasega koostöös läks tsemendi müük Saksamaa ehitusturule mõnda aega hiilgavalt, kuni seegi välispartner alt vedas ja Enn Meri sai veel kord valusalt lüüa. „Äris juhtub, pole parata,” lausub ettevõtja ülemäärase kahetsuseta. 1992. aastal asutatud Martexiga tõi Enn Meri Saaremaale esimese kummidetallide tootmise, mis nüüd on Trelleborgile kuuluvana kontserni moodsamaid tehaseid ja Enn Meri on nende edu üle uhke.

## Merinvest

1996. aastal tuli Merinvest, mille puhul arvab Enn Meri, et ta oli õige inimene õigel ajal õiges kohas. Nimelt otsustas Freudenberg, 9 miljardi eurose ehk Eesti riigieelarve masti aastakäibega suurfirma, vaadata uue tehase rajamiseks Balti riikide, eriti Eesti kui kõige edukama suunas. Omade ringis küsiti, kas keegi teab kedagi, kes Eestis tehase võiks käivitada, ja keegi teadiski Enn Merit soovitada. „Mind kutsuti Saksamaale Freudenbergi peakorterisse ja küsitleti põhjalikult. Saksa keelt kõnelen ma õnneks päris soravalt, ilma selleta poleks tõenäoliselt midagi toimunud, sest mitmed tippjuhtkonna liikmed olid Eesti suhtes enam kui skeptilised. Kui juhatuse esimees mulle aga hindade muutmise soovist rääkima hakkas, vastasin et, ei, *herr Präsident*, nüüd üritate te küll näpud liiga sügavale minu rahakotti pista. Korra tekkis vaikus, vaadati üksteisele otsa, noogutati ja sel hetkel vist see koostööotsus sündiski. Paari päevaga olid asjad juba nii korras, et võisin Saaremaal hakata ruume otsima ja inimesi tööle võtma. Seepärast julgen noortele ettevõtjatele oma kogemuste põhjal küll nõu anda, et looge sidemeid ja otsige äripartnereid ise, selle asemel et ametnikele lootma, sest ainult nii saate näidata oma ärivaistu ja tahet, mida partnereis kõige enam hinnatakse. Ka inglise keele oskusest üksi ei piisa, sest õhtul vähemalt kolmanda õlle juures minnakse ikka emakeelele üle ja saksa keele oskusest on Euroopas hea äri tegemiseks kindlasti kasu.”

Merinvesti toodangu suurimad kliendid on autotööstuses ja seepärast on kvaliteedinõuded väga kõrged. „Meie tihendeid kasutatakse paljude autode konditsioneerides ja kui neist mõni lekkima hakkaks, kutsutaks kohe paartuhat autot müügi võrgust üle maailma tagasi, mis on ülimalt kallis ja sellist viga

Merinvest endale lubada ei saa,” kõneleb Enn Meri. Tema sõnul ei tule kvaliteedi tase tootmises iseenesest. Kui kõik materjalid, nõuded toodetele ja protsesside parameetrid tulevad Saksamaalt, siis Merinvesti enda kujundada on tööprotsessid, inimeste väljaõpe ja tootmisdistipliin. See õnnestus ning tõi Saaremaa tehasele teenitud edu. „Kui üks mu Rootsi sõber lehest luges ja helistas, et ma olevat Eesti Valgetähe ordeni kavaler, siis ma esiteks arvasin, et ta teeb minu kulul nalja. Ka elutööpreemia omistamine tuli väga meeldiva üllatusena. Ettevõtjale on tunnustus ja lugupidamine ikka väga tähtis,» kinnitab Enn Meri.

## Tulevikule mõeldes

Pärast tegevjuhtimisest taandumist on Enn Meri südameasjaks võtta sõna selle nimel, et eestlaste haridushoiakud muutuksid realistlikumaks. „Kui julgen öelda, et ma olen parem õnnelik ja hästi makstud elektrik kui õnnetu ja töötu arheoloog, siis vilistatakse mind Eestis välja. Siin pressivad vanemad lastele peale, et nood tingimata ülikoolihariduse omandaksid ega arvesta, kas selle haridusega on Eestis võimalik ka majanduslikult toime tulla. Läänemaailmas on ülikooli- ja kutsehariduse vahekord Eestile täpselt vastupidine,» muretseb kogenud ettevõtja. Kui ta nädalavahetustel Estonia ooperiteatrist Saaremaale koju sõites loendab vastutulevaid autosid, mis tublisid saarlasi sadade kaupa sadamasse ja uue tööandala alguseks kodunt kaugele tööle viivad, unistab ta tuleviku Saaremaast, kus Merinvestile sarnaseid töökohti on palju rohkem ja enam ka võimalusi kodusaarel väärt ametit õppida.

Riina Lõhmus



Aasta Ettevõtte 2011 / *Company of the Year 2011*  
 Saare Kange 2011 / *Saare Strong 2011*

Koostöös Saksa firmaga Freudenberg Sealing Technology toodame 1996. aastast Euroopa autotööstustele kummist tihendeid ja membraane. Igal aastal varustatakse ligi 7 miljonit uut autot Saaremaal valmistatud kummidetailidega. Membraane kasutatakse autode hüdrolaadijates ja pidurisüsteemides, o-rõngaid kütuse sissepritsimissüsteemides ja kliimaseadmetes. Kogu toodang läheb ekspordiks. Oleme maakonna üks suuremaid tööandjaid, pakkudes tööd enam kui kolmesajale inimesele.

*We have been manufacturing rubber gaskets and membranes for the European automotive industry in cooperation with a German company, Freudenberg Sealing Technology, since 1996. Every year, approximately seven million new cars enter the market with rubber details made in Saaremaa. The membranes are used in hydraulic loaders and the braking systems of cars, the O-rings in the fuel injection systems, and in air conditioning equipment. The entire production output is exported. We are one of the largest employers in the county, employing over three hundred people.*





## SPORRONG

Feel the moment

Sporrong disainib ja valmistab kingitusi ning meeneid erinevate sündmuste tarbeks. Meilt saate tellida tooteid alates spordiürituste auhindadest kuni ettevõtete juubeliga seotud teenetemärkide ja tänukingitusteni parimatele töötajatele tunnustuse avaldamiseks. Pöörame suurt tähelepanu kliendile ainuomaste toodete väljatöötamisele, et meie tehtud medalid, mansetinööbid, rinnamärgid ja aksessuaarid aitaks tugevdada ettevõtte identiteeti ning väljendaks lugupidamist.

*We are a manufacturer of medals, emblems, insignia, and metal accessories. Our competence and experience stretches all the way back to the seventeenth century. The appointed supplier to his Majesty the King of Sweden, our products are the embodiment of design, craftsmanship, and technology with a purpose, to uniquely enhance the corporate identity and award people.*





**coop**  
Saaremaa

## Saaremaa Tarbijate Ühistu

Saare Kange 2015

Saaremaale jõudis ühiskaubandus 1905. aastal Põide Tarvitajate Ühisuse loomisega Tornimäel. Tänapäevaks on meie uhket, raudkividest Tornimäe kauplust, mis ehitati 1912. aastal, saanud külastada erinevad põlvkonnad juba 105 aastat.

Saaremaa Tarbijate Ühistu kuulub saarlastele ja Saaremaa-meelsetele – meil on ühistu liikmeid ehk klientomanikke hetkeseisuga ligi 1400. Üheskoos panustame Saare- ja Muhumaa arengusse. Saaremaa Tarbijate Ühistu on olnud pikki aastaid maakonna üks suurimaid töandjaid, luues töökohti meie kahekümne kaheksas COOP kaubamärki kandvas kaupluses, kus tehakse aastas kokku enam kui 4,9 miljonit ostu.



## Saaremaa Consumers' Cooperative

Saare Strong 2015



Co-operative trading arrived in Saaremaa in 1905 when the Põide Consumers' Cooperative was established in Tornimäe. Today, our dignified ironstone shop in Tornimäe, which was built in 1912, has been visited by the generations for a total of 105 years.

The Saaremaa Consumers' Cooperative is owned by the people of Saaremaa and by others who want to support Saaremaa. We currently have approximately 1,400 members, people who literally are customer-owners. Together we contribute to the development of Saaremaa and Muhu Island. The Saaremaa Consumers Cooperative has been one of the largest employers in the county for many years, creating jobs in our twenty eight shops which operate under the COOP trademark in Saare County.



**K**uressaares on meil lisaks toidu- ja esmatarbe-kauplustele veel ka mööblisalong, ehitustarvete kauplus ning 2018. aastal oma 50. juubelit pidav Saaremaa Kaubamaja, kus lisaks poodlemisele on alati midagi põnevat toimumas.



**I**n Kuressaare, we also have furniture salon and a hardware shop in addition to the grocery and convenience shops, plus Saaremaa Department Store, which will be celebrating its fiftieth birthday in 2018 and which always offers exciting activities for shoppers.

**T**ehtud Saaremaal! STÜ Saare Köök ja Saare Pagar toetavad elu Saaremaal, esivanemate retseptide järgi valmistame kohalikust toorainest maitsvaid säilitusaineteta vitamiinirikkaid tooteid.

**M**ade in Saaremaa! SCC Saare Köök and Saare Pagar support life on Saaremaa. Its vitamin-rich products are made of local local raw materials and are based on our ancestors' recipes.



# Hea juustu meister

Saaremaa Piimatööstuse tunnustatud peatehnoloog SAIME PAAS oli tartlanna, kes plaanis minna ülikooli psühholoogiat õppima. Siiani loeb ta hobina vastavat kirjandust ja huvitub, kuidas käitub inimene kriisiolukorras. Kui esimene katse ülikooli pääseda ebaõnnestus, andsid ema ja isa nõu, et psühholoogitöö leiba lauale ei too, küll aga tasub iga riigikorra ajal ära ametitööstuses. Tagantjärele on Aime vanematele tänulik, et temast EPA veterinaariateaduskonna piimanduse eriala üliõpilane sai. Et mitmeid aineid õpiti koos lihanduse tudengitega, on Aimegi Tartu tapamajas praktikal olles lehmamagusid pesnud. Lihatööstusest peletanud see pikaks ajaks eemale, ent hariduse sai EPAst kõva. Õppeained nagu hüdraulika, tugevusõpetus, materjaliõpetus vm andsid sügavuti mõtlemise oskuse, mis on tänaseni välja vedanud ja aidanud moodsast täiendusõppest maksimumi võtta. Saaremaa tuli tema ellu koos südamesümpaatiaga, ülikoolipraktika tegi ta juba Saaremaa võitsehhis, 1987. aastal sai koos inseneritehnoloogi diplomiga suunamise Valjala juustutsehhi, mis 2000. aastal Kuressaarde koliti. Nüüd juba 12 aastat Saaremaa Piimatööstuse peatehnoloogi ametit pidanud Aime kiidab: „Mul on, jah, väga vedanud, et firma, kus ma töötan, on pakkunud võimalusi areneda. Muidugi peab endal olema tahtmist ja julgust riskida, muga-vustsoonist välja tulla, sest iga uus asi tähendab riski ja vastutust.“



## Peatehnoloogi argipäev

Nõukogude aja tootmises tuli tehnoloogil peamiselt jälgida standarditest kinnipidamist ja materjalide kokkuhoidu, isegi tavalist marlit mõõdeti sentimeetri täpsusega. Nüüd on peatehnoloogi töös enam loovust. „Kui sul tekib uus idee, mille oled algusest lõpuni läbi mõelnud, tuleb see tootearenduse kolleegidele kõigepealt „maha mütüa“. Edasi on toeks kogenud meistrid ja tehniline pool ning uue toote turuletoomiseks juba kogu meeskond turundusest ja müügist kuni juhtkonnani välja. „Suurtöötlemises pole tootel autorit, kõik on kollektiivne loomine. Muidugi on tore, kui öeldakse, et mõni hea toode tehti näiteks Aime ajal, ent see pole kõige tähtsam, pigem me lihtsalt teeme oma igapäevast tööd,“ selgitab Aime tagasihoidlikult. Samas arvatakse

hinnanguliselt, et umbes 80% firma tooteportfellist määrab ära see, kes on peatehnoloog. Vahel nõuab turg eriti odavat toodet ja teha tuleb, kuigi kõige odavamatest komponentidest head toodet ei saa,“ möönab Aime. Hoopis teine lugu on aga siis, kui õnnestub välja tulla ideega, mille peale kõikide silmad otsekohe särama löövad. Kui Aime välja pakkus, et juustuampsude maitseisand sobiks imehästi võisse ja maitseproovid kiiresti sealsamas valmis segas, oli kõigile kohe selge, et päikesekuivatatud tomatitega võist saab tõeline müügihitt. Nii läkski. Saaremaa või ongi ettevõtte n-ö vana kuld, mida leivale määrades tunned saare looduse puhtust, taimede liigirikkust, tooraine värskust ja seda, et loomi armastatakse ja hoitakse. Piim on endiselt meie kultuuri lahutamatu osa, rõõmustab Aime, ja ega talitaja, kes loomadega kärgib, meie tootja laudas tööd ei leia. Lõuapoolikud on aga märganud, et Saaremaa võipakke on nüüd kõikide Eesti suuremate erakondade värvides, vali, millist tahad!

## Old Saare

Eriti südamelähedane on Aimele piimatoodete kuningas juust, see kõige vaevanõudvam, pretensioonikam tooteliik. Eestil puudub oma eripärase maitsega juustutraditsioon ja läbi aegade on peamiselt valmistatud Edam-Gouda tüüpi poolköva võileivajuustu. 1990ndatel töid Saaremaa juustutööstusse värskeid tuuli kontaktid Põhjamaade tootjatega, kui võeti kasutusele Taani firma A/S Chr. Hansen juuretised, käidi koolitustel ja kogeti uut. Aime töölaual hakkas idanema mõte valmistada üks senisest pikema laagerdusajaga kodumaine juust, millist 2003–2004 veel turul polnud. Sündis Saaremaa Ekstra. Aastaid hiljem sama mõtte juurde tagasi pöördudes tundus loogiline valmistada Ekstrast veel pikema

laagerdusaja ja tugevama iseloomuga juust, mis samas poleks Eesti tarbijale liiga võõras. „Mässasime terve aasta, muutsime viis korda retsepti, kombineerisime juuretisi ja mängisime laagerduskeldrite erinevate temperatuuridega. Iga kahe nädala tagant käisin maitsmas. Tahtsin juustus ära tunda Saaremaa piima puhta maitse, samas leida seosed, millise nüansi lisab üks või teine bakter,“ kirjeldab Aime asjade kulgu. „Juuretised tugevdavad juustu maitset, annavad iseloomu, konsistentsi ja augustuse.“ Muidugi peavad peatehnoloogi maitsemismeeled olema korras ja terved, ent õige maitse äratamiseks on vaja ka intuitsiooni, kogemust ja otsustavust, et just nüüd on õige maitse käes. Siis on tootele vaja meelde jäävat nime, efektset pakendit ja veel väga palju muud. Nii sündis juust Old Saare, mis ettevõtte suureks rõõmuks tunnustati 2017. aastal Eesti parimaks toiduaineks, parimaks piimatooteks, kaupmeeste, meedia ja loomeinimeste lemmikuks ja mis tarbijaile tõesti maitseb. Praegu laagerdab Saaremaa Piimatööstuse kambrites Eesti Vabariigi 100. aastapäeva juust. Aime käib jälle iga kahe nädala tagant maitsmas, närveerib ja muretseb. Tõehetk saabub täpselt 23. veebruaril 2018, siis on juust valmis. Tulevikust unistades on Saaremaa Piimatööstuse juust kindlasti pidulaul ka Eesti Vabariigi 200. sünnipäeval, ehk mõni neistki, mis tehtud Aime ajal.

Riina Lõhmus



Saare Kange 2010 / Saare Strong 2010

Laada Lahe 2015 / Fair Coolio 2015

Aasta Ettevõtte 2016 / Company of the Year 2016

Saaremaa Piimatööstus Ltd (Saaremaa Dairy Factory) has a great deal of experience and long-lasting traditions in the dairy industry, as it was already operating during the period of the first republic of Estonia.

The company always aims to produce consumer-friendly, high-quality, delicious products for the domestic market as well as for foreign markets. The strategy employed by the Saaremaa Dairy Factory is to develop a sustainable milk industry and to ensure milk processing on Saaremaa.

Our great advantage is our local raw material. The rich selection of plant species found here gives the milk an aromatic flavour, which is also characteristic of our other products.

Our cheese and butter have been produced by using local traditions that have been nurtured through various eras in our history. The technology that we employ and the production line that we use were also built by keeping in mind the skills that were handed down by specialists from one generation to the next. It is our goal to make products of the highest quality level, as well as being preservative-free, and natural.

