

REISE - LESEBUCH



Almut Irmischer

Das Schottland-Lesebuch

Impressionen und Rezepte
aus Highlands und Lowlands



Almut Irmischer

Das Schottland-Lesebuch

Impressionen und Rezepte
aus Highlands und Lowlands



Einführung.....	6
Wer sind die Schotten? Von Pikten, Skoten und Römern	8
Traditional Scotch Eggs	14
Geschubst, gezerrt, geschoben und gequetscht – die Geologie von Schottland.....	15
Classic Scottish Pie – klassisch schottische Pastete.....	19
Hauptsache, satt – das Essen in Schottland.....	21
Beef Olives – schottische Rinderrouladen.....	28
Free Scotland! Von Tartans, Kilts und Clans	30
Baked Salmon – gebackener Lachs.....	35
Von Schein und Sein – das Rätsel um Nessie.....	36
Trout in Crème fraîche – Forelle in Creme fraîche.....	44
Krone im Land der Burgen – Dunnottar Castle	45
Shortbread – schottische Butterplätzchen.....	49
Spaß ohne Handicap – Golf in Schottland	50
Whisky Stroganoff	54
Reise zum Jurassic Park – Glen Affric	55
Traditional Scottish game casserole – schottischer Wildeintopf.....	59
Slàinte mhath! Prost Whisky!.....	60
Raspberry and whisky cheesecake – Whisky-Himbeer-Käsekuchen.....	65
Die hohe Kunst der Repräsentation – Blair Castle	67
Traditional Atholl Brose.....	70
Die Jagd nach dem kernigsten Schotten – Highland Games..	71
Beef and Beer Stew – Eintopf aus Fleisch und Bier	76
Im Gleichschritt Marsch – der Dudelsack spielt auf!	77
Mutton and Dumplings – Hammelfleisch mit Klößen	80
Die Jahreszeiten von Lochindorb – von Wetter, Vergangenheit und Einsamkeit	81
Scottish Oatcakes – schottische Haferplätzchen	86

Für immer zusammengeschmiedet – das junge Glück von Gretna Green.....	87
Queen Mary's Tart – Törtchen der Königin Maria.....	91
Von Hexen, Schuld und Schicksal – Macbeth.....	92
Cod in Egg Sauce – Kabeljau in Eiersoße.....	97
Lassie – ein kleines Mädchen aus Schottland.....	98
Scotch Lamb Broth – schottische Lammsuppe.....	105
Babylonisches Sprachengewirr – von Schottischem Englisch, Scots und Gälisch.....	107
Traditional Balmoral Steak.....	110
Von Flying, Royal und sonstigen Scotsmen – Schottlands Eisenbahnkultur	111
Bannock – Fladenbrot aus den Highlands	116
Dunkle Ritter gegen Helden der Highlands – Eilean Donan Castle.....	118
Scotch Crumpets – Pfannkuchen auf schottische Art	122
Dem Himmel ganz nah – Isle of Skye	123
Cream Crowdie – schottisches Rahm-Dessert	126
Eine Königin im Unglück – Maria Stuart.....	127
Scotch Vegetable Broth – Gemüsesuppe auf schottische Art	133
Ski und Rodel gut – die Cairngorms.....	134
Rich Pork Hotpot	138
Greensleeves und der Pfeifer ohne Hände – Schottlands Gespenster.....	139
Tablet – schottisches Konfekt	144
Die Urenkel des Auerochsen – Galloways, Highland Cattle und Aberdeen Angus	145
Aberdeen Rolls – Brötchen aus Aberdeen	149
Ein Ausflug in die Hauptstadt – Edinburgh.....	151
Rumbledethumps.....	156

Die Sache mit der Doppelrolle – William Brodie.....	157
Shortbread Trifle	161
007 trägt Schottenrock – Sean Connery.....	162
Cook a Leekie – schottischer Hähnchentopf	167
Besuch bei Flipper – Delfine in der Moray Firth.....	168
Cullen Skink – eine schottische Fischsuppe.....	171
Der Tanz des Mondes – Zeugen der Jungsteinzeit.....	172
Hot Pint.....	176
Stadt der Gegensätze – Glasgow.....	177
Scotch Woodcock.....	182
Im Land der Hobbits – Crofting	183
Gooseberry Meringue Pie – Stachelbeer-Baiser-Torte.....	187
Rob Roy, Paul McCartney und ein vorwitziger Brownie.....	188
Ecclefechan Butter Tart	194
Das letzte Wort	195
Danksagung	196
Karte	197
Bilder.....	198

