



## Ráidu – Begegnung mit Rentieren



Begleiten Sie einen Rentierhirten und treffen und füttern Sie dabei die Rentierherde von Nils Torbjörn Nutti außerhalb von Jukkasjärvi. Nutzen Sie die Gelegenheit, ein Rentier mit dem Lasso einzufangen und eine kurze Rentierschlittenfahrt zu unternehmen. Das sind an traditionelles samisches Wissen gebundene Fertigkeiten, die wir praktizieren, versuchen zu bewahren und an denen wir Interessierte gerne teilhaben lassen möchten.

Von Jukkasjärvi aus Transport im Schneemobilpassagierschlitten entlang des Torneflusses hinaus zu den Rentiergehegen im Wald. Wir füttern einen Teil unsere Rentierherde während des Winters, um ihnen zu helfen, schwere Winterweideverhältnisse aufgrund des Klimawandels zu überstehen. Sie assistieren uns bei der Fütterung der Rentiere. Hier gibt es erwachsene Rentiere, und ab ungefähr Mitte Dezember auch Kälber, die sich höchstwahrscheinlich trauen, Ihnen aus der Hand zu fressen.

Der Rentierhirte wird Ihnen die Kunst des Lassowerfens zeigen, bevor Sie an der Reihe sind. Nachdem einige Zugrentiere eingefangen sind, helfen Sie mit, diese zum Rundkurs zu führen, wo sie erst einmal angeschrirt werden. Wir zähmen und trainieren Rentiere auch heute noch, um das samische Kulturerbe des Rentierschlittenfahrens zu bewahren. Und wir sind stolz darauf, Ihnen die Möglichkeit bieten zu können, mit Ihrem eigenen Rentierschlitten zu einem kurzen Rundkurs zu starten. Unternehmen Sie eine kleine Wettfahrt oder genießen Sie eine entspannte und ruhige Rentierschlittenfahrt durch die schneebedeckte Winterlandschaft.

Der Rentierhirte lädt Sie in das traditionelle Lávvu-Zelt, wo Sie auf Rentierfellen um ein knisterndes und wärmendes Feuer sitzen. Die Lávvu-Atmosphäre lädt dabei zu Gesprächen über die samische Kultur, Geschichte und Lebensweise, sowohl in der Vergangenheit als auch heute, ein. Jetzt ist es Zeit für Suovas, das samische Nationalgericht, leicht gesalzenes und kaltgeräuchertes in Scheiben geschnittenes Rentierfleisch, das über dem offenen Feuer gebraten und zusammen mit etwas Preiselbeermarmelade auf Gáhkku-Brot serviert wird. Es wird am besten als Wrap verzehrt und schmeckt vorzüglich zusammen mit heißem Kaffee aus einer Guksi, Birkenholztasse.

Auf dem Rückweg nach Jukkasjärvi machen wir am Márkanbáiki Halt, um unseren samischen Handwerksladen zu besuchen. Transfer zum Tourstart in Jukkasjärvi und zurück geschieht mit Kleinbus.

PREIS:	1980 SEK pro Person. 990 SEK pro Kind (3-12 Jahre); < 3 Jahre gratis. Täglich, 6. Nov. - 10. Dez. 2017, 8. Jan. - 9. Feb. & 1. März - 8. April 2018.	
PREIS:	2280 SEK pro Person. 1140 SEK pro Kind (3-12 Jahre); < 3 Jahre gratis. Täglich, 11. Dez. 2017 - 7. Jan. 2018 [auch Vormittagstour] & 10. - 28. Feb. 2018.	
START:	13.00 Uhr vom Hotel/Tourist Center in Kiruna [08.00]. 13.30 Uhr vom Icehotel [08.30]. 13.30 Uhr auf Nutti Sámi Siidas Hof, Marknadsvägen 84 in Jukkasjärvi [08.30]. 14.15 Uhr an der Reindeer Lodge [09.15].	
ENDE:	Ca. 17.00 auf dem Hof, 17.20 am Icehotel und Reindeer Lodge; 17.45 Uhr in Kiruna [12, 12.20; 12.45].	
ESSEN:	Gebratenes Rentierfleisch mit samischen Fladenbrot und Preiselbeermarmelade, Kaffee/Tee inklusive. <i>Vegetarische, gluten- oder laktosefreie Kost bei Buchung anzugeben.</i>	
AUSRÜSTUNG:	Thermooverall, Stiefel, Handschuhe, Mütze und Helm zur Ausleihe inklusive.	
GRUPPENGROßE:	Mind. 1 Person, max. 16 Personen.	
SPRACHE:	Schwedisch und Englisch.	
BEDINGUNGEN:	Gäste nehmen an unseren Aktivitäten auf eigene Verantwortung teil und sind verpflichtet, den Sicherheitsanweisungen des Guides Folge zu leisten. Tour wird an vorherrschende Wetterbedingungen angepasst.	