The advantage of our products is we use the raw materials which come from a natural and ecologically cleaner environment. This has helped us to create products which unwaveringly find their way onto the breakfast and dinner tables of Estonian people. As of 2015, the company makes organic products, with Finland and Italy being our main export markets.

Saaremaa Piimatööstus AS on piimanduse alal suurte kogemuste ja traditsioonidega ettevõtte, mis on tegutsenud juba esimese Eesti Vabariigi ajal.

Ettevõtte eesmärgiks on tarbijasõbralike, kvaliteetsete ja maitsvate toodete valmistamine nii kodumaale kui ka välisurule. Saaremaa Piimatööstuse strateegiaks on Saaremaal jätkusuutliku piimatootmise edendamine ja piimatöötlemise tagamine.

Meie suureks eeliseks on saarelt pärinev tooraine. Taimeliikide rohkus annab piimale aromaatseda maitse, mis on omane ka meie toodetele.

Oleme läbi aegade juustu ja võid tootes järginud traditsioone. Ka oma tehnoloogia ja tootmisliini oleme üles ehitanud, säilitades meistrite põlvest põlve antud oskusi. Meie eesmärgiks on tooted, mis on kvaliteetsed, ilma säilitusaineteta ja naturaalsed.

Meie toodete eeliseks on nii looduslikult ja ökoloogiliselt puhtamas keskkonnas toodetud tooraine kasutamine. See kõik on aidanud luua tooteid, mis on leidnud kindla koha Eestimaa inimeste toidulaual. Alates 2015. aastast valmistab ettevõtte mahetoodangut, peamised eksporditurud on Soome ja Itaalia.



Saaremaa Piimatööstuse toodetud Old Saare juust valiti 2017. aastal Eesti Parimaks Toiduaineks. / Old Saare cheese from the Saaremaa Dairy Factory was named Best Estonian Food Product in 2017.





# Kõljala POÜ

**E**du tuleb oskusliku tööga. 2017. aastal on Kõljala POÜ-l piimalehmi üle 800 ja haritavaid maid, kus kasvatame teravilja, õlikultuure ja heintaimi, 2500 ha. Saaremaa suurima piimatootjana alustasime Haeskas 500-kohalise vabapidamise loomade lüpsilauda ehitamist, mille tulemusel suureneb lüpsilehmade arv farmis 1300 loomani.

Kõljala POÜ kingitus Eesti Vabariigi 100. aastapäevaks: osaleme aktsioonis 100 rukkipõldu ja miljon juubelleiba Eestile.

**S**uccess grows out of skilled work. In 2017, Kõljala Agricultural Company had over 800 dairy cows and 2,500 hectares of arable land, which is used to grow cereals, oil seed crops, and grasses. As the largest milk producer on Saaremaa, we have started to build a dairy cow stable for 500 free-range cows in Haeska, which will increase the number of dairy cows being farmed to 1,300 animals.

The gift of Kõljala Agricultural Company for the 100th anniversary of Estonian Republic is to take part in the initiative of giving a hundred new rye fields and baking one million jubilee breads for Estonia.







Saaremaa DeliFood on Eesti erakapitalil põhinev tootmis- ja müügiettevõte, mis turustab oma tooteid SAARE kaubamärgi all Eestis, Lätis, Leedus ja Soomes. Ettevõtte tootevalikus olevate kohukeste, jogurtite, jogurtikreemide, hapukoorte, pagarikohupiima, piim-põhinevate jookide, jogurtijookide ja toorjuustude valmistamiseks kasutatakse põhitoorainena Saaremaa koort ja piima. Saaremaa koor on pärit Saaremaale iseloomulikust looduslikust ökoloogiliselt puhtast keskkonnast. Tänu lühikesele tarneahelale ja kaasaegsele, automatiseeritud tehnoloogiale, on SAARE tooted kõrge kvaliteediga ja palavalt armastatud nii siin- kui sealpool merd. Kõik SAARE tooted on toodetud Kuressaares.



Saaremaa DeliFood is a production and sales company which was founded on Estonian private capital, and which markets its products under the trademark of SAARE in Estonia, Latvia, Lithuania, and Finland. The company's selection includes curd snacks, yoghurts, yoghurt creams, sour creams, bakery curd, milk-based drinks, yoghurt drinks, and cream cheeses, with cream and milk from Saaremaa being the main raw materials used. The cream of Saaremaa comes from a natural, ecologically clean environment which is characteristic to Saaremaa. Thanks to the short delivery chain and modern, automated technology, all of the products which are sold under the SAARE trademark are high quality and are warmly loved both home and away. All SAARE products are made in Kuressaare.



# Äriski kümnevõistleja

Kuressaares sündinud **VJATŠESLAV LEEDO**, isa poolt ukrainlane, ema poolt saarlane, enda sõnul rahvuselt saarlane, on Ukraina aukonsul Eestis. Kohalikus Vene koolis oli väike Slavik nii rüblük kui kukupai, hinded sageli kas ainult viied või kahed, ükskord koguni üksteist „ühte“ järjest. „Inglise keele mingi sõna häälduse õigsuses kindel, keeldusin hääldamast nii nagu õpetaja käskis ja sain muudkui „ühtesid“, mitu kuud ei andnud kumbki alla. Lõpuks lepitaskoolidirektor meid ära ja sain tunnistusele kokku „kolme“, sest puudulike hinnetega poleks kergetõustiku Eesti noortekoondisega võistlustele lubatud. Kümnevõistlejana olin päris kõva, eriti tõkkejooksus, kus mul pikkust jäi veidi väheks, aga paindumus oli hea. Kümnevõistlejaks ja tõkkejooksjaks jäin ka äris,” naerab Leedo. Kohustusliku armeeteenistuse pidi ta läbi tegema Saaremaa spordiroodus, ent teda saatev *praporštšik* jõi end silmini täis, kaotas dokumendid ja kutsealune Leedo lükati vagunisse, millest pärast 22 päevast raudteel loksumist väljus ta juba kahurväelasena Kaug-Idas NL-Hiina konfliktipiirkonnas. Eks tuli enda eest sitkelt seista. Pärast sõjaväge viis vanem õde ta käekõrval otse töövestlusele, sest pere töökasvatuse oli range. Vjatšeslav Leedost sai viieks aastaks kohaliku metsamajandi varustaja. See oli „lehmakaup-



lemise” meistiklass, ülikoolidiplomi sai ta kaugõppijana Leningradi paberi- ja tselluloositööstuse instituudist.

## Suured ja veel suuremad asjad

Ärideni on Vjatšeslav Leedot viinud sageli juhus. Vene ajal teenis ta koos äripartneriga esimese kopsaka tuluristsõnade müügist, mis lausa Leningradini ulatus. Kui aga keegi korraks metsa põiganud tuttav rootslane soovitas, et mis te poisid jamate, mets teil marju täis, hakake korjama, siis nii tehtigi, kuigi esialgu oli mõte teenitud raha hotelliarisse panna. „Organiseerisime

inimesed metsa, alguses Saaremaal, varsti üle Eesti ja Lätiski. Soomest marjadele ostjaid otsides sattusime kõigepealt kaabakate otsa, kes meile suured summad maksmata jätsid. Ega kogemusi ju polnud, iga lääne inimest pidasime aususe etaloniks. Vahendajatest ütlesime lahti, leidsime õiged kontaktid ja kasvasime Euroopa suurimaks mustikamüüjaks. Mulle kohe meeldivad suured ja veel suuremad asjad,” muigab Leedo. Kui Lätist kolm kaubalaeva soetati, ja pankadegi meelest oli ärisid juba liiga palju, otsustati äripartneriga lahku minna. Leedole jäi ühisest ärist kõik see, mis asus Saaremaal. „Ega ma äris väga järjekindel ei ole, tüdinen ära. Kõige põnevam on midagi käima lükata seal, kus see täitsa võimatu tundub või millest arvatakse, et ega see raha sisse ei too. Äri suureks kasvatamine pole eesmärk omaette, vaid kui ettevõtmine õigetele rööbastele seada, kasvab see ise suureks,” tõdeb Leedo.

Kaubalaevadest alanud laevaäri viis Saaremaa Laevakompanii (SLK) ja praamiliikluse korraldamiseni, mis kestis kokku 22 aastat. „SLK oleks saanud vabalt opereerida ka riigi dotatsioonita. Pileti hind olnuks kõrgem, ja riik kompenseeriuks eelarvest sõidukutud otse neile, kellele vajalikuks peab. Miks praamiliikluses pole konkurents vaba, vaid hoitakse monopoli, mina ei tea, aga poliitikutel on ju ilus öelda, et näe, meie maksame sulle dotatsiooni ja sina pead meile selle eest tänulik olema.” Uute praamidega ta muidugi sõidab ja arvab, et praamid nagu praamid ikka, eelmise sajandi 80–90ndate aastate projekti järgi tehtud. Kui oleks ehitatud ikka uue põlvkonna praamid, siis oleks hoopis teine asi. Kahju on Leedol kõige enam sellest, et uue vedajaga läks hulk töökohti Saaremaalt Tallinnasse ja palju tublisid väljaõppinud inimesi jäi asjata üle.

## Õilis veisekasvatusele

Veisekasvatusele pani aluse juhus. Kui Leedode pere 15 aastat tagasi randa suvila ostis, oli merele pääs rooguta is kasvanud. Kaks aastat niitis Leedo ühtevalu roogu kuni tundis, et teda see töö ei toida. Ostis neli šoti mägi-veist, kes rannaääre ilusasti paljaks söid. Hea elu peal hakkasid veised poegima, varsti oli neid 10, siis 15. Juhatumisi pandi samal ajal Saaremaa Lihatööstus müüki ja Leedo ettevõtte ostis selle ära. „Kauplusekettidele korrektse partnerina peab tööstus suutma värsket liha pakkuda aastaringsest. Talunikest veisekasvatajalt, kellel loomi on vähe, suvel liha tööstusele ei tule, sügisel aga tuleb nii palju, et tekivad järjekorrad. Muidugi saab veiseliha sügavkülmutada, üles sulatada ja jätta mulje, et see ongi värsket liha. Aga see oleks pettus ja kui midagi ette võtan, siis tahan, et oleks tehtud korralikult,” selgitab ta. Seepärast hakatigi ise loomi kasvatama, sihiks seati 5000 veist, millest praeguse 3500-ga eesmärgist enam kaugel ei oldagi. „Eks alguses, kui ma oma veisekasvatusega välja tuln, arvasid paljud, et nüüd on Leedol katus ära söitnud. Täna on isegi prantslased ja šveitslased, kes meie laagerdatud veiseliha tutvust tegemas käisid, selle kvaliteedi väga heaks hinnanud,” on Leedo rahul. Vaadatakse juba ekspordi poole, seni on väiksed partiid läinud Läti, Leetu ja Soome. Veganite meelepaha alla sattumist Leedo ei pelga: „Veised on ju taimetoitlased, tõelised veganid, kes taimetoitu suurepäraselt väärindavad, ja sellise liha tarbimine on väga õilis.”

Riina Lõhmus



**SAAREMAA**  
**LIHATÖÖSTUS**

Saare Kange 2013 / Saare Strong 2013

Saaremaa Lihatööstus müüb kuus 500 tonni tooteid, sortimendis on ligikaudu 250 valmistoodet. Lihamüügi kogemus on küll pikaajaline, aga jaekettides peab sortimenti optimeerima. Saaremaa Lihatööstuse lihapood, mis asub Tallinna Sadama reisiterminalide lähedal ajaloolises Rotermanni kvartalis, pakub suurepärast lihavalikut. Müügil on saaremaine kvaliteetne sealiha, nii märg- kui kuivlaagerdatud lihaveise-liha ning meie parimad lihatooted, sealhulgas vorstid. Oleme spetsiaalselt tootnud eksklusiivtooteid, mida müüakse vaid Saaremaa *Butcherys*. *Butchery* kõrvalruumides asub restoran Pull, kust võite paluda kokkadel valmistada liha, mille ostsite meie poest.

The Saaremaa Meat Industry sells 500 tons of products every month, with the selection including roughly 250 ready-made products. The company has long years of experience in meat sales, but the selection available at retail chains must be optimised. The butchery for the Saaremaa Meat Industry, which is located in the historical Rottermann Quarter in the vicinity of the passenger terminals at the Port of Tallinn, offers an excellent selection of meats. Sold here is high-quality pork from Saaremaa, wet and dry-aged beef, and our best meat products, including sausages. We have produced special, exclusive products which are only available from Saaremaa Butchery. Next to the butchery is the Pull restaurant at which you can ask the chefs to prepare the very meat you have just purchased from our shop.





Saare Punnija 2012 / Saare Deep-Digger 2012

## Igale pätsile on tehtud pai!

**K**üpsetame suure südamega käsitööleiba Karja külas. Võtsime aluseks vanad head Saare leivaküpsetamise traditsioonid, lisasime hoolega hoitud juuretist, jahvatatud jämedat rukki- ja haju, heldelt kvaliteetseid koostisosi ja käesoojust. Kvaliteedis me järele ei anna, sest oleme saaremaiselt jonnakad!

## Every loaf of bread comes with a personal touch!

**We** bake handmade bread with warm hearts in Karja Village. We took the old bread-making traditions of Saaremaa, added some carefully-stored leaven, coarse rye flour, plenty of high-quality ingredients, and a special touch. We are uncompromising when it comes to quality, something that is typical of the true, headstrong folk of Saaremaa.



# Tuleviku tuulepargid ja tuulikud

**O**LEG SÕNAJALG on sündinud Tallinnas, koolis käinud Põltsamaal, ja vaid enne kooli mõned aastad perega Saaremaal elanud, ent nii tema kui venna **ANDRESE** side Saaremaaga on tugev: „Saaremaa on meie jaoks eriline armas koht, kus on meie suvekodu, meile meeldib siin käia, siin kohtasime ka neid ilusaid tüdrukuid, kellest said meie abikaasad.“

Vendade Sõnajalgade töökasvatus algas Olegi sõnul kodunt: „Ema ja isa, mõlemad elektrimontöörid, võtsid meid juba koolieelikutena tööle kaasa, ja eks me siis monteerisime lampe ja pistikuid, ja saime särtsu.“ Koolis olid poiste lemmikaineteks matemaatika-füüsika, Oleg mäletab, et on endiselt oma koolist kõige kõvema füüsikaolümpiaadi tulemuse teinud lõpetanu. Igatahes oli vendadel keskkoolis aineõpetajaga kokkulepe, et kuni nende tunnikontrollid ja kontrolltööd füüsikas ja matemaatikas on viied, nad kodutöid tegema ei pea ja ei pidanudki. „Mul oli lapsest saadik ka leiutaja kiiks küljes kui proovisin *perpetuum mobile*t ehitada, mudelid on praeguseni alles,“ meenutab Oleg, „ja iga uus lahendus tundus, et no kohekohe hakkab tööle.“ Tartu ülikoolis tudeerisid vennad teoreetilist füüsikat, läksid üle TPLsse õppima tööstuselektronikat, kuni tulid pered ja lapsed.

