

Petra Milde
Fotografie: Lucas Guizo

Schottland

Kulinarische Begegnungen
von Arran bis in die Highlands



EINE LIEBESERKLÄRUNG IN 50 REZEPTE

CHRISTIAN



Petra Milde
Fotografie: Lucas Guizo

Schottland

**Ein kulinarischer Roadtrip
von Arran bis in die Highlands**

CHRISTIAN



INHALT

Vorwort

einleitung

die protagonisten

Blackthorn Salt:
Würze des Meeres

McCaskie's:
Mit dem Haggis auf Du und Du

Old Leckie Farm:
Schottische Landluft schnuppern

Lochlea Distillery:
Vom Feld ins Fass

Food Markets:
Auf Bauernmärkten schlägt das regionale Genießerherz

The Hidden Lane Tearoom:
Verstecktes Juwel in der Metropole

Arran Cheese:
Welche Farbe darf's denn sein?

Ardshealach Smokehouse:
Rauchige Zeiten in schottischer Einsamkeit

BrewDog:
Wenn Craftbier groß wird

[Register](#)

[Über die Autorin](#)

[Über den Fotografen](#)

[Dank](#)

[Impressum](#)



VORWORT

Nach Schottland zu fahren, heißt für mich immer, ein Stück weit nach Hause zu kommen. Nicht, dass ich je hier gelebt oder schottische Vorfahren gehabt hätte – jedenfalls nicht, soweit ich wüsste. Aber seitdem mein Mann und ich hier 1983 unseren ersten Urlaub verbrachten, zieht es uns immer wieder in dieses faszinierende Land. Im Moment hört niemand das Wort »Virus« sehr gerne, aber genau das ist es wohl, was Schottlandreisende befällt, wenn sie dieses Land das erste Mal bereisen. Und dieses Virus wird man einfach nicht wieder los – was aber auch nicht schlimm ist. Im Gegenteil: Ich verdanke ihm so viele schöne Tage und Wochen, so viele beeindruckende Entdeckungen und so viele wunderbare Begegnungen.

Wenn ich nach Schottland komme, scheint das Leben sofort einen Gang herunterzuschalten. Natürlich denken Sie jetzt sofort: »Kein Wunder, wenn ich Urlaub habe, kann ich auch runterschalten.« Und sicher spielt die Tatsache, dass manch alltäglicher Stress bei einer Reise hinter einem zurückbleibt, dabei auch eine Rolle. Aber das ist es nicht allein. Irgendetwas muss noch in der schottischen Luft mitschwingen, dass ich in keinem anderen Urlaubsland den Aufenthalt als so entspannend empfinde.

Ist es die unaufdringliche, aber allgegenwärtige Majestät der schottischen Natur, der Berge, der rauen Küsten oder der friedlich grasenden Schafe, die einem auf Schritt und Tritt begegnen? Andererseits strahlen aber auch Städte wie Edinburgh oder Glasgow, in denen Verkehr und Bevölkerungsdichte wie in allen europäischen Städten ein Gefühl einsamen Lebens wahrhaftig nicht mehr zulässt, dieses Signal auf mich aus: Hier hast du in einer Stunde mehr Zeit zur Verfügung als zu Hause. Und diese Zeit nimmst du wesentlich intensiver wahr.

Aber wie die Wanderungen und Besichtigungen liebe ich auch das Einkaufen im kleinen Spar an der Ecke oder auch im riesigen Lebensmitteldiscounter, denn hier wie dort haben die Kassiererinnen einen Blick und ein nettes Wort für dich und sind nicht nur hektisch wirkende Automaten, die den Strichcode über den Scanner ziehen. Und ich liebe es, die heimischen Produkte in den Regalen zu entdecken, auf dem Food Market mit den Produzenten ins Gespräch zu kommen oder im Dorfpub ausgiebig das liebevoll zusammengestellte Menü zu studieren.

Jetzt habe ich doch noch die Kurve vom Reisebericht zum Kochbuch bekommen, das Sie hier in den Händen halten. Schließlich soll es um die schottische Küche gehen und um Rezepte zum Nachkochen. Aber dies ist ja auch kein normales Kochbuch, jedenfalls nicht nur. Neben den Koch- und Backrezepten begegnen Ihnen auf den kommenden Seiten auch viele interessante Leute. Die wahren VIPs der schottischen kulinarischen Szene sind es, die mich so faszinieren. Die an der Basis, die mit der Liebe zu ihrem Produkt, das die schottische Küche erst zur schottischen Küche macht. Und auch die möchte ich Ihnen auf dieser kleinen kulinarischen Reise gerne vorstellen.

Petra Heidde











Die schottische Küche, die ich meine

Die schottische Küche ist deftig und schwer, geprägt von viel Fleisch und Kohlenhydraten. Dieses Vorurteil hört man immer wieder. Ich kann Ihnen verraten: Es ist durchaus ein Kern Wahres daran.