Einführung

Nebel liegt über den Highlands. Heidekraut und prächtige Gräser bedecken den Boden des Torfmoors, bizarre Felsen ragen in den Himmel. Wie Quecksilber schillert die Oberfläche eines einsamen Lochs. Wir sind in Schottland, einer Landschaft für Individualisten.

Doch so still und menschenleer sich manches Tal dem Besucher auch offenbart, so bewegt und abenteuerlich ist Schottlands Geschichte. Sie ist von stolzen, eigenwilligen Menschen geprägt, von selbstbewussten Clans beherrscht und von machtbesessenen Eindringlingen gebeutelt. Die dramatischen Ereignisse in der schottischen Geschichte haben ihre Spuren hinterlassen, und diese begegnen dem Reisenden allerorts in dieser einzigartig schönen Landschaft. Prächtige Natur beherrscht die rauen Highlands, in den lieblicheren Lowlands findet man lebhaftere Städte und saftige Weiden.

Wohl nirgendwo auf der Welt gibt es so viele Burgen im Verhältnis zur Landfläche wie in Schottland. Doch die meisten liegen in Ruinen. Warum? Wer hat ihre Herren vertrieben und die mächtigen Mauern in Trümmer gelegt? Weshalb sind die schottischen Täler so einsam? Den Wanderer erwarten tiefe Stille, herrliche Panoramen und ein faszinierendes Wildleben – doch wo sind die Menschen? Sie versammeln sich zu eigenartigen Festen, den Highland Games. Bärbeißige Naturburschen in karierten Kilts werfen Baumstämme um die Wette, trinken Whisky und tanzen zu lauter Dudelsackmusik.

Die Schotten haben während der Jahrhunderte eine ganz spezielle Kultur entwickelt, die sie mit hingebungsvoller Liebe pflegen und erhalten. Denn sie sind stolz auf ihre Individualität und entschlossen, sich diese zu bewahren, auch wenn ihnen das im Lauf ihrer Geschichte nicht leicht gemacht wurde.

Schottland ist aber auch ein nordisches Nebelland voller Mythen und Geistergeschichten. In der Vorstellungswelt seiner Bewohner war es stets von Feen, Märchenwesen und Zwergenvölkern besiedelt. Und natürlich von Nessie, dem mysteriösen Ungeheuer von Loch Ness.

All das hat auch die Fantasie der Nichtschotten stets zu beflügeln vermocht. Schillernde Gestalten wie Maria Stuart, Macbeth, Braveheart, Rob Roy oder der Highlander sind eindrucksvolle Protagonisten aus Schottland in Literatur und Film.

Von all diesen Besonderheiten Schottlands erzählt dieses Buch. Es ist eine bunte Sammlung von Geschichten und Impressionen, die einen abwechslungsreichen Blick auf Schottland vermitteln und zusammen eine Vorstellung von der Vielfalt dieses Landes geben. Und selbstverständlich fällt dabei die Aufmerksamkeit auch auf die eine oder andere örtliche Besonderheit, die Sie vielleicht selbst besuchen möchten.

Für den optischen Eindruck erwartet Sie ein bunter Reigen von Fotos aus Schottland auf www.almutirmscher.de. Schauen Sie mal rein!

Und damit Sie alle Sinne mit schottischen Impressionen verwöhnen können, gibt es zu jedem Kapitel ein Rezept aus Schottlands eigenwilliger Küche. Denn auch in deren speziellen Rezepturen spiegelt sich der schottische Individualismus. Lassen Sie sich überraschen!

Lehnen Sie sich zurück und kommen Sie mit auf die Reise.

Fàilte gu Alba! – Willkommen in Schottland!