Ka vendade ettevõtjating avaldus Olegi sõnul vara: „Juba sügaval Vene ajal remontisime autosid, nii et isegi SORVVO meie n-ö hõlptulu vastu huvi tundis. Pärast taasiseseisvumist löime esimesed eraettevõtted Jõgeva- ja Saaremaal. Ühes tootsime Koeru autore-

monditehasele komposiitmaterjalidest koopakatteid, ehituskooperatiiviga teostasime renoveerimistöid.“

## Miks tuuleenergeetika?

Vendade Sõnajalgade omaaegse televisiooniäri kogemus oli valus. „Eks kogemus olegi karm õpetaja, sest kõigepealt teeb ta eksami ja siis õpetab. Meie maailmaparandajalik soov oli teha meediat, mis poleks vaenulik ega vägivaldne, ent õppisime, et vaatajale tuleb anda täpselt seda, mida ta tahab. Ka televisiooni ärimudel tundub tagantjärele irratsionaalne,“ võtab õppetunni kokku Oleg, „kui olime televisiooniga lõpetanud, paelus meid energeetika. Ikkagi matemaatiline, statistiline ja selgelt prognoositav äri, nii et iga kingsepp jäägu oma liistude juurde.“

Täna on Sõnajalgade äriks taastuenergia, milles kaetakse laia spektrit alates tuuleparkide arendamisest kuni tuulikute tootmiseni. Kui 2000. aastail alustati, oli tuuleenergeetika Eestis lapsekingades, puudus vastav seadusandlus, regulatsioon ja toetussüsteem. Visiooni kujundamiseks tegid Andres ja Oleg kaks pikka Euroopa-tuuri läbi Taani, Soome, Poola ja Rootsi, külastati tuulikute tootjatehaseid. „Ostsime Saksamaalt tuulikuid, mis polnud vanad, vaid turule väikseks jäänud ning suuremate vastu välja vahetatud. Esimese tuulepargi arendus Saaremaal võttis 3–4 aastat, aga kui Salme 2005 valmis saime, võisime kergendatult hingata, et tehtud sai õige asi. Mure keskkonna tuleviku pärast on

tugev käivitav jõud ja seepärast on tuuleenergeetika maailmas tehnoloogiliselt kõige kiiremini arenev valdkond. Eestis käib selle ümber paraku lakkamatu jant ning riigi hoiak on küüniline. Selle asemel võiks õppust võtta Saksamaalt või Taanilt, kus taastuenergia rahastjad tarbija, riigi ja ettevõtja vahel on ammuilma selgelt ja arusaadavalt paika pandud ning tasakaalus.“

## Eleon

Kasutatud tehnoloogiat ostes ei tule kaasa ei tehase tuge ega garantiid. Sellel on aga oma plusspool, arvab Oleg: „Kui pidime hakkama tuulikute remontimiseks vertikaalseid tornredeleid mööda ise viimas, tuules ja tormis üles-alla ronima, kõvasti kinni hoidma, et kõikuvast tornist mitte alla kukkuda, saime aru, et probleemiks on tuulikute puudulik konstruktsioon. Iga seisak tähendas rahakaotust, seepärast tuli ise leiutama hakata.“ Tuulikute areng maailmas on kul-

genud väiksemast suuremaks, ehk lihtsustatult öeldes on kunagi sülle mahtunud tuuliku konstruktsiooni järjest suuremaks venitatud, seda tehniliselt pidevalt n-ö lappides. 2007. aastal asutatud AS Eleoni lähtenurk oli senine arendus unustada ja mõelda, milline oleks ideaalne tuulik siis, kui konstrueerida uus kohe suure või väga suurena. Nii sündis Eleon tüüpi tuulik, mis on tänaseks kogu maailmas patenteeritud. Kuus aastat väldanud keerulise ja kalli protseduuri aegu üritas üks Siemensi allhankija Eleoni tehnoloogiat isegi varastada, kuid õnneks kohtuni asi ei läinud.

Eleoni tuulik on teistega võrreldes pikema labaga ja peaaegu poole kergem, seega ka odavam. Eesmärk oligi viia investeringu hind madalamaks, et 7–8, maksimum 10 aasta pärast võiks toota tuuleenergiat ilma dotatsioonita. Tuulik pole muidugi ainult konstruktsioonilahendus vaid koosneb tuhandest detailist. Võib öelda, et Eleoni tuulikusse on integreeritud tipptehnoloogiad Euroopa parimailt tegijailt nagu Liebherr, ABB ja mitmed

vähem tuntud omal alal mitmekümneaastase kogemusega ettevõtted. Ka ühes käimasolevas teadusarendusprojektis kasutatakse Eleoni tuulikut simulaatorina. „On isegi kahju öelda, et nemad võtavad meid märkimisväärselt tõsisemalt kui siin kodus võetakse,“ kahetseb Oleg, „sest äri ei seisne ju ainult rahas vaid ka emotsioonides, mis annavad sisemist energiat edasi liikuda. Oleme vennaga parimad sõbrad juba lapsepõlvest, usaldame ja toetame teineteist äripartneritena nii edus kui ebaedus. Praegu tegeleme tehnoloogiatega, millest rääkidagi on veel vara.“

Riina Lõhmus





Saare Nokkija 2016 / Saare Pecker 2016

**E**esti kapitalile kuuluv ettevõtte tegeleb puitehitiste tootmisega aastast 1999, toodanguks on kokkupandavad aia- ja suvemajad ning pidevalt tootmises u 350 erinevat mudelit.

Peamisteks koostööpartneriteks on Euroopa suurimad aiatoodete hulgiturustajad Saksamaal, Hollandis ja Suurbritannias. Kogutoodangust eksporditakse 98%.

Saaremaale jäävast saepurust ja hõõvliiaastust toodetakse puitbriketti, millega talvekuudel köetakse soojaks saarlaste kodud. Ettevõtte on töandjaks rohkem kui sajale inimesele ja töötajatest peaaegu pooled on tublid Saare naised.

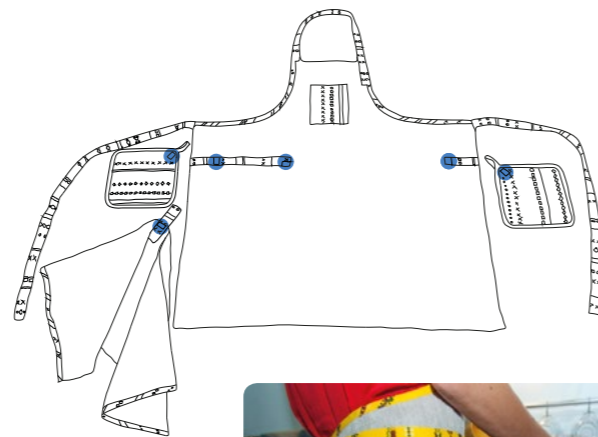
Kuna Novara kasutab tootmisprotsessis aina rohkem kõrgtehnoloogilisi lahendusi, siis on ettevõtte atraktiivne ka noorema tööotsija jaoks.

**T**his company is based on Estonian capital. It has been manufacturing wooden buildings since 1999. The selection includes self-assembly garden and summer cottages and there are always approximately 350 different models being produced.

The company's main cooperation partners include the largest wholesale companies of garden products in Europe, with these being based in Germany, the Netherlands, and the United Kingdom. A total of 98% of production is exported.

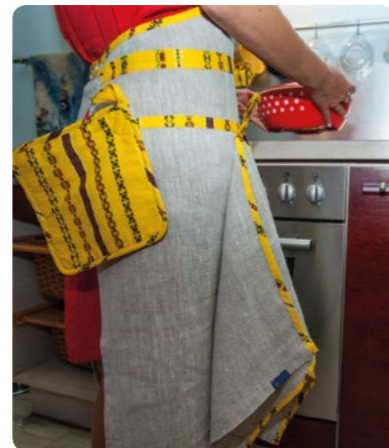
The sawdust and wood shavings left on Saaremaa are used to make wood briquettes, which heat the homes of the people of Saaremaa in winter. The company employs over one hundred people with almost half the employee base consisting of the hard-working ladies of Saaremaa.

As the production process at Novara is becoming increasingly high-tech, the company is an attractive choice for younger job-seekers as well.



Nutikas lahendus – magnetiga linane põll Eesti rahvusmotiividega puuvillasest kangast.

*A smart solution is a linen apron of a cotton fabric which is decorated with Estonian national motifs and equipped with a magnet.*



**K**odutekstiilitoodete õmblusfirma Moonstar on alles noor, loodud 2014. aastal, kuid kogemusi on meil tunduvalt rohkem. Pakume võimalikult naturaalseid tekstiile, mis on valmistatud puuvillast, satiinist, tencelist, bambusest, siidist, siid-puuvillast, linasest jne. Oleme valmis tootma väikepartisiidid ja tegema allhanget.

**M**oonstar, a household textile sewing company, is still very young, having only been established in 2014, but our experience reaches back far longer than this. Our product selection includes textiles which are as natural as possible – cotton, satin, lyocell, bamboo, silk, silky cotton, linen, and more. We are prepared to produce in small batches, and are open to subcontracting.



**S**aaremaa Loomemaja meistrite kojas tegutseb Aasta Tekstiilikunstnik 2015 Erika Pedak.

**T**he Crafters House at Saaremaa Creative House is where Erika Pedak, 'Textile Artist of the Year' in 2015, does her work.

## Mõntu sadam

Mõntu sadam Saaremaa lõunatipus võtab vastu aluseid maksimaalse pikkusega kuni 30 m ja süvisega kuni 3.4 m, kokku on kaikohti kuni kümnele jahile või kaatritele. Sadamateenustest on saadaval elektritühendus, joogivesi ja ka jäätmete kogumine, lisaks veel saun.

## Mõntu Port

Mõntu Port on the southernmost tip of Saaremaa welcomes vessels of a maximum length of 30 metres and a draught of up to 3.4 m. There is room for up to ten yachts or speedboats at the quay. The available port services include electricity, drinking water, and waste disposal. Visitors can also make use of a sauna.

„Saarlased,  
kuralaste naabrid on ümbritsetud merest  
ega karda tugevaid sõdalasi,  
sest saarlaste vägi peitub nende laevades.”

Henriku Liivimaa kroonika (1180–1290)

*‘The people of Saaremaa,  
neighbours of Courland, are surrounded by the sea  
and are unafraid of strong warriors,  
as the power of the people of Saaremaa lies in their ships.’*

*The Livonian Chronicle of Henry (1180–1290)*





VANAD KALAVÕRGUALAL

SAAREMAA VÕRGUVABRIK

KÕIED - NÖÖRID - VÕRGUD - MÕRRAD

Saaremaa Võrguvabrik on spetsialiseerunud kalastustarvete tootmisele ja müügile. Peamiselt toodame kalavõrke ja võrgunööre, lisaks märklippe ja suures valikus ujukeid. Meie vabrikupoest leiab iga kalamees kogu vajaliku varustuse õngekonksust paadini. Põhjust poodi külastada on ka mittekalamehel – meil on suures valikus naturaalsest materjalidest, kapronist, polüpropüleenist ja polüetüleenist köisi ning nööre; leidub muudki vajalikku ja huvitavat.

Saaremaa Fishing Net Factory specialises in the production and sale of fishing equipment. We mainly produce fishing nets and netting lines, plus sign flags, and a wide selection of floats. Our factory shop includes everything that could possibly be needed by fishermen – from fishhooks to entire boats. But non-fishermen should also step into the shop and take a look around, as we also offer a wide selection of ropes and string made of natural materials, nylon, polypropylene, or polyethylene, and a good many other useful and interesting products.





Saare Punnija 2014 / Saare Deep-Digger 2014

## Isa-poeg Eesti aerupaatide ehitajad

I lusa disainiga rahvalemmitud Kasse paate on toodetud pea 25 aastat. Paat sobib võrgupaadiks, landiloopimiseks ja niisama merel käimiseks. Kasse 430 on enim tunnustatud ja ostetud sõudepaat Eestis. Tegu on tugeva, hea viimistluse ja kvaliteetse teostusega universaalse veesõidukiga. Ettevõtte eesmärgiks ei ole kunagi olnud võimalikult lai mudelivalik.



## Father and son, Estonian steamboat makers

*The gorgeously designed Kasse boats, public favourites, have been built for almost 25 years. The boat can be used for net fishing, bait casting, or just for taking trips onto the open sea. Kasse 430 is the most acknowledged and most-often purchased boat model in Estonia. It is a sturdy, universal vessel. The boat is finely finished and every single detail is executed in the highest quality. The firm has never aimed to offer as many different models as possible.*



Eesti Gasseltevõte 2017  
Estonian Gazelle Company 2017

**K** anname Saaremaa paadiehituse väärikaid traditsioone. Teeme klaasplastist jahte, paate ja väikelaevu eelkõige tulevase omaniku soovi kohaselt. Pakume ka standardlahendusi.

**W** e are carrying on the dignified traditions of boat building on Saaremaa. We mainly make bespoke fibreglass yachts, boats, and recreational craft, but standard solutions are also available.



# KOPLIMÄE

Mahetalu, pood, kohvik / Organic farm, shop, café

**K**oplimäe on talu, kus tegeletakse mahepõllundusega alates tooraine kasvatamisest kuni valmistoodanguni. Huvi ja nõudlus mahetoodete vastu on järjest suurenenud. Oma tooted valmistame päikeseenergiaga ja suuresti tänu sellele andis Stockholm Keskkonnainstituudi Tallinna Keskus Koplimäe Mahetalule Aasta Kliimasõber 2016 tiitli. Huvilistel on võimalus külastada meie talukohvikut ja osaleda talu tutvustaval tuuril.



**K**oplimäe Farm practices organic farming at every step, from growing the raw materials to completing the ready-made products. The interest and demand for organic products has continued to grow. We use solar energy to make our products and, largely thanks to this fact, Koplimäe Organic Farm was awarded the title of a 'Climate Friend' by the Stockholm Environmental Institute in 2016. Anyone who is interested is more than welcome to visit our farm café and take a tour which will introduce the farm to you.



**R**autsi talust on kujunenud suurim tomatikasvataja Saaremaal. Saaremaa Aasta Põllumees 2016 Aarne Põri koos perega on loonud uusi väljundeid köögiviljakasvatuses. Kokku kasvatatakse katmikalal ja avamaal üle 20 nimetuse aiasaadusi. Ettevõtte teeb tihedat koostööd Eesti parimate restoranidega ja toodangu täpne sortiment kujuneb välja eeskätt nende peakokkade soovidest lähtuvalt.



# RAUTSI TÄLU

**R**autsi Farm has become the largest tomato producer on Saaremaa. Aarne Põri, 'Saaremaa Farmer of the Year' in 2016, and his family are creating new outputs in terms of vegetable farming. They are currently growing twenty different types of horticultural product under shelter and in the open field. The company is cooperating with the best restaurants in Estonia and the exact product selection depends on the requirements expressed by the chefs of these restaurants.



Saare Staarstartija 2016  
Saare Star Starter 2016

**M**ie väikeettevõtte on keskendunud tervislike ja puhaste toiduainete tootmisele. Valikus on toortatar, külmpressitud tudra- ja kanepiõli ning nende kõrvalsaadused. Ettevõtte ei tooda õli lattu seisma, vaid pressib seda alati värskelt vastavalt nõudlusele. Kvaliteedi tagamiseks kasvatatakse kogu tootmiseks vajalik tooraine ise. Valminud toodangu headust ning väärtuslikkust on märganud paljud perenaised ning suurbüroode nimekad peakokad.

**K**armeli is reliable partner to anyone who values local and healthy food. Our company is focused in producing pure and healthy products. Our portfolio contains raw buckwheat, cold pressed camelina oil, hemp oil and their side products. The oils are always freshly pressed according to the demand. All the raw material is grown locally to guarantee the highest quality of the products. The quality of our products is recognized by numerous high class restaurants as well as home cooks.



**E**pi talu perenaine Inge teeb Saaremaa puhtast loodusest ja koduaedadest pärinevast toorainest erilisi ja tervisesõbralikke moose ning puuvilja- ja marjaketšupeid. Talu köögis valmib seitse sorti puuvilja- ja marjaketšupit, erinevaid moose, maitsevett, kaheksateist erinevat taimeteed, marineeritud kukeseeni ja muid tooteid vastavalt sellele, mida loodus pakub. Hoidiste valmistamisel eelistatakse tervislikku lähenemist, lisades suhkruna vaid rafineerimata mahedat roosuhkrut ja sedagi piisavalt vähe, et mitte varjutada marjade loomulikku maitset.

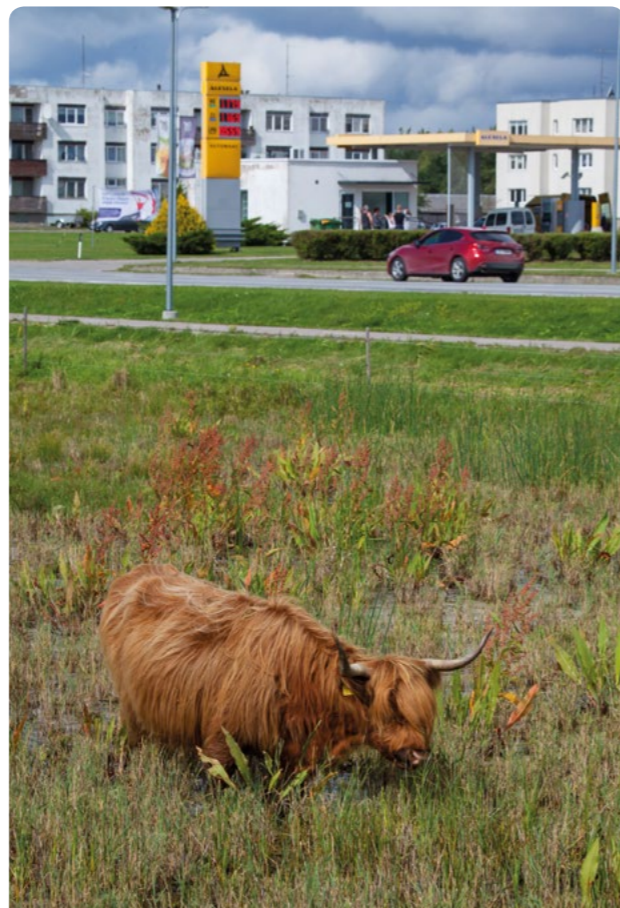
**I**nge, the lady of Epi Farm, uses raw materials which are gathered from pure nature and her own gardens to cook special, healthy jams and also fruit and berry ketchups. There are seven different kinds of fruit and berry ketchups, along with flavoured water, twelve different types of herbal tea, marinated chanterelles, and other products which have been made in the farm's very own kitchen, with the proviso that production is dependent upon what nature can produce. A healthy approach is preferred in making the products: unrefined, organic cane sugar is the sugar of choice and even this is used sparingly to avoid concealing the natural flavour of the berries.





