

MITT HOTELL ESTLAND



Herrgården, med anor från 1400-talet, har varit såväl militärförläggning som fiskrenseri innan den blev hotell.

Allting på Pädaste andas enkelhet, fitness och kvalitet.

FAKTA

Resa hit

Flyg till Tallinn eller Riga alternativt ta färja till Tallinn, Riga eller Paldiski. Från Tallinn tar det två timmar med bil till Pädaste längs natursköna vägar, från Riga fyra timmar. Det finns även regelbunden busstrafik till Pädaste och hotellet kan ordna transfer.

Om Pädaste

Hotellet är femstjärnigt men inte lyxigt i traditionell bemärkelse. Här består lyxen av orörd natur och tystnad samt personlighet och kvalitet i minsta detalj: Vilda blommor, fyra meter i takhöjd och tv diskret inbyggd i sänggaveln som kan fällas upp vid behov. Spa och tennisbana. Hotellet arrangerar allt från fiske-, rid- och svampturner till jakt och fågelskådning. Pädaste blev nyligen utnämnt till Estonia's Leading Spa Resort 2015 i World Travel Awards. Dubbelrum från ca 2 200 kr. www.padaste.ee

Om Muhu

Ön var militär zon under större delen av sovjettiden, och att resa till Muhu är som att åka tillbaka till 1950-talet. Här finns unikt estniskt hantverk, väderkvarnar, kyrkan Sankt Katarina från 1300-talet och lilla söta fiskebyn Koguva.

Entreprenörerna Martin Breuer och Imre Sooäär driver det prisbelönta hotellet.



Pädaste kallar sitt kök Nordic Cuisine.



Revolutionärt rofyllt

Pädaste passerar man inte av en tillfällighet. Till den naturskönt belägna herrgården åker beresta livsnjutare som prins Albert av Monaco för att vila, äta prisbelönt nordisk mat och för att få vara i fred.

Text MILENA BERGQUIST Foto PÄDASTE

Under sovjettiden var lilla ön Muhu utanför Estlands kust förbjudet område. Endast de som bott där i generationer hade tillträde. Strax efter befrielsen åkte den holländske entreprenören Martin Breuer och hans estländske vän Imre Sooäär dit för att ha picknick. De båda vännerna råkade hamna i den forna trädgården tillhörande Pädaste herrgård med anor från 1400-talet. Mangårdsbyggnaden, som under sovjettiden hade varit allt från militärförläggning till fiskrenseri, var totalt förfallet. Ur husets

tak växte höga träd, men Martin och Imre blev förälskade.

– Vi blev tagna av öns oskuldsfullhet, känslan av orördhet och magi. Här fanns inga industrier, inga stora kollektivjordbruk. Här stod tiden stilla. Fyra år senare ringde Imre en dag alldeles upphetsad och sa att herrgården var till salu. Tre dagar senare ägde vi en ruin med en trädgård fylld av skrot, berättar Martin Breuer.

Det dröjde inte länge förrän idén dök upp om att förvandla den gamla herrgården till ett litet, exklusivt hotell. Martin inspirerades av Hotel Post i Zermatt där

ägaren Karl Ivarsson var vän med sina gäster och där alla kände sig lika välkomna, oavsett om man var rockstjärna eller en helt vanlig dödlig.

– Ön, platsen och naturen omkring hade så fantastiska möjligheter som fick sätta prägeln på hotellet. Huset renoverades varmsamt, den gamla trädgården återställdes. Inga unika värden fick gå förlorade, ingreppen skulle vara i samklang med miljön, berättar Martin.

Från början hade de fyra rum. I dag har de 24 och några sviter. Gästerna är sådana som letar

efter upplevelser bortom det välkända. Många kommer för att vila, vandra, rida, ta ett morgondopp och plocka svamp om höstarna. Och för att njuta av Muhus alla färskaste råvaror. Restaurangen hör till Estlands bästa och har prisats i tidningar världen över, senast i New York Times.

– Vi kallar vårt kök ”Nordic Cuisine”. Tidigare var det tät båttrafik mellan Muhu och andra öar i Östersjön, som Gotland. Därför finns stora likheter matmässigt. Vi bygger vidare på gamla lokala traditioner och gör på vårt sätt.

I trädgården odlar de örter

och grönsaker. Bönder i trakten förser dem med råvaror av högsta kvalitet och allt som kommer utifrån är spårbart hela vägen.

Att Pädaste har ett våldsamt förflutet, då den sista privata ägaren Alexander von Buxhoeveden blev skjuten av revolutionärerna 1919, känner man inget av. Här råder total frid, vilket bland annat lockat prins Albert av Monaco.

– Han har själv berättat om besöket i media. I övrigt är vi ytterst diskreta om vilka som gästar oss, säger Martin Breuer.