Wer sind die Schotten? Von Pikten, Skoten und Römern

Über dem Moor liegt Nebel, die Luft ist ein feuchter, trüber Schleier. Der Boden besteht aus sanften Wellen, die von dichter Heide bewachsen sind, und ab und an wuchern hohe Farne wie üppige Federbüschel daraus hervor.

Ein Mann hat sich in geduckter Haltung dahinter versteckt. Sein langes blondes Haar ist mit Lederriemen zusammengebunden, und in der rechten Hand hält er einen Speer mit blattförmiger Spitze. Sein muskelbepackter Körper ist über und über mit großflächigen Ornamenten tätowiert. Seine Augen funkeln wachsam, er ist angriffsbereit. Niemand kennt das Torfmoor hier im Nebelland so gut wie er. Er ist der beste Jäger seines Stammes. Und der meistgefürchtete Krieger. Er ist ein Pikte.

Vor rund 2.000 Jahren ist ganz Schottland von piktischen Stämmen und Clans besiedelt. Sie sind frei und unabhängig voneinander, aber in einer Sache sind sie sich einig: Die Römer sind ihre Feinde. Gegen die Römer haben sie sich verbündet, und sie konnten ihre Stärke immer wieder demonstrieren. So lange, bis der oberste Chef der Römer, Kaiser Hadrian, einen großen Wall aufschütten ließ. Einen Wall quer über die ganze Britische Insel. Südlich davon herrschen die Römer, aber der Norden bleibt unbeugsam und frei. Denn der Norden ist das Land der Pikten.

Der Hadrianswall ist eine steinerne Mauer mit integrierten Kastellen, in denen römische Soldaten und Hilfstruppen stationiert waren. Hadrian veranlasste im Jahr 122 n. Chr. den Baubeginn, weil den ständigen Überfällen durch die Pikten nicht anders beizukommen war. Damit schuf Hadrian eine offizielle Grenze, die noch heute ihre Gültigkeit hat: die Grenze zwischen England und Schottland. Über eine Strecke von 113 Kilometern erstreckt sich der teils aus Steinmauern bestehende, teils aus Erde angehäufte Wall von der Nordsee bis hin zum Solway Firth, einem Fjord, der in die Irische See mündet.

Die wilden Stämme aus dem rauen Norden ließen sich nicht romanisieren. Die Römer nannten sie „picti“, das heißt „die Bemalten“, denn ihre Sitte war es, sich am ganzen Körper zu tätowieren. Ihr Land erwies sich als unwegsam und wild, zu fremdartig für die Römer, die schon genug damit zu tun hatten, das restliche Britannien unter Kontrolle zu halten. Die Versorgungswege für die Truppen bis rauf nach Schottland waren zudem weit, deshalb erschien es günstiger, das Römische Reich durch eine befestigte Linie von den barbarischen Stämmen abzutrennen, die dort im Norden hausten. Ganz so, wie man es auch bei den Germanen schon gemacht hatte.

Dort hatten die Römer im frühen ersten nachchristlichen Jahrhundert mit dem Bau des Grenzwalls Limes begonnen, nachdem die germanischen Barbaren in der Varusschlacht drei römische Legionen vernichtet hatten. Und das, obwohl der römische Tross ursprünglich aus mehr als 15.000 Soldaten bestand, es war ein grauenhafter Verlust. Ein ähnliches Schicksal wollte Rom in Britannien nicht noch einmal erleiden und konnte sich dergleichen auch nicht noch einmal leisten, denn die Macht des Riesenreiches begann bereits zu bröckeln.

Zwar versuchte Antonius Pius 20 Jahre später, zumindest die schottischen Lowlands unter römische Herrschaft zu bringen,

indem er aus Holz und Torf den Antoniuswall an der Grenze zu den Highlands errichten ließ. Doch konnte dieser Grenzwall gegen die fortdauernden Angriffe der Krieger aus dem schottischen Hochland nur knappe 40 Jahre lang gehalten werden. Danach zogen sich die Römer wieder hinter den Hadrianswall zurück und ließen den starrköpfigen Pikten ihr Schottland.