**R**anna Villa Küdema külas hooldab šoti mägiveiste abiga Saaremaa eri piirkondades rannikualasid. Meie missioon on poolloodusliku koostuse, liigikaitiselt oluliste rannaalade hooldamine, kus maa saab korda, inimestel tore loomi ja avanenud merd vaadata. 2007. aastal ostsime kümme mullikat ja ühe pulli, nüüdseks on kari laienenud 350 isendini. Mägiveiste karjad on Eestimaal aasta-aastalt üha suurenenud. Ranna Villa Saaremaal oli Eestis esimene, kes müüs omakasvatatud mägiveiseid tõuloomadena Soome. Mahepidamisel mägiveised karjatavad end ise.

**R**anna Villa in Küdema Village is tending to the coastal areas in various regions of Saaremaa with the help of their Scottish Highland cattle. It is our mission to tend to semi-natural habitats and to take care of coastal areas which are significant from the perspective of the protection of various species. With the landscapes being beautifully maintained, people get to observe animals in nature and enjoy gorgeous, newly-opened sea vistas. In 2007, we purchased ten heifers and a bull. Today, our herd consists of 350 animals. The Highland cattle herds in Estonia have been growing in number. Ranna Villa on Saaremaa was the first in Estonia to sell their own, home-grown Highland cattle to Finland as breeding animals. The free-range Highland cattle of Ranna Villa herd themselves.



**S**aaremaa on läbi aegade olnud kõva õllepruulimise kants, mistõttu alustas Põide pruulikoda Põide kindluskiriku külje all tegevust 2013. aastal. Kodutalu võimalused ammendusid suureneva nõudluse tõttu kiiresti ja tootmine viidi üle Kuressaarde, Art Deco sugemetega tööstushoonesse Tolli tänaval.

Uues kojasaab Põide pruulimiskunsti ka külalajatega heldelt jagada – siin on ruumi, et tootmise saladusi näidata ning eraldi kamber valmiskeedetud järeleproovimiseks. Nii on Kuressaare linna südames veel üks koht juures, kus Saares veedetud ajale sisu anda.

**S**aaremaa has always been a great fortress of beer-making. Thanks to this, in 2013, Põide Brewery was established next to the fortress church. Due to ever-growing demand, the capacity of the little farm was soon exhausted and production was moved to Kuressaare, to an Art Deco-style industrial building on Tolli Street.

In the new brewery, the art of Põide can be shared with our visitors. There's more than enough room for exhibiting the secrets behind our production processes and also a separate chamber for beer-tasting. So there's now yet another place in the town of Kuressaare in which time spent on the island can truly be made meaningful.



**Põide**  
PRUULI KODA

Saare Staarstartija 2013 / Saare Star Starter 2013

silmapiiri taga





## Smuutisõprade lemmik!

**B**oost Yourself eesmärk on aidata inimestel toituda tervislikumalt läbi ühe lihtsa harjumuse – üks smuuti päevas. Kõik tooted on välja kasvanud enda vajadusest ja hetke populaarseim toode on organismi puhastav Detox-segu. 95% müügist toimub e-poe kaudu ja tooteid müüakse läbi sotsiaalmeedia üle maailma (tänapäevaks 40 riiki). Meie üheks suurimaks fänniks on Eesti esitennisist Anett Kontaveit.

A favourite for anyone who loves smoothies!

**T**he mission of Boost Yourself is to help people to eat healthily by following one simple habit - drinking one smoothie every day. All of our products are developed for our own needs, and today the Detox superfood blend for cleansing the body is the most popular choice. A total of 95% of production is sold through the [www.boostyourself.com](http://www.boostyourself.com) online shop and via social media to all over the world. One of our biggest fans is Anett Kontaveit, the Estonian number one female tennis player.





# Möödunu hõng

A Tinge of Days Gone By

Inimese jäljed Saare- ja Muhumaal ulatuvad tuhandete aastate taha. Neist ammustest aegadest on meieni jõudnud kiviaja asulapaigad, mida tähistavad vastavasisulised tahvlid põlluveertes, kivikangrutel ja metsaservades. Muinassaarlaste kodu kaitsmise tahet tunnistavad maalinnad / linnused. Ja siis koos ristiusuga meie maale tulnud kindluskirikute ja mõisate aeg, needki kõik saarlaste ehitatud, olgu küll, et võõra väe sunnil. Pukktuulikud ja tuletornidki on alati olnud osa meie maastikest, samuti kui maalinnad ja pühakojadki.

*The first human footprints were left on Saaremaa and on Muhu Island thousands of years ago. Those ancient times have left behind Stone Age settlement sites, marked by plaques alongside fields, in stone quarries, and on the edges of forests. The will of the ancient people of Saaremaa to defend their homes is evidenced by the numerous ancient hill forts and strongholds found here. And then Christianity brought the era of fortified churches and manors to our shores, all built by the local people, albeit forced to do so by foreign powers. Big post windmills and lighthouses have always been a natural part of our landscapes, as well as the hill forts and churches.*



# Kuressaare linnus

**B**altimaade ainus 14. sajandist pärit ja sellest ajast suuremas osas säilinud piiskopilinnus on vaieldamatult Saaremaa tuntuim ja tähelepanuväärseim ajaloomälestis, kus täna on omale kodu leidnud Saaremaa Muuseum. Aastatel 2010–2015 läbis Kuressaare loss suuremahulised renoveerimis- ja conserveerimistööd ning muutus seeläbi kaasaegsemaks ning külalastajasõbralikumaks. Igal aastal võõrustab Kuressaare loss maakonna esinduslikemaid ja rahvarohkeimaid sündmusi. 2017. aastal valiti Kuressaare loss Eesti kaheksa parima muuseumi hulka.

Vana maja elab väärikalt uues rütmis.

*KURESSAARE CASTLE. The only episcopal castle in the Baltic States, which was built in the fourteenth century and has since then remained largely unchanged, is undoubtedly the best-known and most remarkable historical monument on Saaremaa. Today it also houses the Museum of Saaremaa. In the period between 2010–2015, Kuressaare Castle underwent large-scale renovation and conservation work and was modernised and made visitor-friendly. Every year Kuressaare Castle hosts the largest and most important events to be held in the county. In 2017, Kuressaare Castle was named as one of the best eight museums in Estonia.*

*The ancient building is living a dignified life to a new rhythm.*







## Kaali järv

**J**a sealt ta tuli – kivikamakas, tulejutt sabas. Rammis maad nii, et paelahmakad püsti kokkusid ja saare keskele jäi ilmatu auk. Üle aegade ja maade räägitakse lugu sellest, kuidas taevast tuli maa peale ja päike keset päeva kadus. Selle koha peal on nüüd üks Euroopa paremini vaadeldavaid meteoriidikraatreid – Kaali järv. Ja selle ümber veel kaheksa väiksemat kraatritehtrit. Müstiline reaalsus, reaalne müstika. Ime meie oma õuel.

*KAALI LAKE. And there it was – a huge stone, followed by a tail of fire. It hit the ground so hard that vast chunks of limestone were hurled into the air and a near-bottomless hole in the ground was left behind. The story of how the heavens came down to earth and the sun disappeared in the middle of the day has been told across many eras and in many different countries. On this spot is now one of the best observable meteor craters in Europe – Kaali Lake. And it is surrounded by eight smaller craters. A mystical reality, a real mystery. A miracle in our own back yard.*

## Karja Katariina kirik

**G**ootikale omaselt kõrgustesse pürgiv väike Karja Katariina kindluskirik 14. sajandist on üks Põhja-Euroopa raidskulptuuririkkamaid sakraalehitisi. Ime läbi on säilinud „vana daami” sisemine ilu – rikkalik raidkividekoor ja värvilised seinamaalingud. Vaadates kivist pühakute ja patuste näoilmeid, osates lugeda märke ja sümboleid, saame toreda ülevaate keskaja inimeste maailmapildist.

*The small ST CATHERINE'S FORTIFIED CHURCH OF KARJA (erected in the fourteenth century), which reaches towards the skies in characteristic Gothic building style, is richly decorated with carved stone sculptures and is among the richest churches in Northern Europe from this perspective. Miraculously, the inner beauty of the 'old lady' has been preserved – with rich carved stone décor and colourful murals. The facial expressions of the stone saints and sinners can give you a great glimpse of how the world was seen through the eyes of medieval people, but only if you know the meanings of the signs and symbols used.*





## Ruhnu tuletorn

(kõrgus 39,5 m, merepinnast 65 m) on projekteeritud aastal 1877 samas büroos, kus kuulus Eiffeli torngi. Läänemere piirkonnas on see tänapäeval ainus seda tüüpi säilinud majakas.

*RUHNU LIGHTHOUSE (height 39.5 m, 65 m above sea level) was designed in 1877 in the same office that witnessed the creation of the design for the famous Eiffel Tower. It is the only lighthouse of its kind to have been preserved in the Baltic Sea region.*

## Ruhnu Püha Magdaleena kirik

on üks Eestimaa ja Balti regiooni kultuuriloolisi imesid – puukirik, mis ehitati aastatel 1643–1644, püsib siiani omal kohal. Samas kõrval seisab 1911. aastal rajatud maakivist pühakoda. 1988. aastal taaspühitseti uus kirik ja 1999. aastal ka puukirik. Vanas kirikus väärivad vaatamist akendel eksponeeritud tinaraamis klaasimaalid, mille 17. sajandist pärit originaalid on alates 1944. aastast hoitud Stockholmi Ajaloomuuseumis.

*ST MAGDALENE'S CHURCH OF RUHNU is one of the cultural wonders of Estonia and the Baltic region – a wooden church which was built in 1643–1644 and which still stands in its original spot. Right next to the church is a rubble stone chapel which dates to 1911. The new church was reconsecrated in 1988 and the wooden church in 1999. When visiting the old church, make sure you check out the tin-framed stained glass mosaics which are displayed on the windows. The originals of the mosaics, originating from the seventeenth century, have been kept at the Swedish History Museum in Stockholm since 1944.*



## Kiipsaare tuletorn

Merre „kolinud“ tuletorn tervitab täna vaid matkajaid. 1933. aastal ehitati 26 meetri kõrgune betoonist torn Harilaiu poolsaare keskele. Pea 85 aastat tuult ja mere laineid on torni alt luitelise poolsaare ära kandnud.

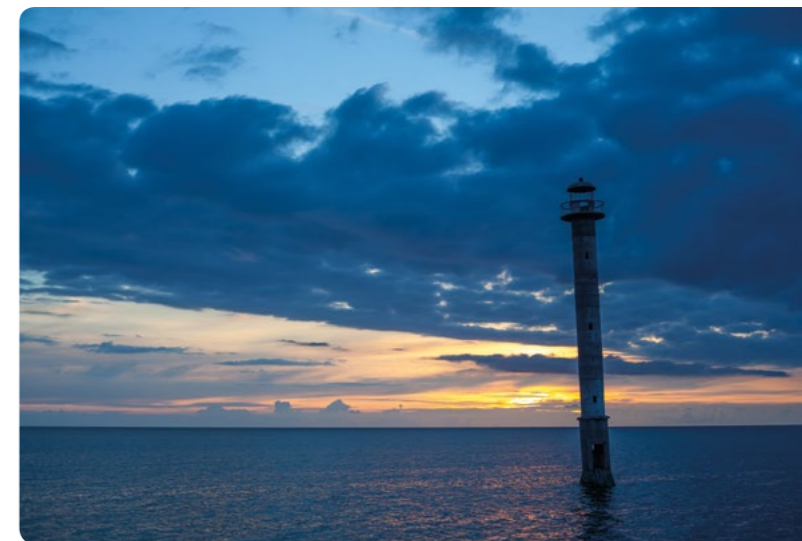
*The slightly slanted LIGHTHOUSE AT KIIPSAARE has 'moved' into the sea and is only there to entertain hikers these days. The 26-metre-high concrete tower was constructed in 1933 in the middle of the Harilaid peninsula. Almost 85 years of wind and waves have washed away the sandy ground which supports the tower.*



## Kihelkonna Mihkli kirik

koos kõrvalasuva, Baltimaades ainsana säilinud keskaegse KELLAKOJAGA (1638) pütüab oma sihvaka torniga juba kaugelt pilku. Peaingel Miikaelile pühendatud pühakoda kuulub vanimate Saaremaa sakraalehitiste hulka, kuid torn, mis on täitnud ka tuletorni ülesandeid, valmis alles 1899. aastal.

*KIHELKONNA ST MICHAEL'S CHURCH has the only medieval CAMPANILE (1638) to have been preserved in the Baltic States, plus a tall tower which is unmissable from afar. This church building which is dedicated to the Archangel Michael is one of the oldest sacral buildings on Saaremaa, but the tower, which has also served as a lighthouse, was only erected in 1899.*



**M**ie looduse liigirikkus toetub Lääne-Eesti **PAEKALDALE**. Paene pinnas on meelepärane väga paljudele liikidele ja siinsed poollooduslikud rannamaastikud ongi paljudele just see „päris Saaremaa”. Nii Muhus kui Saaremaal leidub hulgaliselt väikesi romantilisi panga-paljandeid, kus lisaks imetabasele vaatele võib huviline leida põnevaid fossiile ja haruldasi taimeliike. Panga pangast on palju räägitud, kes on kuulnud aga Üügu, Tupenurme, Kaugatoma, Soeginina, Suuriku, Kuriku, Undva pankadest? Saarte silurimaa parimad paigad väärivad vaatamist!

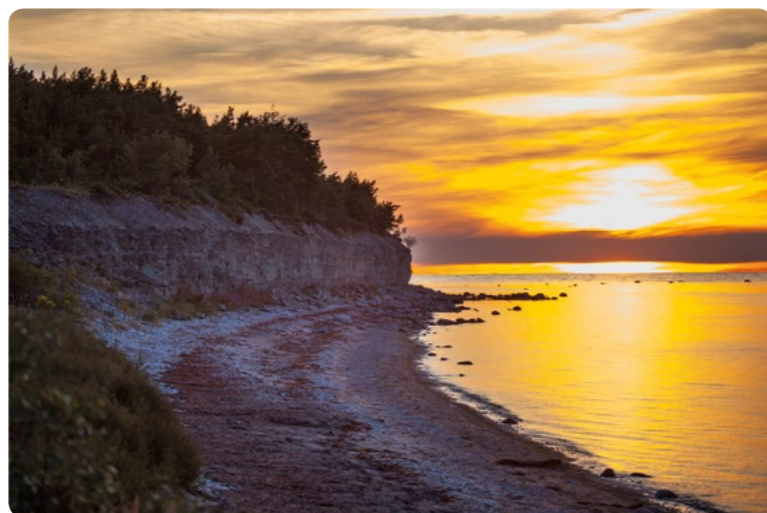
**T**he rich selection of species to be found in our local nature is largely the fruit of the **LIMESTONE COAST** of Western Estonia. The limestone-rich soil is well suited for a good many species, and the semi-natural coastal landscapes that can be found here are what many call 'the real Saaremaa'. Both Muhu Island and Saaremaa boast numerous small, romantic outcrops which offer wonderful views but which also reveal a wide selection of exciting fossils and rare plant species. Panga Cliff is very well known, but who has heard of the cliffs of Üügu, Tupenurme, Kaugatoma, Soeginina, Suuriku, Kuriku, or Undva? The best spots in the islands' Silurian geopark are well worthy of a visit!



Undva pank / Undva cliff



Kesse pank / Kesse cliff



Suuriku pank / Suuriku cliff



## Muhu Katariina kirik

Väikest Muhu Katariina kirikut (1267) eristab teistest Saaremaa ja Muhu sakraalehitistest kauniilt komponeeritud kolmeastmeline arhitektuur. Lihtsa, põhjamaise gootika stiilis kindluskiriku interjööri väärtustavad 13. sajandist pärit seinamaalingute fragmendid, kirikuaiast võib aga leida paganlike sümbolitega 12.–13. sajandist pärit hauakive.