Natürlich hat sich auch Schottlands Küche im Laufe der Zeit nicht den vielen Einflüssen anderer Länder und Kulturen entzogen und natürlich leben die Schotten nicht hinter dem Mond und bekommen moderne Ernährungstrends mit. Die vegane Szene in Glasgow ist beispielsweise eine der regesten der Welt. Und im Guide Michelin finden sich auch schottische Sternerestaurants. Also von wegen nur Fish & Chips und Haggis - obwohl: Nie würde ich auf Fish & Chips oder Haggis verzichten wollen.

Wenn ich Ihnen in diesem Kochbuch aber »meine« schottische Küche zeige, dann ist es die moderne traditionelle Küche. Geprägt von Jahrhunderten, heute gepflegt von modernen Hausfrauen und -männern und dem Koch im Pub um die Ecke. Eine Küche, bei der Begriffe wie »Regionalität«, »Nachhaltigkeit« oder »Craft« keine Werbebotschaften, sondern Basis und Selbstverständlichkeit sind.

Schottland hat eine wahnsinnig lange Küstenlinie, Fische und Meeresfrüchte gehörten schon immer zum Grundnahrungsmittel der schottischen Bevölkerung dazu, der reichen wie der armen Schicht. Wild, Fasane und Hasen wurden gejagt und stellten den fleischlichen Standard der schottischen Küche dar, bevor Schafe und das Angus Beef zum Inbegriff schottischer Viehzucht wurden. Was wäre der Schotte ohne den Hafer, der ihm nicht nur das Porridge zum Frühstück liefert, sondern vor allem auch aus der Backstube nicht herauszudenken ist?

Und dann die Kartoffel ... Eng ist das Schicksal der Schotten mit dieser Knolle verknüpft, deren Krankheitsbefall im frühen 19. Jahrhundert als Auslöser der schottischen Auswanderungswelle zu sehen ist: Die Hungersnot durch die Kartoffelfäule war unvorstellbar. Heute wächst die Kartoffel wieder munter und nichts geht in Schottland ohne sie, sei es in Form von Kartoffelbrei, Chips (was bei uns die Pommes frites sind) oder Crisps (unsere Chips).

Ja, die traditionelle schottische Küche ist herhaft. Sie ist bodenständig, manchmal schlicht. Aber so liebe ich sie und so möchte ich sie in diesem Buch zeigen. Deshalb finden Sie bei den Rezepten auch keine ausgefallenen Kreationen, die durch Extravaganz und Komposition besonderer Zutaten beeindrucken. Es sind Gerichte, wie sie vielleicht Ihre Oma ähnlich auch bei uns kochte und kocht und wie sie heute regelmäßig auf den Tisch im »normalen« schottischen Haushalt kommen. Schlicht, sättigend und so lecker – schottisch, wie man sich schottische traditionelle Küche eben vorstellt.

EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN

Bei aller Schlichtheit und Bodenständigkeit ist eines wichtig, damit aus einem Gericht ein kulinarischer Genuss wird: die Qualität der Zutaten. Ob es um Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte oder sonstige Zutaten geht, nicht nur die verarbeitenden Köche, sondern vor allem auch die Produzenten unserer Lebensmittel sind ganz wichtige Weichensteller für unseren kulinarischen Genuss. Ich weiß immer gerne, woher die Lebensmittel kommen, die ich verwende, Sie nicht auch?

Im letzten Herbst habe ich mich aufgemacht und in Schottland einige Produzenten besucht. Ganz zwanglos, nur vorher kurz per Telefon oder Mail verabredet, ohne Vertrag oder Bedingungen. Nicht, dass Sie vielleicht denken, hier wird eine bezahlte Werbetrommel gerührt ...



Der Christian Verlag ließ mir absolut freie Hand bei der Auswahl meiner Themen und Produzenten. Haggis, jenes schottische Nationalgericht, war wohl zuerst gesetzt und ich schaute mich um nach einem Fleischer, dessen Haggis unübertroffen gut sein soll. Lachs ist für ein schottisches Kochbuch ein ebenso großes Muss. Ich kenne da einen genialen Lachsräucherbetrieb in Ardnamurchan, also stand der nächste Gesprächspartner fest. Käse? Unbedingt! Die Vielfalt der schottischen Käsewelt kann es locker mit der französischen aufnehmen. Da fahren wir doch immer zu diesem Käshop auf Arran ... Beim Lesen schottischer Journale über die kulinarische Szene stieß ich auf einen neuen Meersalzmacher. Und dann auf eine engagierte junge Farmerin. So wuchs meine Liste schneller, als ich es gedacht hätte, und sie ergab ein rundes, abwechslungsreiches Bild.

ESSEN & TRINKEN ... NÄ, SIE WISSEN SCHON

Neben den Kapiteln über Käse und Salz, über Farm und Teestube werden Sie auch eines über Whisky und eines über Bier entdecken. Überrascht? Nun, es ist ein Bummel durch die kulinarische Welt Schottlands und wie könnten diese beiden Produkte da fehlen? Und dass Whisky und Bier nicht nur flüssig ein Genuss sind, das möchte ich Ihnen mit einigen Koch- und Backrezepten beweisen.