Niemand weiß, woher diese Menschen ursprünglich kamen. Ihre Kultur, ihre Bräuche und ihre Religion liegen weitgehend im Dunkeln. Denn die Pikten selbst begannen erst spät mit Aufzeichnungen. Zwar hinterließen sie geheimnisvolle gravierte Steine, die sogenannten Piktensteine. Aber das geschah erst ab dem 5. Jahrhundert. Alles, was wir über die davorliegende Zeit wissen, haben die Römer aufgeschrieben, und weil diese über ein feindliches, fremdartiges und noch dazu offenbar kriegerisch überlegenes Volk berichteten, sind ihre Schilderungen nicht unbedingt objektiv.

Vermutlich stammten die Pikten aus dem Norden Europas. Sie setzten sich aus verschiedenen Völkern zusammen, die keine gemeinsame Ethnie aufwiesen. Zwar verfügten sie über eine eigene Sprache, doch ist von dieser so wenig erhalten, dass sie sich nicht mehr klassifizieren lässt. Während der letzten Eiszeit existierte eine Landverbindung zwischen Südschweden, Dänemark und den Britischen Inseln, in dieser Zeit, also vor rund 10.000 Jahren, nahm die Besiedlung Schottlands ihren Anfang. Irgendwann kamen auch die Pikten, aber wann das geschah und woher sie kamen ist völlig ungeklärt.

Gute 5.000 Jahre später begannen die steinzeitlichen Jäger und Sammler mit der Bestellung des Bodens und mit der Viehzucht. Aus dieser Zeit finden sich noch heute überall in Schottland Hügelgräber und Steinkreise.

Die zahlreichen Götter der Pikten wohnten in Flüssen, Lochs, Mooren und Wäldern. Genaueres ist auch hierü-

ber unbekannt, denn die Römer haben nicht besonders viel notiert. Mag sein, dass es Menschenopfer gegeben hat.

Die Pikten lebten als Clans zusammen, in größeren Gruppen, in denen die miteinander verwandten Familien und deren jeweilige Oberhäupter das Zentrum bildeten. Gemeinsam bewirtschafteten sie das Land, das ihrem Clan gehörte. An der Spitze eines Clans stand der König, ein Status, der meistens vererbt wurde, und zwar teils in väterlicher, teils in mütterlicher Linie. Ein piktischer König trug den Beinamen „Mac“, das heißt „Sohn des ...“ und ist ein Namenszusatz, der sich bis auf den heutigen Tag in Schottland erhalten hat.

In der streng hierarchischen Piktengesellschaft unterstanden dem König die Adelligen, das waren Krieger, aber auch gebildete und fähige Handwerker, Musiker, Künstler, Heiler, Richter und Priester. Ihnen folgten die freien Bauern, die dem König Tribut zahlten und im Gegenzug militärischen Schutz erhielten. Sklaven und Leibeigene bildeten die unterste gesellschaftliche Schicht.

Frauen genossen einen hohen sozialen Status und hatten deutlich mehr Einfluss als zum Beispiel römische Frauen. Sie zogen sogar als Kriegerinnen gegen die Römer in den Kampf. Denn die Pikten waren wehrhafte Gesellen. Sie hatten eine ausgefeilte Schlachtstrategie entwickelt und kämpften mit Schilden, Streitäxten, Schwertern, Speeren oder Pfeil und Bogen bewaffnet, zu Fuß und auch zu Pferd.

Wenn es nichts zu bekämpfen gab, bestellten sie das Land und züchteten Vieh. Sie kannten allerlei Handwerkszeug, Ambosse und Zangen, Nadeln und Kämmen, Lederzeug und Messer. Mit großen, auf dem Boden stehenden Harfen musizierten sie und sangen dazu. Sie handelten mit anderen Ländern, Schiffe aus dem Mittelmeerraum belieferten sie mit Töpferwaren, Wein und Glas. Aber noch lieber, als Handel zu

treiben, überfielen die Pikten andere Völker und beschafften sich auf diese Art, was sie gebrauchen konnten.

Als die Römer sich aus Britannien zurückzogen, drangen die Pikten auf ihren Beutezügen auch wieder über den Hadrianswall nach Süden vor. Im Jahr 550 wurde Bridei MacMaelcon ihr König, eine starke Führungspersönlichkeit. Es gelang ihm, viele piktische Stämme zu vereinen und so zum ersten Mal die feindlichen Skoten zu besiegen.