*The small ST CATHERINE'S CHURCH OF MUHU (AD 1267) stands out from amongst other beautiful sacral buildings on Saaremaa and on Muhu Island thanks to its beautifully composed three-level architecture. The interior of the simple, northern, Gothic fortified church is valued for its fragments of murals which date from the thirteenth century. In the churchyard, however, are gravestones from the twelfth and thirteenth centuries which are decorated with pagan symbols.*

## Muhu maalinn

Muistsete eestlaste kants Muhumaal rajati tasasele maale, valli peal kõrge ja hästi tugevdatud puidust piirdeaed, õueala umbes 3500 m<sup>2</sup>.

*MUHU HILL FORT. The stronghold of ancient Estonians on Muhu Island was built on level ground, with a courtyard area of approximately 3,500 m<sup>2</sup> surrounded by a high and well-reinforced wooden palisade fence on a ridge.*



## Põide Maarja kirik

Uhke ja väarikana domineerib Põide Maarja kirik ümbruskonna maastikul, tegemist on Eesti vanima kiviehitisega 13. sajandi esimesest poolest. Pühakoda on Lääne-Eesti ja saarte suurim ühelööviline kirik.

*ST MARY'S CHURCH OF PÕIDE. The fancy and dignified St Mary's Church of Põide dominates the surrounding landscape. It is the oldest stone building in Estonia, dating from the second half of the thirteenth century. It is the largest single-nave church in Western Estonia and on the islands.*



## Põide maalinn

Põide e Kahutsi e Iruste maalinn on Saaremaa üks suuremaid muinasaegseid ringvall-linnuse tüüpi linnuseid. Põhiplaanilt ovaalne linnuseõu hõlmab ligi 3700–3800 m<sup>2</sup>. Legend räägib, et Põide kirik ja Kahutsi maalinn on omavahel maa-aluse käiguga ühendatud.

*PÕIDE HILL FORT, also known as KAHUTSI FORTRESS or IRUSTE FORTRESS, is one of the largest ancient circular hill forts on Saaremaa. The main layout of the hill fort's courtyard area is oval in shape and takes up about 3,700–3,800m<sup>2</sup> of ground. According to legend, Põide Church and Kahutsi fortress are connected by an underground tunnel.*



## Vilsandi tuletorn

Seistes Vilsandi lääneserval ja turvates meresõitu, on Vilsandi tuletorn saanud saare sümboliks. 1809. aastal püstitatud tuletorn on Saare maakonnas säilinutest vanim. 37 meetri kõrgusest tornist paistab märgutuli 18 meremiili taha. 1906. aastal sai tuletorni ülemaks 22-aastane Artur Toom, kelle algatusel loodi 1910. aastal Vaika linnuriik. Tänapäevaks on linnuriigist välja kasvanud Vilsandi rahvuspark.

*This LIGHTHOUSE stands on the western edge of VILSANDI, making sea-faring safer, and has become a symbol of the island. The lighthouse was built in 1809 and is the oldest still standing in Saare County. The 37-metre-high tower shines its light to a distance of eighteen nautical miles. In 1906, the then 22-year-old Artur Toom became the lighthouse steward and, in 1910, Vaika Bird Sanctuary was established on the initiative of this young man. The Bird Sanctuary has now grown into Vilsandi National Park.*



## Kärla Lihulinn

asub metsade ja soode vahel küladest eemal, aga samas on kõige suurem ja vägevam viikingiaegne Saaremaa maalinn õuepindalaga 18 000 m<sup>2</sup>.

*KÄRLA RING FORT is located away from any villages, in the middle of forests and bogs, but is the largest and most powerful Viking-era hill fort on Saaremaa in terms of its exterior surface area of 18,000 m<sup>2</sup>.*



## Valjala Püha Martini kirik

Romaani ja gootika elementidega Eesti vanima maakiriku lugu algab aastast 1227, mil Madisepäeva lahingus alistati viimane muinaseestlaste kants – Valjala maalinn. Kirikus peaks tähelepanu pöörama ühele Baltimaade vanimale romaani stiilis kaunistatud ristimiskivile. Kooriruumi seintel olevaid iidseid maalinguid loetakse vanimate freskode hulka Eestimaal. Tähelepanu vääriksid kaks barokset epitaafi ja meister Dolores Hoffmanni aastatel 1970–1980 loodud vitraažaknad.

*ST MARTIN'S CHURCH OF VALJALA. The story of the oldest rural church in Estonia, which boasts Romanesque as well as Gothic elements, begins in 1227, when the last ancient Estonian stronghold – Valjala hill fort – was defeated in the Battle of St Matthew's Day. In the church, you should take time to check out one of the oldest decorated Romanesque christening stones found in the Baltic States today. The ancient paintings on the walls of the choir are considered to be the oldest frescos in Estonia. Two Baroque epitaphs and the stained glass windows which were produced by Dolores Hoffmann between 1970–1980 are also noteworthy.*



## Pukktuulikud

on ikka olnud loomulik osa Saare- ja Muhu- maa maastikest, kuid nagu palju muudki ajaloolist ja loomulikku, kipuvad needki aegade muutudes kaduma. Taastamiseks seda meie pärandmaastike nii loomulikku osa, alustas Saarte Turismiarenduskeskus koostöös Altia Eestiga 2013. aastal projekti, mille käigus on igal aastal üks pukktuulik saanud uue elu. Praeguseks on taastatud juba kuus viljavestkit üle saare. Ega's nad kõik jahu jahvata! Mõni pakub varju kohalikule muuseumile, mõni linnuvaatlejaile, mõnes saab magada ja mõni ikka on jahu ka tegemas.

*LARGE POST WINDMILLS have always been a natural feature of the landscapes of Saaremaa and Muhu Island but, just as with many other historical and natural things, they tend to disappear as the years pass by. In order to restore the natural part of our heritage landscapes, the West Estonian Islands Tourism Development Centre launched a project in cooperation with Altia Eesti in 2013, in the course of which one large post windmill has been given a new lease of life every year. A total of six windmills across the island have already been restored. Not all of them are used to make flour though! Some house a local museum, some are there for birdwatchers, some can be used to spend the night in, and some are actually used to grind flour.*



Grepi tuulik Liiva-Putla külas / Grepi Windmill, Liiva-Putla Village, 2016

## Saare- ja Muhumaa mõisad

dateeruvad kõik varasesse keskaega, 13.–15. sajandesse. Tõsi, ajaloo kataklüsmide tulemina on paljudest järel vaid nimi tee ääres või rahvajuttudes, osadest ka müürijupid. Õnneks on mõned neist kaunistest arhitektuurikompleksidest säilinud ja taastatud ning pakuvad tänasele uitajale nii silmailu, tagasivaadet minevikku kui ka erinevaid teenuseid. Säravaim on kindlasti

PÄDASTE Muhus, mis pea kahekümneaastase töö tulemusena on saanud ainsana Baltimaades maapiirkonna 5-tärni butiikhotelli staatuse. PIDULA, LOONA, PILGUSE on kui kolm õekest Saaremaa läänerrannikul. Sarnase aja- ja ehituslooga on need kõik täna pakkumas turismiteenuseid. Loona mõisas on leidnud koha ka Vilsandi Rahvuspargi keskus.



Loona mõis / Loona Manor

## The manors on Saaremaa and Muhumaa

are all dated to early medieval times, between the thirteenth to fifteenth centuries. It is true that historical cataclysms have turned many into no more than a name by the road or in folk tales, while there are bits of walls left from others. Fortunately, some of these gorgeous architectural complexes have been preserved and restored and now offer beautiful sights, as well as a look back into the past and various services to anyone wandering around here. The best of those is definitely PÄDASTE on Muhu, which has gained the status of being the only five-star boutique hotel in the rural areas of the Baltic States as a reward for twenty years of work. PIDULA, LOONA and PILGUSE stand like three sisters on the western coast of Saaremaa. The manors have similar histories and architectural backgrounds and are all providing tourism services today. Loona Manor also houses the visitor centre for Vilsandi National Park.



Pädaste mõis / Pädaste Manor



Pidula mõis / Pidula Manor

# Õitsemine

## Blooming

Saartel on selgelt näha, et ergas külaelu ja aktiivne ettevõtlus saavad üha enam tuult tiibadesse. Kaasaegsed sidevahendid lasevad õppinud inimestel tegelda kaugtööga, ning seda võimalust on kasutanud paljud noored ettevõtlikud pered. Ka saab maal edukalt arendada innovaatilist tootmist, peab vaid hea idee ja ärgas meel sellele toeks olema.

Nii saavad saartel kokku vana ja uus. Üks teist täiendamas. Aina enam leiab (taas)kinnitust väide, et maaelu on kvaliteetne. Lapsed kasvavad loomulik-looduslikus keskkonnas, toit on puhas ja terviski parem. Oma tööd saad ise planeerida. Kogukonnad on toeks nii ettevõtluses, mures kui rõõmus. Koos tehakse tööd, koos peetakse pidu. Ikka noored ja vanad ühiselt, loomulikult! Elu käib looduse rütmis. Nii on küla tekkinud ja püsinud, nii jääb see ka kestma. Loodusega koos, looduse rütmis, kaasaegsel moel.

*It's clear that on the islands exciting village life and active entrepreneurship are increasingly gathering pace. Modern means of communication allow smart people to telework, and many young, entrepreneurial people are taking advantage of this. It's also possible to develop innovative production in the country; one just needs a good idea and an agile mind to be able to support it.*

*And so the old and the new get together on the islands, one complementing the other. The claim that rural life is the best quality of life is finding more and more (re)confirmation. Children get to grow up in a natural environment, the food is clean and wholesome, and everyone's health is better. You get to plan your own work. The community is there to help you in your business, your worries, and your joys. People work together here, and they celebrate together too, naturally, young and old side-by-side. Life follows the rhythm of nature. That's how the village was formed and has survived, that's how it will always be. Together with nature, living in nature's rhythm, but in a modern way.*



# Leedri

Eesti Aasta Küla 2015  
Estonia's Village of the Year 2015

**I**idne sumbküla Saaremaa lääneserval, majad aas-tasadu külge külje kõrval, selg vastu selga, aknast paistmas naabri aken. Talude vahel looklemas täna-kud ja sammaldunud kiviaiad. Ümber küla kiirestiiludena põllumaad. Leedrile mõeldes meenub vana laul: kuni su küla veel elab... Leedri elab.

Lähnen külla Roosta talu Jaanikale, et saada selgust, kuis on see nii läinud, et paljud naaberkülad hääbuvad ja kaovad olematusse, jättes endast maha vaid kiviaia jalad ja nime tee servas, kuid Leedri on õitsev ja tegus?

Jaanika rääkis nii: „Seda retsepti, miks Leedri on tegus, küsitakse meilt tihti. Ilmselt ühte suurt saladust ei olegi, lihtsalt mitmed tegurid mängivad omavahel hästi kokku.

Kõigepealt küla arhitektuur: talud paiknevad nii tihedalt kobaras koos, et paratamatult oled sa pidevalt kursis oma naabrite tegemistega. Leedrist ei leia vaikust ja rahu, pigem ikka suhtlust ja läbikäimist. Kui mõelda siia juurde, et paljude talude pereliinid on kestnud aastasadu, siis võib vist isegi väita, et siin on välja kujunenud oma, „Leedri tõugu“ rahvas – uudishimulik,

heahtlik, avatud, ennekõike aga hea musta huumori soonega.

Külaarhitektuuri kõrval on esivanemad pärandanud meile ka koos tegutsemise kombe. Kui Leedris hüüda, siis tulevad kõik, titest raugani. Meid on kokku 70 ringis ehk parajalt palju, et kokku saades „tekiks sumin“ ja parajalt vähe, et jõuaks kõigiga juttu rääkida. Vanade ja laste suhe on 1:1. See on väga tubli tulemus! Õige külaelu tarbeks on ju vaja mõlemaid ning soovitatavalt veel elamas koos ühe katuse all. Väga tähtis on seegi, et korstnad suitsevad meil aastaringelt. Suvi-tajad on toredad – eriti siis, kui nad otsustavad meile paikseks jääda.

Kindlasti eristab meid teistest küladest ettevõtlus-aktiivsus: pea pooltes taludes on registreeritud mõni FIE või OÜ. Kui Saaremaal on keskmiselt 94 majandusli-kult aktiivset ettevõtet 1000 elaniku kohta, siis Leedris tuleb selle indeksi näit 180! Internet loob head võima-lused kaugtööks. Nii on meil igapäevaselt toimetamas siirupiemandad, toiduajakirjanik, bussifirma, puutöö- ja kiviaiameistrid, helimees, giid, lapitöötegija jne.”



**A**n ancient nucleated village on the western edge of Saaremaa, where the houses have stood side-by-side for centuries, their backs together, with your neighbour's window seen from your own. The village has typical village streets and mossy dry stone walls meandering between the farm houses. Fields surrounding the village splay outwards into the countryside. When thinking of Leedri, one is reminded of the lyrics of an old song: '...as long as the village survives...', and Leedri is very much alive.

I am visiting Jaanika of Roosta Farm to enquire why is it that while many of the neighbouring villages are fading away and ceasing to exist, only leaving behind their dry stone walls and a name sign by the side of the road, Leedri remains blooming and active.

Jaanika said: „We are often asked to reveal the secret behind Leedri remaining active. There is probably no one single answer, just a good interplay of several factors.

Firstly, there is the village architecture, with farmhouses located so close together in a cluster that you are, inevitably, always aware of your neighbours' activities. There is no peace and quiet to be found in Leedri, but rather communication and relationships. Add to this the fact that the family lines in many of the farms have remained unchanged for centuries and it can be said that a special 'Leedri type' of people have developed here - curious, kind, open, but above all bearing a good sense of dark humour.

In addition to the village architecture, our ancestors have also handed down to us the habit of doing things together. When one hollers in Leedri, everyone shows up, from the tiniest child to the oldest grandma. There are about seventy of us in total, enough to cause 'a buzz' when we all get together and not too many





when it comes to having a chat with everyone. The ratio of elderly and children is 1:1. That's certainly an excellent achievement. Both are needed to create proper village life and, if possible, they should live under the same roof. Another important factor is that our chimneys are smoking all-year-round. We love the holidaymakers visiting us in summer, but we like them even more if they decide to stay put here.

We certainly stand out from other villages when it comes to the active entrepreneurship here - there

is a registered self-employed person or a private limited company operating in almost half of the farms. While there are 94 economically active companies for every thousand people on Saaremaa, on average, in Leedri this index reaches 180. The internet provides the opportunity for teleworking. Thanks to this revolution, we have syrup queens, a food journalist, a bus company, carpenters, and dry stone wall builders, a sound technician, a tour guide, a patchwork artist, and others, all operating from here on a daily basis."

# Orbu talu ja Saaremaa kadakasiirup

Mitme põlvkonna lugu

Orbu on ilus, vana ja väärikas, säravate akna-silmadega, rõõmsalt avatud ustega, imetoreda iluaiaga talu Leedri külas. Orbu on Mareti kodu, Orbu oli Mareti tädi kodu, Orbu oli Liisi kodu, Orbu on ka Liisi laste kodu, sest üks vanaema kodu ole ju ka lapselaste kodu. Orbu suitsusaunas on alates 1885. aastast oma ihu ja hinge harinud mitu põlve Mareti ja Liisi esiemasid ja -isasid.

Orbu köök on viimased kuus aastat lisaks igapäevasele peretoidule keetnud üht eriti peent kraami – kadakasiirupit. See ei ole traditsiooniline saarlaste keedus vaid Orbu naiste ja nende sõprade täiesti innovaatiivne toode, mis nüüdseks kõrgelt hinnatud ja auhinnatud. Siirupiemandaid on tunnustatud Saare Nokkija 2012 ja EVEA Parim Startija 2013 tiitlitega. Nii saavad vanas talus kokku traditsioon ja innovatsioon.

Orbu lautki on omale valinud magusa tuleviku ja uue nimegi – 2017. aasta sügisest keedetakse Kadakakojas 18 erinevat sorti kadakasiirupit ja Maret saab omad potid-pannid köögis taas vanadele kohtadele tagasi tösta.

Kadakasiirup sobib niisama maiustamiseks, aga sellega saab imemaitsvaks tempida ka liha ja kala, rääkimata magusroogadest.



Maretil on rõõmsad silmad ja lahke süda ja seda rõõmu ning lahkust on jagunud ka Liisile ning tema lastele. Oma rõõmsate silmadega üksteisele otsa vaadates on Orbu naised loonud endale „ei millestki“ töö, milles on tugev annus saaremaisust, mille tooraine on vägagi kohalik, mis on kõrgelt hinnatud ja nõutud aasta ringi ja millega on uhke siseneda ka välisturgudele.