Vielleicht wundern Sie sich auch über meine Auswahl der Brennerei und der Brauerei: Nein, es ist keine der bekannten traditionellen Whiskydestillerien, die ich besuchte. Es zog

mich zu einer neu gegründeten, denn ihr Konzept einer Farm-Destillerie hat mich fasziniert und ich fand es absolut passend für dieses Buch über die bodenständige schottische Genusswelt. Bei der Brauerei fiel mir die Auswahl auch nicht leicht: Wie auch bei uns erlebt Craftbier in Schottland einen Boom und viele kleine Brauereien sind entstanden. Aber die Möglichkeit, quasi die Mutter aller schottischen Craftbiere vorzustellen, fand ich dann einfach zu verführerisch. So entschloss ich mich, vom bisherigen Pfad abzuweichen und einen recht großen Produzenten zu besuchen. Ich habe es nicht bereut und ich hoffe, auch Sie lassen sich von diesem kleinen großen Craftbierbetrieb beeindrucken.

UND DANN AB AN DEN KOCHTOPF

Alison und Christoph, Nigel und Kirsty und alle anderen, mit denen ich ins Gespräch gekommen bin, haben mir von ihrer Tätigkeit, ihrem Handwerk und ihrer Passion berichtet. Ganz zwanglos, einfach am Rande ihres Geschäftes.

Damit es nicht nur beim Berichten bleibt, sondern Sie auch einen kleinen bildhaften Eindruck bekommen, was ich vor Ort so zu sehen bekam, hat mich Lucas begleitet. Er ist passionierter Food-fotograf und kam zu den Vor-Ort-Terminen jeweils aus Glasgow angereist. Und später hat er dann in seinem Studio alles nachgekocht und fotografiert, was ich ihm an Rezepten so alles geliefert habe. Die orientieren sich an den Produkten und Empfehlungen meiner Gesprächspartner, sind aber allesamt meiner Feder entsprungen, auch wenn Sie ab und zu im Bild das wunderbare Vorbild sehen, das wir vor Ort präsentiert bekamen. Wenn Sie also an irgendeiner Stelle nicht mit

einem Rezept zufrieden sind, so lasten Sie es bitte nicht meinen absolut kompetenten Gesprächspartnern an, sondern mir.









Blackthorn Salt

Würze des Meeres

Schon von Weitem ist der ungewöhnliche Bau sichtbar. Wie ein einsames Stück Mauer erhebt er sich im Hafengebiet von Ayr, rund 60 Kilometer südlich von Glasgow. Er ist ein Gradierwerk, ein mit aufgeschichteten Schwarzdornzweigen aus gefülltes Holzgerüst. Langsam rieselt Salzwasser diese Zweige hinab, sucht sich tropfenweise den Weg zum Auffangbecken. Erinnerungen an eine ganz andere Gegend werden in mir wach, ans Salinental bei Bad Kreuznach, wo ebensolche Gradierwerke stehen. Doch während sie dort und noch an einigen anderen Orten in Deutschland nur mehr zu Inhalationszwecken betrieben werden – wegen des wohltuenden Effekts der entstehenden salzhaltigen Luft auf die Atemwege –, geht es hier an der Westküste Schottlands um die traditionelle Art der Meersalzgewinnung.

Blackthorn Salt, das sind Gregorie und Whirly Marshall. Seit fünf Generationen betätigt sich Gregories Familie im Salzgeschäft, importiert und vertreibt unter dem Firmennamen Peacock Salt sowohl industrielle Salze für die Fischindustrie, zum Salzen der Straßen oder für pharmazeutische Zwecke als auch Salze für die Nahrungsmittelindustrie. Gregorie hatte ursprünglich nicht geplant, ins Familienunternehmen einzusteigen, und auch Whirly war beruflich weit vom »weißen Gold« entfernt: Als sie heirateten, war er Architekt und sie Anwältin. Drei Kinder

haben sie mittlerweile und den Entschluss, nach Ayr umzuziehen und Peacock Salt zu übernehmen, haben sie nie bereut, sagt Whirly. Ihr Leben ist ruhiger geworden, »bodenständiger«, aber nicht weniger erfüllt.

Weil ihr Mann kurzfristig geschäftlich unterwegs ist, empfängt uns Whirly allein und führt uns in die Kunst dieser sehr traditionellen Art der Salzgewinnung ein. Während sie uns herumführt und mit uns auf das Gradierwerk klettert, erzählt sie, wie das Projekt Blackthorn Salt begann.

Es war eine Herzensangelegenheit, die Gregorie beschäftigte, seit er in Deutschland und Polen solche Gradierwerke gesehen hatte. Die Architektenseele in ihm war davon ebenso fasziniert wie die des Salzmannes: Warum sollte man diese traditionelle Methode nicht auch heute zur Gewinnung von Salz einsetzen? Der Gedanke ließ ihn nicht los und mit Unterstützung der Strathclyde University begann er zu forschen und Pläne zu entwickeln. Von der ersten Idee bis zur Umsetzung hat es 15 Jahre gedauert. Am 20. Juni 2019 konnten sie die ersten Salzkristalle in den Händen halten. Dieser Moment war jede Minute wert, die sie investiert haben, meint Whirly mit Begeisterung in den Augen.