Diese Skoten waren Kelten und stammten aus Irland. Immer wieder hatten sie das Piktenland mit Raubzügen drangsaliert und sich schließlich sogar im Westen davon niedergelassen. Dorthin weiteten sie ihr eigenes Reich aus, es trug den Namen Dalriada. Sie brachten die gälische Sprache mit nach Schottland und nicht nur das: Der Name „Schottland“, der sich später für die gesamte Region einbürgern sollte, leitet sich von den Skoten ab.

Schon ab dem 5. Jahrhundert wandten sich die Skoten dem Christentum zu, und auch die Pikten ließen sich schließlich missionieren. Der gemeinsame Glaube sorgte allmählich für eine Annäherung zwischen den beiden Volksstämmen. Doch mehr noch: Ab dem Ende des 8. Jahrhunderts begannen die Überfälle der aus Skandinavien kommenden Wikinger, die sich schon bald dramatisch häuften. Gegen diese berserkerhaften Raubzüge half es den Skoten und Pikten nur, sich zu verbünden. So kam es, dass beide Völker sich schließlich miteinander vertrugen, und nicht nur das: Im Jahr 843 vereinigten sich die Königreiche der Pikten aus dem schottischen Norden und Osten mit dem skotischen Dalriada im Westen des Landes. Ihre Stämme und Kulturen vermischten sich, ein neues Reich entstand. Kenneth I. MacAlpin, auch Alpin von Kintyre genannt, wurde der erste gesamtschottische König, das Land im Norden Britanniens nannte sich nun „Alba“.

MacAlpin hatte seine hohe gesellschaftliche Stellung in mütterlicher Erbfolge aus seiner pikthischen Linie erlangt, verband sich durch Hochzeit mit den Skoten und wurde von den Stammesführern beider Gruppen zum König gewählt. Das Haus Alpin sollte die erste schottische Königsdynastie werden, eine von Gewalt überschattete Herrscherlinie. Denn nur zwei ihrer Könige verloren das Amt durch natürlichen Tod, alle anderen wurden bestenfalls abgesetzt, in der Regel aber gemeuchelt.

Ursache hierfür mag gewesen sein, dass die Königswürde nicht automatisch auf den ältesten Sohn überging. Vielmehr wurde der Thronerbe nach einem komplizierten System gewählt, er musste volljährig sein und ohne jeden körperlichen oder moralischen Makel, was auch immer man darunter zu verstehen hatte. Das sorgte für ständige Reibereien, Intrigen und Machtkämpfe, nicht selten mit blutigem Ausgang.

Diese wunderbare Grundlage für ein großes Drama wusste Shakespeare zu nutzen, als er seinen Macbeth erschuf. Diesen Macbeth gab es wirklich, er war König von Schottland und hatte pikthische Ahnen. Doch als er 1040 zum König gewählt wurde, war das alte Reich der Pikten längst Geschichte. An seine Stelle war ein neues Königreich getreten: Schottland.

Traditional Scotch Eggs



Zutaten für 4 Personen:

14 Eier	250 g Mehl
500 g gewürztes Schweinemett (traditionell nimmt man in Schottland das Innere von Bratwürsten, denn dort gibt es kein Schweinemett)	150 g Paniermehl
2 l Pflanzenöl	Muskatnuss
	1 Tl Paprikapulver (edelsüß)
	1 Zweig Rosmarin
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

12 der Eier 8 Minuten lang kochen, dann pellen. Die Rosmarinnadeln vom Zweig trennen und fein hacken. Das Mett in einer Schüssel mit 100 g Mehl, dem Rosmarin, dem Rosnpaprika, etwas geriebener Muskatnuss und Pfeffer gut vermischen. Die Masse in 12 Teile trennen, jeweils flach drücken, ein gekochtes Ei hineinlegen und gleichmäßig mit der Masse umhüllen. 3 kleine Schüsseln bereitstellen, in die erste das restliche Mehl füllen, in die zweite die beiden restlichen Eier, in die dritte das Paniermehl. Die Eier gut verquirlen. Dann die ummantelten Eier erst im Mehl, danach im flüssigen Ei und abschließend im Paniermehl wälzen. Das Öl in einem großen Topf oder in der Fritteuse auf etwa 180°C erhitzen und die Eier ca. 4 Minuten darin frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und danach salzen. Mit Senf und Bier servieren.