Orbul on ergud eided!

## Orbu Farm and Juniper Syrup of Saaremaa

A story that covers several centuries

Orbu is a farm in Leedri Village, gorgeous, old, and dignified, with bright orbs of windows, happily-open doors, and a wonderful, beautiful garden. Orbu is the home of Maret. It was also her aunt's home, and the home of Liisi, and is also home to Liisi's children, because isn't grandma's home a home to her children as well?

Several generations of ancestors of Maret and Liisi have cleansed their bodies and minds in the farm's smoke sauna since 1885.

In Orbu's kitchen, however, a very fancy product has been cooked next to the daily meals for the family for the last six years - juniper syrup. This is not a traditional brew of the people of Saaremaa, but is a completely innovative product, invented by the women of Orbu and their friends. The product has become very popular and has won awards. These 'syrup queens' have been acknowledged with awards that include Saare Nokkija 2012 and the award for the best start-up of 2013 by EVEA. That's how tradition and innovation get together at the old farm.

Even Orbu's barn has chosen a sweet future and a new name - Kadakakoda ('The Juniper House') - where, as of autumn 2017, there are eighteen different types of juniper syrup being cooked. Now, Maret finally gets to return her own pots and pans to their old places in her kitchen.

The juniper syrup can be had as a sweet snack, but is also great for seasoning meat and fish, not to mention deserts.

Maret has cheerful eyes and a kind heart. She has spread this cheerfulness and kindness to Liisi and her children. With cheerful eyes shining from every face, the women of Orbu have made a living for themselves 'out of nothing'. There is a great dose of the true spirit of Saaremaa here - it is made very much of local raw materials, it is held in high esteem, and is in high demand all-year-round. In fact, it can even be proudly introduced onto foreign markets.

*The ladies of Orbu radiate warmth!*



## Lümanda söögimaja

oli aeg, mil Sõrvest Mustjala sõites ei jäänud tee peale mitte ühtegi söögikohta. Suurekivi talu naised on aga ikka kiire pööruga olnud ning sedasi võttiski Juta kätte ning hakkas Lümanda kiriku kõrval endises kihelkonnakooli hoones teelistele rooga keetma. Ikka sellest, mida põld ja mets alati on andnud ja sellist, mis rändurit kenasti toidab.

Lümanda Söögimaja menüüsse said Juta ema ja vanaema keedetud rannarahva lihtsad ja maitavad road. On palju uitajaid, kes suvel Saaremaale sattudes ikka tiiru Söögimajast läbi käivad, et oma tuhlipudru ja noti ports kätte saada. Fenomen ju on - teised restoranid mõtlevad kundede rõõmustamiseks aina uusi põnevaid menüüsid välja, kuid Söögimaja pakub ikka sedasama lihtsat rooga, millega kunagi kaksikümmend aastat tagasi sai alustatud, kui kohalikust ja puhtast toidust ning Eesti köögist veel juttugi polnud.

Perenaine Juta Pae ütleb ise: „Ei mina tea, kust nad kõik tulevad, ma pole reklaami sisse mitte sentigi investeerinud.“ Töö kiidab tegijat! Aeg ja tunnuskirjad Söögimaja seinal on tegu ja kiitust kinnitanud.

### Lümanda Tavern

There was a time when not a single eating establishment could be found on the way from Sõrve to Mustjala. The women of Suurekivi Farm have always been quick-witted, though, and so Juta decided

to start serving meals for those travelling on the road by using the building of the former parish school which lies next to Lümanda Church. Meals are made from simple ingredients, ones which are always available from the fields and forests and are guaranteed to fill the bellies of travellers.

Lümanda Tavern's menu consists of the typically simple and delicious dishes of coastal people, which Juta's mother and grandmother used to cook. There are many people who step into the tavern when they visit in Saaremaa in order to get a taste of the mashed potatoes and other local dishes that are served here. Isn't it a great phenomenon - while other restaurants are inventing great new menus to please their patrons, the same simple dishes are stills served at the tavern that they started with twenty years ago, when no one spoke of clean food or Estonian cuisine.

As the hostess, Juta Pae, says: 'I don't know where they are all coming from. I haven't invested a single sent in advertising'. Those doing the good work get their praise from the work itself! Time and the commendations on the tavern's walls confirm that a good deed has indeed been done.





# Karala küla

Eesti Aasta Küla 2013

Eesti rahva lemmikküla 2013

*Estonia's Village of the Year 2013*

*The Favourite of Estonians in 2013*

**S**eal Saaremaal ei kasva muud, kui kadakad ja männipuud... Lisaks veel kilomeetrite viisi kiviaedu. Kuskilt on jäänud kõrva, et Saaremaal on üle 10 000 km kiviaedu, kui kõik metsadesse peitunud vanad aiajalad kokku arvata.

Meie rannaäärsed põllud kasvatavad kenasti kive. Kus kasvavad paremini maakivid, kus paekivid. Aastasadu on saarlased neidsamu kive kasutanud oma valduste piiride tähistamiseks. Ikka et omad oleksid sees ja võõrad väljas. Kivi kivi haaval üksteise peale lappides ja pikkust luues on kiviaedadest saanud üks Saaremaa sümboleid.

Karala on ajalooline rannaküla, kus inimesed elavad kooskõlas loodusega. Külapilti ilmestavad hooldatud rannaniidud, heakorrastatud majapidamised, kümnete kilomeetrite jagu kiviaedu. Karala külaelu vedav Kaja Juulik on endale eesmärgiks võtnud küla kiviaedade taastamise. Juba aastaid on ta Tõllu kaasa Pireti kombel põlle sees kive tassinud ja neid paika passitades vanu aedu uueks loonud. Tulemus on silmaga näha. Kuid ikka veel jagub aiajuppe, mis Kaja kätt ootavad. See töö vajab meistrit – kivide aiaks lappimine nii, et see sajandeid vastu peaks, on peen töö.

Kajal unistus – kinkida igale oma viiest lapsest kilomeeter kiviaeda – on tehtud!

**Sitked naised oo meitel!**

## Karala Village

**T**here's nothing but junipers and pine trees growing in Saaremaa... and there's kilometres of dry stone walls. I've heard somewhere that Saaremaa has more than 10,000km of stone walls, if you count all of the old bits of wall that are concealed in the forests.

Loads of stones pop up in our coastal fields. Some fields are better at 'growing' rubble stone, others produce limestone. For centuries, the people of Saaremaa have been using these stones to mark the borders of their homes, to keep loved ones in and strangers out. Stone-by-stone, laid on top of one another as well as lengthwise, stone walls have become one of the symbols of Saaremaa.

Karala is historic coastal village where people live in balance with nature. The well maintained coastal pastures, beautiful households and tens of kilometers of dry stone walls are typical to the village. The leader of Karala village life Kaja Juulik has undertaken the task of restoring the village's dry stone walls. For years, she has been carrying stones in her apron like Piret, wife of the giant hero from Estonian mythology, Toell the Great. She has given new life to old walls by finding places for the stones she has found. The result is tangible. But there are still bits of walls waiting for Kaja to do her work. This work calls for an expert - it's not easy to lay stones in a wall so that the wall may survive for centuries.

Kaja's a dream – to give each of her five children a kilometre of dry stone wall – is done!

**We've got some tough women around here, haven't we?**



# Märgilise väega paikade hoidja

Turismiettevõtja **ALVER SAGURI** suguvõsas on puidutöö juba mitmendat põlve au sees, ka ta ise lõpetas tiserina Kärberi nimelise kutsekeskkooli. Pärast lõpetamist lõi Alveri äri-vaim kohe välja, kui ta päevatööle lisaks hakkas palke kokku ostma ja teenustööna saematerjali müüma. Esimene edukas äritehing, mida tol ajal veel halvustavalt saherdamiseks nimetati, oli moekate meestekingade saamiseks kaubamaja müüjale jalanõudekapi meisterdamine. Täna-seni on kapp meeles, 45 cm maast, kahe ukse ja ühe riuliga, raha pidi kingade eest muidugi lisaks maksma. Siis tuli taasiseseisvumine ja kõik muutus. Mõned mehed tõstsid käed üles ega osanudki enam midagi muud peale hakata, kui poe taga käia. Alver alustas ettevõtlusega päris nullist, kapitaliks vanemate sissekasvatatud ausus ja põhimõte, et kui lubad, siis täida. Tagantjärele mõeldes oli "kaasavarast" palju kasu, sest ega Saaremaal sullerdamisega kaugele jõua, kõik tunnevad kõiki. Õnneks on Eestis tema arvates äri ausamaks läinud ja eriti Saaremaal püsivad head ärisuhted ikka usaldusel. „Turismi jõudsin nii, et kui



üle pika aja Kaali järve vaatama läksin, siis polnud seal muud kui vana parkla ja väike kämpingumaja, sill telefoninumbriga peal, et müüa. Otsisin omaniku üles, ostsin ära. Putkal oli kemmergu moodi maani kolmnurkne katus, ette avanes luuk ja küljel uks. Tegin korda ja leidsin müüja, kes seal pulgakomme ja nätsu müüma hakkas. Kauba ostsin hulгимүүgist ja vaheltkasu teenisin paar senti tükilt. Varsti seadsin putka kõrvale letikese suveniiridega. Müüjaneiu tuli siis vahel putkast välja ja müüs küllastajatele suveniire. Nii see algas,” meenutab Alver.

## Äri või eluviis

Kui omal ajal vald praeguse Kaali trahteri kohal laiutanud mõisavaremetele konkursi korraldas, võitis Alver konkursi. Endalegi suureks üllatuseks sai Krediidipangast 1998. aastal laenu, aga tööd oli palju. Et laenu rahast trahteritehitus välja tuleks, pidi ka ise kõvasti rassima. Kui vald üle tee poe juurde tualetid ehitas, rajas Alver sinna ümber uue külastuskeskuse, tänavu sai valmis trahteri uus saal. Ja küllastajad tulid. President Arnold Rüütelgi käib aastas vähemalt korra ja tellib oma lemmiktoitu Peremehe praadi. „Aga ma tahaks näha ettevõtjat, kes, käsi südamel, ütleks, et ta toitlustusäri Saaremaal rikkaks on saanud. Siinne turism on hooajaline, talvel võid kasvõi kulmudel käia, aga tullakse ikka

suvel. Rahaliselt oleks kõige tulusam sügisel ukсед kinni panna, töötajad minema saata ja öelda, et tulge kevadel tagasi. Aga mul on head töötajad, neil pered, kes ei jää, hambad varnas, kevadet ootama. Seepärast tuleb hoida tuba leige, kulud miinimumil, ja leida inimestele muud rakendust. Näiteks valmistame kadakast ja mu Selgase karjääri dolomiidist suure hulga suveniire, mida suvel müüa. Nii elamegi talvest talveni, teeme suve- ja talvetöid nagu muistsed eestlased,” laiutab Alver käsi. Kõige uhkem on ta Angla tuulikumäe üle, kus on loomad, linnud, töökorras tuulikud, käsitöökodad ja vanad tööriistad, mida Alver on aastakümneid kogunud ja korda teinud. Ta ei viska roostes naelagi ära. Tema





meelest on tähtis, et inimesed käsitsitööoskust lõplikult ei minetaks, tuleksid Angla pärandkultuurikeskusesse ja teeksid kordki midagi oma kätega.

## Väega paigad

Alver Sagurit peetakse vahel põikpäiseks meheks, kes teeb kõike alati ise ja omamoodi. See ajab ju vihale. Kes siunab tema ehitisi, kes kahtlustab pühapaiga rikumist, haruldase sambliku hävitamist või parimate vaatamisväärsuste äraahnamist. Alver vaatab asjale teisiti: „Kaali ja Panga, need on märgilised väega paigad. President Lennart Meri tõi Kaali kraatrivälja imetlema kõik oma kõrged väliskülalised, mul oli isegi au seal kord Taani kuninganna Margrethe II tuhatooi hoida. Aga paik ise oli ju puhta hooletusse jäetud. Inimesed tulid järve äärde, matšalkad olal, lihtsalt ujuma. Kui ma 2002. aastal järve põhja puhastasin, rookisin mudast välja Soome kelkudest gaasimaskideni. Sama armetus seisus oli Panga pank, kui nõukogude sõjaväe tankid seal maa üles kündsid. Oma silmaga nägin seda väeosa territooriumil lapsena ringi lipates, sest ega meiesuguste kohalike tatikate eest „sõjasaladusi“ var-

jata viitsitud. Seepärast tunnengi vajadust neid paiku korrastada, hoida ja arendada. Kui ikka keegi teine ei tee, siis kirjutun ise projekti, teen ise ja omamoodi. Ettevõtjaid ongi kahesuguseid – ühed tahavad raha ette, siis teevad, teised teevad, ja siis vaatavad, kuidas raha tuleks. Mina olen missiooniga mees. Aga kui me kõik oma tulud lõpuks kokku loeme, on minusugused vaat et rohkemgi plussis. Aga selle saarlaste väega on nii, et inglid me pole, meis on viinkingi verd ja vandiraiuja riukaid, aga me võiksime siin keset merd omavahel ikka palju tugevamini kokku hoida.”

Riina Lõhmus





## Soela sadam

Väike **SOELA SADAM** on kogukonna toel toredasti uueks saanud. Vahva võrgumaja-kohvik, 20-kohaline põhikai ja lisaks veel 22 ujukai kohta rahuldab nii kohalike kalurite, kui külaliste vajadused. Siin on lühim laevatee Saaremaalt Hiiumaale.

*The little **PORT OF SOELA** has been given a new lease of life by the local community. A cool net shed-café, the main quay with twenty berths, and the floating quay with 22 spots all serve to satisfy the needs of the local fishermen as well as any visitors to the port. The shortest route from Saaremaa to Hiiumaa begins here.*



Hiidlastel ja saarlastel on omavahel eriline suhe! 11. juunil 2016. aastal püüdsid nad kaks saart kokku tõmmata.

*There is a special relationship between the islanders of Hiiumaa and Saaremaa. On 11 June 2016, they attempted to pull the two islands together*





## Anseküla teelistemaja

Teelistemaja ehk koht, kuhu teelolijad võisid sisse põigata ja pruukosti võtta. Kunagisest Anseküla kooli piskesest võimlast ja klassitoast on saanud pilkupüüdev, sõbralik 30-kohaline söögisaal.



## Triigi sadam

Hiiumaa mereväravana on Triigi sadam ammuigi tuntud. Siia mahuvad nii parvlaev, väiksemad kaubalaevad, jahid kui ka kalapaadid.

*TRIIGI PORT* has been known as Hiiumaa's gateway to the sea since bygone days. There is room here for a ferry, smaller cargo boats, yachts, and also fishing boats.



## Triigi Filharmoonia

Juba paar suve on Triigi üheks Saaremaa suviseks kultuurielukeskuseks. Hannaliisa Uusma ja Teele Vares rajasid siia omanäolise kontserdimaja Triigi Filharmoonia ja suvekohviku, kus saab kuulata head muusikat ja nautida meretuult.

For a few summers now, Triigi has been one of the centres of cultural life on Saaremaa. Hannaliisa Uusma and Teele Vares established a unique concert hall, *TRIIGI PHILHARMONICS*, and a summer café here, where visitors can listen to good music and enjoy the sea breeze.



Sõrulased panid Eesti Vabariigi 100. sünnipäevaks kokku oma esimese sõrvekeelse raamatu "Sõrulase aabits".

*The people of Sõrve have put together their own alphabet book, 'Sõrulase aabits', to celebrate the hundredth anniversary of the founding of the Republic of Estonia.*



*ANSEKÜLA TRAVELLER'S STOP* is a place for anyone on the road to step in and have a meal. The former tiny gym and classroom of Anseküla School has been turned into an eye-catching, friendly dining hall which seats thirty people.



## Laadla leivapäeva

sihiks on elus hoida ja arendada koduse leivaküpsetamise traditsioone. Igal aastal augusti teisel nädalavahetusel saab Laadla seltsimaja õu leivalõhna täis, mis kinnitab, et koduse leivaküpsetamise retseptid ei unune ja pärandatakse edasi ka lastele.

**T**he aim of **LAADLA BREAD DAY** is to keep alive and develop the traditions of baking bread at home. In the second weekend of August every year, the grounds of Laadla's community building are filled with the smell of bread - clear proof that the recipes for home-made bread are not being forgotten and instead are being handed down to the next generation.





## Sõrve Tuletornilinnak

*Sõrve Lighthouse Settlement*



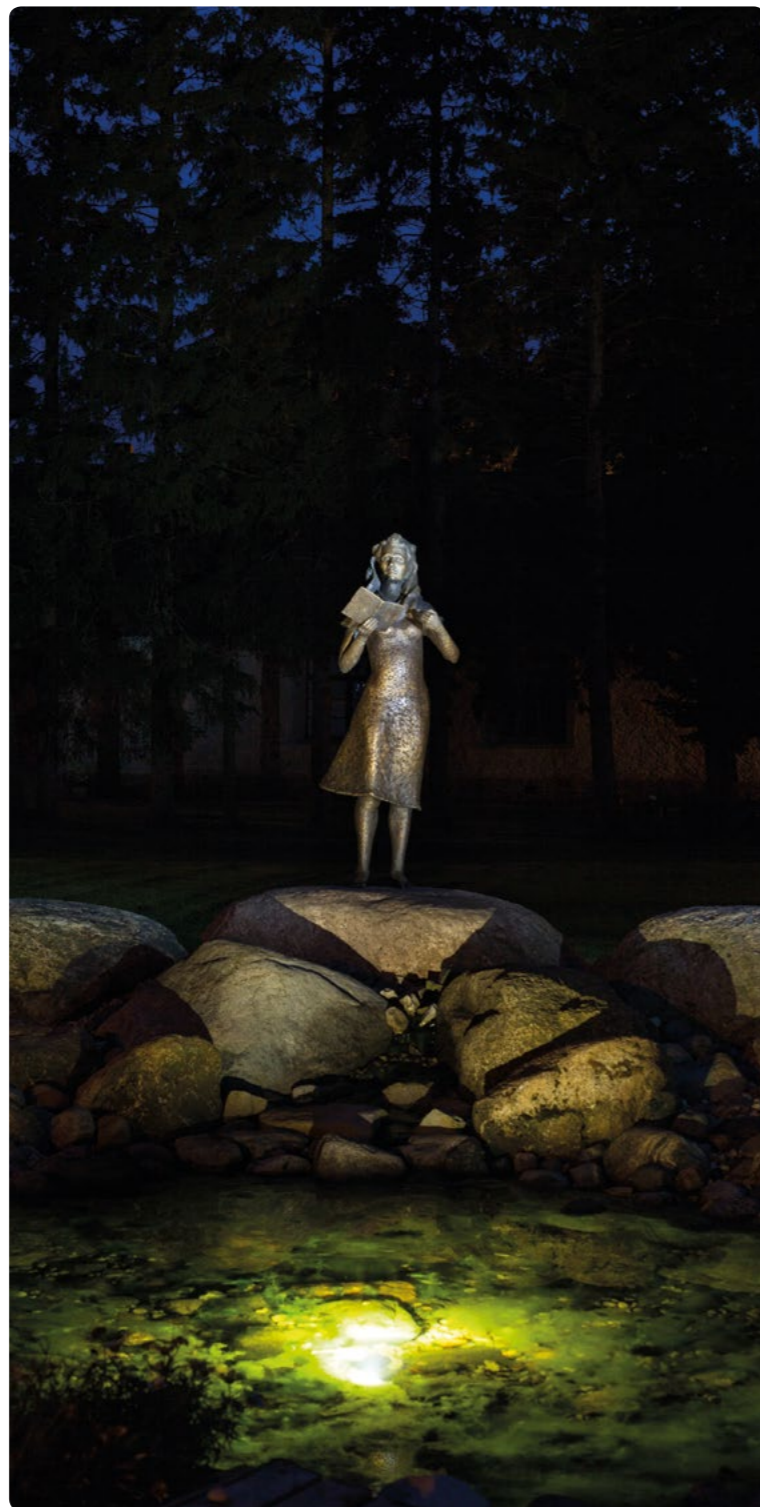
## Kärla Rahvamaja

*Kärla Community Hall*



**Oh** keeruta, lennuta linalakk-neidu....  
 Kõlab kui rahvalaul, kuid sellel lool on autorid: sõnad **DEBORA VAARANDI**, viis Raimond Valgre. Vahepeal varjus olnud, kuid nüüd taaspärjatud Saaremaalt pärit luuletaja Debora Vaarandi reastub kirjandusteadlase Rein Veidemanni hinnangul kindlalt Marie Underi ja Betti Alveri kõrval meie kolme esipoetessi hulka. 100. sünniaastapäevaks on Debora Vaarandi saanud kauniks ja naiselikuks skulptuuriks (autorid Simson Seakülast ja Paul Mänd) Laimjala rahvamaja ees. Teatrite repertuaari on aga lisandunud Urmas Lennuki suurepärase näidend „Paljasjalgne Debora“.

**Oh,** *turn, oh fly the girl with white hair... It sounds like a folk song, but the authors of the song are actually known: lyrics by DEBORA VAARANDI, melody by Raimond Valgre. Debora Vaarandi, a poet from Saaremaa, was rather forgotten for a while, but prof. emeritus Rein Veidemann has named her amongst the three best female poets of our country along with Marie Under and Betti Alver. To celebrate the centenary of Debora Vaarandi's birth, a beautiful and feminine sculpture of her was unveiled in front of the Laimjala Social Centre (by Simson of Seaküla and Paul Mänd). Theatres, however, are staging Urmas Lennuk's brilliant play, 'Barefoot Debora' ('Paljasjalgne Debora').*



**L**AIMJALA VALSS on hoo sisse saanud. 2017. aastal peeti juba kolmas „valsituur“. Kohalik noor, tegus ja ergu moega kogukond on avastanud (ja seda vägagi õigustatult!), et oma elu tuleb ise põnevaks elada. Laimjala kandist on pärit mitmeidki viljakaid loojaid, kelle loominguga saab Valsipidu ehtida. Kindel on, et neljaski pidu ei jää tulemata!

**L**AIMJALA VALSS has gathered pace with the third 'waltz tour' which was organised in 2017. The local community - young, active, and lively - has discovered (and very much rightfully so!) that everyone is in charge of making their own life exciting. Quite a few fertile composers come from around Laimjala, whose creation can be proudly played at the waltz party. There is no doubt that the party will be organised for the fourth time next year.



Muhust on saarlased ja Saaremaa külalised ikka ja alati peatumata läbi sõitnud, sest „saaks juba koju / Kuressaarde / sauna / praamile“. Sõidetakse ju ka praamiga ikka Saaremaale, mitte Muhusse. Nüüd on vastupidi – praamilt tulles leitakse aega **LIIVAL** peatus teha ja praamile minnes arvestatakse vähemalt poole lisatunniga, et Muhust leiba või miskit „kena kraami“ kaasa osta. See kõik on tekkinud kuidagi äkki. No et ei olnud midagi ja siis nüüd äkki. Uued poekesed ja söögikohad, valgustatud kergliiklustee Piirile teeb jalgratturite ja jalakäijate elu lihtsamaks.

Nüüd on Liival viis (just viis!) söögikohta, tore laadaplats, kalapood, lihaäri, pagari- ja pruulikoda ning kogukondlik suveniiripood. See, kuidas Muhu naised on osanud omad vanad mustrid tänapäeva tuua, on lihtsalt lust ja rõõm ja puhas innovatsioon! Heldeke, kuhu ja kuidas see kena lilltikand passib – kalosidest kruusideni, seelikud-pluusid seal vahel. Ja mida imet annab puidust teha! Muhu portselani tunneb saja teise hulgast kindlasti ära!

Ja nii pole sugugi kindel, et algselt planeeritud poole tunnisest peatusest piisab.

The locals on Saaremaa and anyone visiting the island have always passed Muhu Island without stopping, as they cannot wait to arrive home, get to Kuressaare, get to the sauna, or even get on the ferry. Everyone takes the ferry to Saaremaa, not Muhu. But now things have changed. When stepping off the ferry, some time is found for a stop in **LIIVA**, and at least thirty minutes of extra time is left before boarding the ferry to buy bread or some other 'nice stuff' from Muhu. All of this has happened rather suddenly. There was nothing and now, overnight, there are new, little shops and cafés and restaurants, and a cycle and pedestrian path with streetlights which runs to Piiri and makes the lives of cyclists and pedestrians much easier.

Now there are five (that's right, five!) cafés and restaurants, a lovely fair site, a fish shop, a butcher's shop, a bakery, a brewery, and a community souvenir shop here. The way in which the women of Muhu have managed to transfer their ancient patterns to the modern day is simply a joy to see and is also pure innovation! It's unbelievable to see where and how their beautiful flower embroidery can be squeezed in – from gumshoes to mugs, with skirts and blouses on the way. And the wonders one can carve out of wood! The porcelain from Muhu can easily be recognised from amongst a hundred other pieces!

The half an hour that you planned to spend here is very likely to run out long before you've seen all there is to see here!



# Kokakunst enam kui kunst

Nautse Mihkli talu ja resto Tuul perenaine **INGREM RAIDJÕE** on Tartu tüdruk ja tema huvitav eesnimigi Toomemäelt pärit. Kui liiteootel ema, Ingmar Bergmani suur austaja, kord Toomel jalutades oma lapsukesele mõttes, tilistasid otsekui kellukesed talle kõrva bergmanlikult kõlavat kaunist tütarlapsenime: „Ingrem, Ingrem...” Raplast pärit abikaasa Kaleviga, kelle eestvõttel ja investeeringute toel Ingremi ettevõtmised Muhus nüüd kasvavad ja edenevad, saadi kokku samuti Tartus, kui Kalev ülikooli ja Ingrem keskkooli lõpetas. Ingremi juuradiplomi saamise ajaks oli neil juba pere, kolm last ja käed tööd täis. Tuli välja, et söögitegemine õnnestub Ingremil sedavõrd vaimustavalt, et sellest sai kutsumus ja alguse põnevad ettevõtmised.



## Lapsest saati ettevõtlik

Juba lapsena pidi Ingrem taskuraha teenimiseks väikestviisi äri ajama, kord kirsse, kord roose müüma. Oma esimese toitlustusäriga katsetas ta 15-aastasena: „Kui vanemad Muhus suvekoduks talu ostsid, meeldis mulle siin kohe. Naaberküllast ostsingi lamba, lasin ära veristada, vanaema õpetuse järgi nülgin nahka, laadisin liha koos grillvannide ja muuga autokärule ja müüsin sadamas šašlõkki. Kui mul oli aga Muhus suviti juba kümme last kantseldada, kolm oma pluss nende väikesed sõbrad, ja enda arvates tööd üle pea, arvasid vanemad ikka, et miks ma seal jaanalinnufarmis niisama passin, võiksin ometi midagi kasulikku teha.” Sellele jutule peale ostis Ingrem lihtsa grilli, külmkapi ja kaasaskantava pliidi, kutsus kaks ehitusmeest, kes katuse püsti panid, ja sinna alla sai Ingremi kohvik. Praegu peavad sama katuse all ikka sama kohvikut juba Ingremi enda ja õe lapsed.

## Nautse Mihkli talu

Kui Ingremi kokakunst jaanalinnufarmi kohvikus üli-väga menukaks osutus, arvas abikaasa, et miks mitte laiendada. „Muhu vallal oli meie külas ilus talukoht, mille 35 aastat varem Saare Restauraator nii palju korda seadis, et talu päris ära ei laguneks. Kui vald sinna aastaid investeerimiskohustusega rentnikku otsis, olin mina vastu, sest niigi oli tööd küllalt. Ühel päeval võttis Kalev asja ikkagi ette, sest tema on meie pere tõeline äriees ja mõtleb suurelt. Mina tahan vahel ka niisama ujumas või maasikal käia, aga juba kümme aastat pole suviti ühtegi vaba päeva,” naerab Ingrem ega kahetse põrmugi, et Mihkli talust on saanud armastatud puhke-, pulma- ja ürituste paik, mis on kuulus nii oma kauni ümbruse kui oivalise köögi poolest.

## Tuul

Liival tänavu avatud resto, kauplus ja väike lihatööstus Tuul on Kalev Raidjõe uus projekt, mille missioon on sedapuhku pakkuda kohalike väiketootjate tuulistel karjamaadel kasvanud loomade kvaliteetset liha. Hoone keldrisse paigutatud seadmed ja kuivlaagerduskambriid võimaldavad talunikelt õiguspäraselt käideldud lihahad vastu võtta, töödelda ja valmistada Eesti turul seni harva saada olevat pikalt laagerdatud veiseliha, parimas valikus lamba- ja ulukiliha ning pakkuda restos neist valmistatud roogasid. Resto perenaine Ingrem on ka ise hea liha usku. „Mina ise süön vähe liha, aga ainult väga head. Aastaid käisin ka jahil, nüüd ma ise enam jahil ei käi, aga arvan endiselt, et küttimine on oluliselt loomulikum viis liha hankimiseks kui poest masstoodangu ostmine, paljud taimetoitlasedki on liha söömisest loobunud seetõttu, et põlgavad suurtootmist. Meie pakutav liha on aga loomulik ja täisväärtuslik, kallim, ent kuigi meie kliimas liha süüa tuleb, ei pea seda tegema iga päev. Paar korda kuu või nädalas, kuidas keegi, saaksid ka väga kvaliteetset liharooga lubada endale paljud. Pealegi on eheda ja ausa Eesti toidu nautimine väärt kultuurielamus.” Resto peakokk ja partner Kert Ränk, kes oma kutsumuse meisterkokana leidis alles pärast lennukat karjääri müügitööl, kinnitab, et Tuul pakub head-paremat igale maitsele.

## Ingremi kokakunst

Söögitegijana ütleb Ingrem enda olevat pigem iseõppija, kuigi ka Tallinna Teeninduskooli diplom on tal ette näidata. Köögis järgib Ingrem lihtsaid põhimõtteid, milleks on pühendumine, hea tooraine ja kuni toidu valmiseni maitsemine, maitsemine, maitsemine... Ka lapsele, kes kodus toidutegemise vastu huvi tunneb, ei maksa

öelda, et kött, ära toitu puutu, ära limpsi, sest hea maitse äratundmine algabki kodunt. Ingremi enda lapsepõlvemäemikud olid talumunadest kogelmogel, metsvaarikad ja vanaema tehtud rullbiskviit, ikka talumunadest metsvaarikamoosiga. Ja otse peenralt noortest aedviljadest piima-aedviljasupp. „Kokanduskursustel ja kokaraamatus oodatakse minult muidugi trendikamaid retsepte, kuid küll see piima-köögiviljasupp ka kunagi moodi läheb,” kiidab Ingrem eestlaste toiduteadlikkust. „Minu kokakunst ongi rohkem kunst kui ettevõtlus, sest mu stardipositsioon pole ju võrreldav nende ettevõtjatega, kes alustavad nullist. Abikaasa investeerib mandril kinnisvara ja uudsete arendusprojektidega teenitud raha koos ettevõtlustoetustega Muhumaale projektidesse, mida mina oma kokakunsti ja tööga edasi viin. Mul on hea meel, et Muhumaa on meid nii armsalt omaks võtnud ja et oleme ka ise Muhu kirkasse äriellu uusi mustreid lisanud.”

Riina Lõhmus



# Päikesepealinn

The Sunny Capital

Väikelinn Kuressaare ei ole sugugi väike linn, küll aga inimhõõtmeline ja -keskne. Rahulik, kuid tegus. Veidi vaiksem talviti, rõõmus / elav kevadest sügisesse.

Toredad, valgustatud rattateed ümber linna ja kaugemalegi teevad jalutamise ja sportimise aastaringselt mõnusamaks, ühendades tervise-spordiväljakud ja seiklusrajad spaade ning linnaga.

Meie linna iseloomustavad vahvad ja rahvarohked spordi- ja kultuurisündmused. Raiekivi säär, uuendatud lossihoov ja linnatänavad pakuvad paika laulupidude ja laatade, kontsertide ja festivalide korraldamiseks. Juba aastaid käib aktiivne suveelu vanas heas kuursaaits, mille ees ja sees leiab suupärast ja hingekosutust peenemagi maitsega külastaja. Kõlakoajakontserdid toovad meelde vana kuurortlinna Arensburgi parimad päevad, lossi ümbritseval promenaadil patseerijaid tervitab Titerannas kirjanik Albert Uustuulndi skulptuur. Ja seda kõike kroonib loomulikult suurepärase valik kohvikuid-restorane.



The small town of Kuressaare is not really all that small, but its size is people-friendly and it is people-focused. It can be thought of as peaceful but lively, a bit quieter in winter, but cheerful and active from spring to autumn.

The nice well-lit cycle paths which circle the city and reach out even further, make going for walks and taking some healthy exercise an attractive prospect all year round, connecting recreational sports fields and adventure parks to spas and the city centre. Our city is characterised by enjoyable recreational sports and cultural events which always attract a lot of people. Raiekivi Spit, the restored castle courtyard, and the city's streets provide the venues for song festivals and fairs, concerts and more general festivals. For years, the good old assembly hall has been active in summer, with delicious food and refreshing drinks which never fail to satisfy even the pickiest visitors who are served in front of the building and also inside it. The bandstand concerts remind one of the best days of the old resort town of Arensburg, while anyone walking along the promenade which surrounds the castle gets to see the sculpture of the writer Albert Uustuulnd in Titeranna. And, naturally, all of the above is crowned by a brilliant selection of cafés and restaurants.