Die Scotch Eggs sind in Schottland sehr beliebt fürs Picknick. Wenn man sie frisch frittiert und heiß verzehren möchte, reicht es auch, die Eier vorab nur 4½ Minuten lang weich zu kochen. Dann sind sie besonders lecker.

Geschubst, gezerrt, geschoben und gequetscht – die Geologie von Schottland

Haben Sie sich schon einmal eine geologische Karte von Schottland angesehen? Sie ist bunt wie ein Kunstwerk von Wassily Kandinsky.

Zwar ist ganz Britannien reich an unterschiedlichen Gesteinszonen, eine Tatsache, die dazu geführt hat, dass britische Wissenschaftler die ersten führenden Geologen weltweit gewesen sind. Das spiegelt sich in vielen noch heute gebräuchlichen Bezeichnungen erdgeschichtlicher Epochen, wie dem Devon, das nach der gleichnamigen englischen Grafschaft benannt ist.

Doch nirgendwo ist der Untergrund so dramatisch gestaltet wie in Schottland. Für einen Landstrich dieser Größe ist die Vielzahl der anzutreffenden Gesteinsvarianten ausgesprochen ungewöhnlich. Hier gibt es zweieinhalb Milliarden Jahre alte Gneise, granitische Intrusionen, Dolomit, Marmor, Feuerstein und Reste von Vulkanen aus dem Zeitalter des Paläogen, dem ältesten Abschnitt der Erdneuzeit nach dem Aussterben der Dinosaurier. Dazu existieren wirtschaftlich interessante Vorkommen von Kohle, Öl und Eisenerzen, um nur eine Auswahl zu nennen. Die Liste der Mineralien reicht an 200 verschiedene Arten, von Gold und Gips über Pyrit und Schwefel bis hin zu Opal und Hämatit.

Die exponierte Lage Schottlands im Randgebiet zwischen den tektonischen Platten von Eurasien und Nordamerika hat dafür gesorgt, dass die Bewegung dieser mächtigen Landmassen das kleine Schottland einigermaßen aufgewühlt hat: Es wurde gedehnt und gequetscht, gezerrt und gefaltet. Während der Jahrmillionen erlebte es außerdem die verschiedensten klimatischen Bedingungen, von polarer Eiszone über glutheiße Wüste bis hin zum tropischen Garten Eden. Zahllose Fossilien zeugen von dieser Vergangenheit. Nicht umsonst ist James Hutton, der „Vater der Geologie“, Schotte gewesen, er wurde 1726 in Edinburgh geboren. Wo auf der Welt hätte er bessere Bedingungen für seine Studien und Erkenntnisse finden können?

Aus geologischer und geomorphologischer Sicht ist Schottland in drei Zonen unterteilt: Die Highlands mit den Inseln im Norden, die Central Lowlands in der Mitte und die Southern Uplands im Süden von Schottland.

Die Central Lowlands, auch „Central Belt“ genannt, stellen einen Grabenbruch dar, der von Sedimenten aus dem Paläozoikum, also dem Erdaltertum, geprägt und reich an Bodenschätzen ist. Das verschaffte ihnen während der industriellen Revolution große Bedeutung, hier erblühte Schottlands Wirtschaft in jener Zeit. Noch heute sind die Central Lowlands die bevölkerungsreichste Region Schottlands. Sie sind eine ziemlich flache Gegend, wenngleich es während des Karbons hier rege vulkanische Aktivitäten gegeben hat. Davon zeugt Arthur's Seat, der Hausberg von Edinburgh, der ein erloschener Vulkan ist.

Südlich der Central Lowlands liegen die Southern Uplands, die durch den Grabenbruch der Lowlands aufgefaltet wurden. Oft werden sie mit den Central Lowlands zusammengefasst und gemeinsam als schottische Lowlands bezeichnet. Im Gegensatz zu den Highlands ist die Landschaft in den Southern

Uplands zwar bergig, besteht aber aus sanften grünen Hügeln. Schroffe Felsen, steil aufragende Bergkämme und tief eingeschnittene Täler sucht man hier vergebens.

Um das zu finden, muss man sich bis hinauf in die Highlands begeben, die aus geologischer Sicht interessanteste der drei Regionen Schottlands. Der Grabenbruch der Lowlands ist durch das Zerren der Kontinentalplatten entstanden. Während sie im Süden auseinanderdrifteten, drückten ihre nördlichen Teile gegeneinander und drehten währenddessen gleichzeitig ihre Achsen. Die dabei entstehenden Kräfte sind ungeheuerlich. Legen Sie mal Ihre beiden Zeigefinger dicht nebeneinander auf den Tisch. Dann drehen Sie die rechte Hand nach rechts weg, die linke Hand nach links, lassen aber die Spitze der Zeigefinger während des Drehens an der gleichen Position. Merken Sie, wie sich der Druck erhöht? Hoffentlich sind ihre Fingernägel nicht zu lang, sonst bohrt sich der untere der beiden sehr unangenehm ins Nagelbett des anderen. Nun stellen Sie sich vor, Ihre Hände seien Kontinentalplatten und an den Spitzen Ihrer Zeigefinger lägen die schottischen Highlands. Und schon können Sie sich vorstellen, wie all die schroffen Berge und die zahllosen Täler entstanden sind.

Diese Täler sind oft so tief gefaltet, dass sie zu Lochs wurden. Das Wort „Loch“ kommt aus dem Gälischen und bezeichnet einen See, eine Meeresbucht oder einen Fjord. Die Schotten nutzen die Bezeichnung für alle nicht fließenden Gewässer, seien es Binnenseen, Meeresarme oder auch Stauseen. Kleinere Seen nennen sie „Lochan“ oder „Lochie“, wobei es keine festgelegte Definition dafür gibt, ab wann ein „Loch“ nur noch ein „Lochan“ ist. In Schottland wird das Wort „Loch“ übrigens wie „Lock“ ausgesprochen.

Mitten durch die Highlands verläuft der Great Glen, eine seismisch aktive Verwerfung, die sich von Inverness im Nord-

osten nach Fort William im Südwesten zieht. Hier gibt es immer wieder Erdbeben, Stärke vier auf der Richterskala ist da ganz normal. Drei Lochs sind in dieser Verwerfungslinie entstanden, das berühmte Loch Ness und das kleinere Loch Lochy, das aber bei weitem nicht so klein ist, wie der Name vermuten lassen könnte, und außerdem in der Mitte der Verwerfungslinie Loch Oich. Mit dem Kaledonischen Kanal schuf man Anfang des 19. Jahrhunderts eine Verbindung von Loch zu Loch bis hin zu den Meeren im Osten und im Westen, sodass man durch den Great Glen zwischen der Schottischen See nördlich der irischen Küste und der Nordseebucht Moray Firth hin- und herschippeln kann, ohne um die Nordspitze Schottlands herumfahren zu müssen.

Der Ben Nevis am Südwestrand der Highlands ist mit 1.344 Metern der höchste Berg der Britischen Inseln. Als Außenposten der Highlands ragen die Inselgruppen der Hebriden im Westen und die der Orkney- und der Shetland-Inseln im Norden aus dem Atlantik.

Die extreme Faltung der Highlands erklärt auch die zahlreichen Gesteinsarten, die hier anzutreffen sind. Denn durch das Aufbrechen des Untergrunds wurden die verschiedensten Schichten freigelegt. Die Erosion tat ein Übriges dazu, indem sie weichere Gesteine im Laufe der Jahrtausende deutlich mehr ausgewaschen hat als widerstandsfähigere. So entstand ein teilweise bizarr gezacktes, buntes Durcheinander von Steinwänden, Bergen, Tälern und Lochs, das typisch schottische Landschaftsbild mit seiner wildromantischen Dramatik.