# Kandes edasi linnakodade vaimu

Arensburg OÜ tegevjuht **TERJE NEPPER** on Kuressaares sündinud, koolis käinud, sporti teinud, muusikakooli lõpetanud, tantsinud ja laulnud. „Saaremaa kooliharidus on traditsiooniliselt väga tugev ning saarlaste edukusele palju kaasa aidanud,“ kiidab Terje. „Minul oli hea suhe matemaatikaga. Keskkoolis õppisin kaubandusklassis, kaubanappuse tõttu oli eriala populaarne, ent suviti müüjatööd proovides peletasid kasinad palgatingimused midagi muud otsima.“ TPI (TTÜ) majanduse diplomini jõudmine langes Terjel aega, kui ülikooli vestibüüli sein oli täis kuulutusi, kus otse koolipingist sooviti värvata pearaamatupidajaid, juhte, isegi partnereid nii kõikvõimalikesse tegutsevatesse kui alles loodavatesse ettevõtetesse, sest oldi esimene põlvkond, kes koolis natukenegi turumajandust õppis. Kodunt sai Terje kaasa hea maitse ja ilumeele, sest tänu insenerist isa kuldsetele kätele ja ema hoolele oli nende kodu alati väga kaunis.

## Koos kasvamine

Ülikoolist tuli Terje Saaremaale „korraaks“ isale appi uut restorani käivitama. Ja jäi. Esimese oma äri asutas ta 1993, murdepunktiks ettevõtjana kujunes Arensburgi



hotelli valmimine aastal 2002. Praeguseks on Arensburg OÜ kasvanud muljetavaldavaks pereettevõtteks, kuhu kuuluvad peale Arensburg Boutique hotelli ja spaa veel 1974. aastast toidustust pakkuv Saaremaa Veski, Eesti Pangalt 2013. aastal soetatud hoones konverentsideks ja esindusüritusteks paslik Meedla Koda ja Arensburgi külalistemaja, parvlaevade ja Estonia kontserdisaali toidustamine. Lisaks päris oma südalinnakohvik Classic ja Kuressaare linnahotell. „Kõik ettevõtmised on lisandunud järk-järgult, läiendavad üksteist ja mulle võrdselt olulised,“ iseloomustab oma valikuid Terje. „Meil töötab koos juba kolm põlvkonda. Olen uhke, et ülikooli lõpetanud poeg tagasi tuli ja perefirma töö teeb, samuti isa ja õde, sellest suvest hommikusöögi teenindajana ka 15-aastane tütar. Pereettevõtte eeliseks on, et me hoiame kokku ka rasketel aegadel, ei jookse üle ega loe töötunde, sest pere nimel pingutamine on tugev motivaator.“

Turismiäri hooajalisuse ületamiseks lisati Arensburgi hotellimajutusele spaa, võeti ette ambitsioonikas kultuuriprogramm, kontserdikorraldus, kaasalöömine ooperipäevade kohvikumelus ja koostööprojektid, mis on viinud ettevõtte toidustajaks Tallinnasse Estonia kontserdisaali ja TS Laevade uutele parvlaevadele. Terje algatatud on kohalik toidufestival ja Pariisis nähtu eeskujul iga-aastane vahva tänavapiknik Kuressaares. „Mul on hea meel, et me oma väikese spaaga eristusime ning olime esimesed, kes valisid partneriks kultuuri.“

## Püsivad väärtused

Erialaliitudes ja -organisatsioonides nii juhi kui liikmena aktiivselt tegev Terje on uhke, et Saaremaa kaubamärk on tugev, viimased aastad koos Muhuga, mis kiiresti areneb. Selle taga on Terje sõnul kõikide siinsete suurte ja väikeste ettevõtjate aus töö ja äriedu ning kvaliteedi hoidmine. Tööstused on suuremad eksportijad, aga turism on suurim tööandja ja paneb meie saared särama. Niisama mütsiga lööjad saarele ei sobi, sest siin ei tule midagi kergelt, vaid pideva pühendumisega. Tavaliselt pole õnneküttide äri kuigi pikk, toetusrahad saavad otsa ja kaotakse. „Kahju, et kõige enam nähakse ja toetatasegi alustajaid, mitte tugevaid, kes toetuse abil oma äri järgmisele tõhusamale tasemele viiksid, tegelikult ka kindlaimaid töökohti looksid ega teeks seda ainult toetuse saamiseks,“ kahetseb Terje. „Keeruliselt probleeme ei tule äris mitte karta, vaid lahendada.“







Head lahendused tulevad mul tavaliselt ootamatult ja isegi neile probleemidele, mis veel eelmisel öhtul tundusid lahendamatud. Tagantjärele olen imestanud, kuidas ma nii lihtsa asja peale ometi varem ei tulnud." julgustab EVEA Aasta Naisettevõtja 2016 tiitliga pärjatud Terje teisigi mitte kergekäeliselt alla andma.

Kuussaare ajaloolistele hoonetele oma ettevõtetega uut elu ja sisu andes tunneb Terje vastutust nii linna väärrika ajaloo kui tuleviku ees. Kuussaare

ajaloost on saanud nii tema enda kui terve ettevõtte tõeline kiring, suurimaks eeskujuks 18. sajandi Baltisaksa vabahärra Balthasar von Campenhausen, kelle Liivimaa asekuberneriks olemise aegu Kuussaarest (Arensburgist) tõeline Läänemere väikelinnade pärl kujunes. Von Campenhausen kutsus ümberkaudsed mõisnikud oma metsadest ja mõisatest välja ning innustas neid linnamaju ehitama ja linna arengusse raha paigutama, et tekiks elav kultuuri- ja seltsielu,



mis ka talviti välja ei sureks. Kesklinna tänavate äärde kerkisid järgemööda kaunid kivikatusega linnamajad, mida mõisate järgi kodadeks nimetati, kus käidi koos, korraldati klubi- ja kultuuriüritusi, peeti balle ja võõrustati külalisi. Terje meelest on see ilus ajalugu ning nüüd üritab ta ise kunagist seltsielu missiooni jätkata ja linnakodade vaimu edasi kanda. Ta armastab püsivaid väärtusi.

Riina Lõhmus



# WOW! Keskus

täiendab Saaremaa turismi-  
maastikku ja Kuressaare mere-  
äärset puhkepiirkonda, kus juba  
jahisadam, golfikeskus, spaad ja  
Kuressaare linnus-muuseum  
pakuvad terviklikku turismitee-  
nust ning vaheldusrikast mee-  
lelahutust kohalikule rahvale.  
Uus rajatav WOW! tõstab küsi-  
muse maailma illusoorisusest,  
selles laiemas teemakäsitluses  
peitub palju võimalusi laste ja  
vanemate ühisteks aruteludeks,  
illusioonide ja reaalsuse piiride  
tunnetamiseks. Nii ei ole WOW!  
suunatud pelgalt lõbustustele,  
vaid kätkeb endas meelelahu-  
tuse harivaid ja sotsialiseeru-  
mist soodustavaid, peresuhteid  
tugevdavaid aspekte. Keskus  
peaks orienteeruvalt valmima  
2019. aastal.



## The WOW! Centre

is a new addition to the tourism landscape on Saaremaa, as well as to the seaside leisure area of Kuressaare. The area already boasts a yacht harbour, golf centre, spas, and the Kuressaare fortress-museum, which together offer comprehensive tourism services as well as diverse entertainment for the locals. The new WOW! Centre will question the illusive nature of the world. A wider approach to the topic provides plenty of opportunities for discussions between children and their parents as they explore the divide between illusion and reality. The WOW! Centre will not merely be entertainment-focused, but will also include educational aspects of entertainment, which facilitate socialising and strengthen family bonds. Construction of the centre is expected to be completed in 2019.

# *Salus per aquam – tervis läbi vee!*

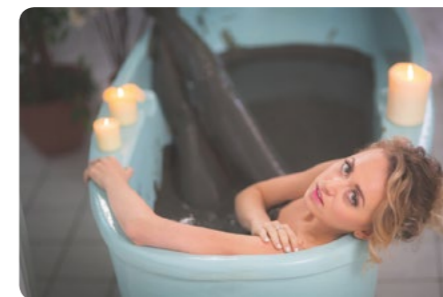


**K**us saakski see tõesem olla kui Saaremaal, kus vesi lausa ümber ringi! Naljahambad kutsuvad Saaremaad vahel ka Spaaremaaks. Eks neil ole omamoodi õigus ka – on ju meil Eestis kõige enam spaakohti maakonna elanike kohta. Spaasaare staatus on Saaremaal auga välja teenitud – Eesti esimene mudaravila (ikka merest pärit muda baasil) avati 1824. aastal Rootsikülas, Saaremaa läänerannikul. Esimene Kuressaare supelasutus aga „alles“ aastal 1837.

Muda- ja mereveevannid on oma tervistavas headuses hinnatud tänapäevalgi, ravispaadele on aga lisandunud heaoluspaad, kus hoolitsuste eesmärgiks on ennekõike keha ja vaimu hellitamine / turgutamine. Spaad ootavad kõiki – lastest eakateni!

**W**here could this be truer than on Saaremaa, where one is surrounded by water on all sides. Saaremaa is even sometimes jokingly referred to as Spaaremaa – the Spa Island. And they are right, in a way, as on Saaremaa we have the highest number of spa beds per head of the population in the county. Saaremaa has fully earned its status as a spa island – the first mud baths in Estonia (naturally based on mud taken from the seabed) were opened in Rootsiküla on Saaremaa's western coast in 1824. The first bathing establishment in Kuressaare, however, 'only' opened in 1837.

The healing properties of mud and seawater baths are still held in high esteem today, but there are now wellness spas beside the traditional health spas, where the treatments are, above all, focussed on pampering and reviving both body and soul. The spas are great for everyone – from children to the elderly!





**B**utiik-hotell ja spaa asub Kuressaare vanalinnas peatänaval. Hotellis kohtuvad kaasaegne arhitektuur ja ajatud väärtused: ajalooline osa asub kolmesaja aasta vanuses majas, mis on kõrvutatud modernse hoonega. Meie väikese spaa teevad eriliseks hubasus ja privaatsus.

*Arensburg Boutique Hotel&Spa is located on the main street of Kuressaare Old Town in Saaremaa. The hotel combines modern architecture with timeless values: the historical part is housed in a 300-year-old edifice that has been paired with a modern and contemporary building. We aim to provide our customers with memorable experiences, privacy and a customised service.*



Grand Rose SPA Hotel



**S**aunaskäik on rituaal, milleks tuleb omajagu aega varuda ja samas tore elamus, mida igaüks peaks proovima. Hotelli idamaise interjööri saunakeskusest leiad seitse stiilset disainsauna, sealhulgas saaremaine kadakasaun ja kasesaun.

*Visiting the sauna is a ritual, for which one must take quite a bit of time, but it is also a great experience that everyone should try out. The hotel's sauna centre with its eastern interior design contains seven stylish design saunas, including a real Saaremaa-like juniper sauna and a birch sauna.*





Hellita end spaas ja luba endale üks korralik puhkuseelamus. Oleme inspiratsiooni saanud Saaremaa loodusest, pakkudes ehtsust ja ainulaadsust.

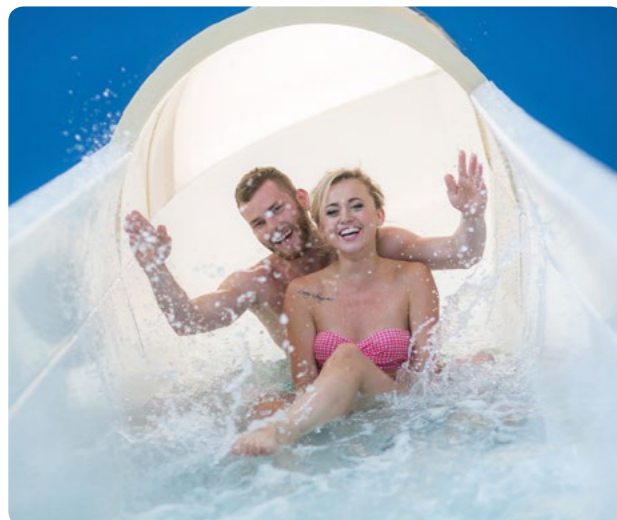
Pamper yourself in a spa and allow yourself a proper holiday experience. The spa hotel is inspired by Saaremaa's verdant nature and offers a pure and unique stay.



HOTELL  
*Saaremaa*  
thalasso spa  
\*\*\* Superior

Puhkus on nauding!  
*Holiday is a pleasure!*





## Saaremaa Spa Hotels

RÜÜTLI · MERI

**S**iin saate nautida rannarahva ravimuda traditsioone ning koostöös Saaremaa kohalike väiketootjatega välja töötatud hoolitsusi. Viime Teid spaarännakule meie oma saare lõhnadesse: kadakas, pärn, kuusk, piparmünt ja paljud muud meeldivad aroomid. Spaa hotellis Rütütlil on 25-meetrine ujumisbassein ja ainus liutoru Saaremaal.

**H**ere you'll get to enjoy the healing mud traditions of coastal people and the treatments that have been developed in cooperation with local small producers on Saaremaa. We will take you to a spa journey through the smells of our island: juniper, linden, spruce, peppermint, and many other pleasant aromas. Spa hotel Rütütlil has also 25 meters long 4-lane swimming pool and only water slide in Saaremaa.



## GOSPA

GEORG OTS SPA HOTEL



**M**e teame, et kõige väärtuslikum on aeg – Sinu aeg. See on aeg iseendale, aeg olla hetkes, olla hoitud ja hoolitsetud.

**W**e know that nothing equates the value of time – your time. It is the time just for you, the time to live in the moment, to be cherished and looked after.



**P**ädaste on maapealne paradisi imeliste nurgakestega, kus unistada ja lõõgastuda ning nautida naturaalselt, maalähedast spaad. Lõõgastavad heaolu protseduurid baseeruvad kohalikul ja sajanditevanusel Eesti ravimtaimede traditsioonil.

**P**ädaste is a paradise on earth with its wonderful corners, in which one can dream and relax and enjoy this natural, down-to-earth spa. The relaxing wellness procedures are based on local and centuries-old Estonian traditions of using herbs to treat the body.





# Aplaus

Applause

Saare- ja Muhumaal on aastaringi tore, hea ja mõnus, kuid erilise hoo saab Saaremaa ja seda ümbritsevate väikesaarte elu sisse kevadel koos looduse ärkamisega. Siit ja sealt hakkab tekkima kuulutusi poeseintele, teadetevahvliitel läheb kitsaks, rahvas teeb usinalt plaane, et miski hää nägemata / kuulmata / osalemata ei jääks.

Kirikutest, linnamägedelt, lossihoovist, lauluväljakutelt, sadamatest ja koduhoovidest hakkab kostma muusikat, naeru ja APLAUSI. Koos suvega jõuavad saartele rõõm ja ilu ja muusika. Mitte et seda kõike talvel üldse poleks, aga suvine Saaremaa ja väikesaared väärivad kindlalt kultuurisaarte nime. Lisaks juba traditsioonilistele (suur)üritustele tekib alati ka midagi uut ja ainult aeg ise teab, mis neist kestma jääb. Valikut jagub. Jõuaks vaid igale poole...



Spending time on Saaremaa and Muhu Island is pleasant, enjoyable, and relaxing all-year-round, but Saaremaa and the small islands surrounding it really come to life in the spring, when nature awakens. Adverts spring up on shop walls here and there, notice boards are filled up from one end to the other, and people need to start making careful plans to avoid missing seeing, hearing, or taking part in something good.

Music, laughter, and APPLAUSE erupts from churches, stronghold hills, castle courtyards, song festival grounds, and the ports, and from the gardens of people's homes. Joy and beauty and music arrive on the islands along with summer. Not that there's none of it in winter, but Saaremaa and the surrounding small islands in summer certainly have earned the tag of 'cultural islands'. In addition to the traditional (large-scale) events, there's always something new being brought to life and only time itself will tell which events will last. The people are spoilt for choice. If only one was able to attend all of the events...









Kuidas me ise end näeme,  
miks me siin oleme,  
kuidas hakkama saame?  
Kuidas saadakse saarlaseks?

*So how do we perceive ourselves?  
Why are we here?  
How are we getting by?  
How does one become a true resident of Saaremaa?*