Classic Scottish Pie – klassisch schottische Pastete



Zutaten für 4 Personen:

800 g Rinderhüftfleisch	2 Lorbeerblätter
12 Champignons	50 g Mehl
2 Zwiebeln	5 Wacholderbeeren
1 Stange Staudensellerie	Pfeffer
4 Möhren	Salz
2 Knoblauchzehen	Öl zum Braten
1 Ei	Für den Teig:
500 ml kräftiges Dunkelbier	150 g Mehl
50 g Butter	150 g Magerquark
je 2 Ästchen Thymian und Rosmarin	100 g kalte Butter
	1 Tl Salz

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel schütten, die kalte Butter in Streifen schneiden und dazugeben. 1 Tl Salz und den Quark hinzugeben und alles rasch zu einem Teig verkneten. Anschließend zu einer Kugel formen, fest in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank 1 Stunde lang kalt stellen.

Die Zwiebeln schälen und würfeln, Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Möhren, Pilze und Selleriestange putzen und in Stückchen schneiden. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Etwas Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin anbraten, bis es rundum gebräunt ist. Nun die Hitze reduzieren, die Zwiebeln zugeben und weiterbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Zum Schluss die Hitze wieder erhöhen und Knoblauch, Möhre, Sellerie, Pilze sowie Butter hinzugeben. Salzen und pfeffern, Rosmarin, Thymian, Wacholderbeeren

und Lorbeerblätter unterrühren. Etwa vier Minuten lang scharf anbraten, dann mit dem Bier ablöschen. Das Mehl mit 6 El Wasser in einem Schüttelbecher mischen, gut durchschütteln, dann unterrühren und alles kurz aufkochen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Bräter mit dem Deckel verschließen und für 2 Stunden in den Backofen stellen. Nach Ende der Garzeit die Masse gut umrühren. Die Lorbeerblätter und – falls auffindbar – die Wacholderbeeren entfernen und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Masse in eine Auflauf- oder Pieform umfüllen.

Den gekühlten Teig noch einmal kurz durchkneten, dann ausrollen und so formen, dass er über die Auflaufform passt und seitlich etwa 2 cm überlappt. Auf die Auflaufform legen und an den inneren Außenseiten anfeuchten, danach um die Auflaufform herum festdrücken. Das Ei aufschlagen und verquirlen, die Oberseite des Pie damit bestreichen. In der Mitte des Pie den Teig mit einem Messer zwei- bis dreimal einstechen.

Für etwa 45 Minuten bei 180°C zurück in den Backofen stellen, bis die Oberseite goldbraun gebacken ist.

Hauptsache, satt – das Essen in Schottland

Was essen die Schotten? „Haggis“, antworten Sie, rümpfen die Nase und wenden sich ab. Tatsächlich ist die Liebe der Schotten für den mit Innereien gefüllten Schafsmagen, genannt „Haggis“, für alle Nicht-Schotten schwer nachvollziehbar. Haggis ist das schottische Nationalgericht schlechthin. Der Schafsmagen wird gründlich gewaschen, umgestülpt, die Magenschleimhaut wird abgekratzt. Sodann füllt man ihn mit vorgekochtem Herz, Leber, Lunge und Nierenfett des geschlachteten Tieres sowie mit Hafermehl, Zwiebeln und reichlich Pfeffer, anschließend näht man ihn zu. Danach muss er mindestens drei Stunden lang kochen.

Ein genaues Rezept für die Zubereitung des Haggis werden Sie aber in diesem Buch vergeblich suchen, denn ich finde, das reicht jetzt. Wenn Sie unbedingt Haggis probieren wollen, dann bekommen Sie ihn unterwegs in Schottland in so gut wie jedem Pub, beim Metzger oder abgepackt und vakuumiert im Supermarkt. Er ist von etwas festerer Konsistenz als gewöhnliche Wurst und wird in Scheiben geschnitten serviert. Ich muss gestehen, dass ich bei meinem letzten Besuch in Schottland all meinen Mut zusammengenommen und das eigenwillige Gericht probiert habe: Wider Erwarten schmeckte es gar nicht mal so schlecht. Der befürchtete beißende Geschmack ließ sich jedenfalls nicht ausmachen.