

Schafsmagen mit Schafsinnereien:
Das rutscht besser, wenn es von
Robert Burns' „Address To A Haggis“
begleitet wird, findet Gudrun
Harrer. Ein Kochbuch würdigt
den schottischen Nationaldichter.

Jetzt gibt es quasi die Gebrauchsanweisung für das Fest, das seit dem Jahr 2000 jeden 25. Jänner auch in Wien gefeiert wird: die Burns Night anlässlich des Geburtstages des schottischen Nationaldichters. Der Jubilar wäre heuer zarte 254 Jahre alt, Robert Burns lebte von 1759 bis 1796. Die Tradition der Burns Night – oder auch Burns Supper – hat gut zweihundert Jahre gebraucht, um hier anzukommen. Begründet haben sie bereits vor dem Jahr 1800 Menschen, die Burns noch gekannt haben, in Ayrshire, woher Burns – der „Barde von Ayrshire“ oder auch einfach der schottische Barde – stammte. Heute wird der Burns-Geburtstag auf der ganzen Welt begangen, zur Freude nicht nur von Schotten.

Dies hier ist keine Schleichwerbung für die Wiener Burns Night 2014 – hat sie nicht nötig, ist immer ausverkauft. Und das Mandelbaum-Buch *Haggis, Whisky & Co. Mit Robert Burns durch die schottische Küche* funktioniert auch so – was nicht heißen soll, dass die Autoren nicht allesamt tief in der österreichischen Burns-Befeuerung stecken. Besonders zu nennen ist da Dieter Berdel, der seit Jahren Burns ins Deutsche, oder noch besser: ins Wienerische überträgt.

Denn Burns' Sprache verstehen, das können nur schottisch Initiierte. Alle haben wir uns schon einmal an *Auld Lang Syne* vergriffen, ohne ganz genau zu wissen, was wir da nun wirklich singen. Die *Address To A Haggis* – der Höhepunkt jedes Burns Supper – klingt hochkulinarisch, vielleicht ist es für Zartbesaitete ja gar nicht so schlecht, wenn sie außer *great chieftain o' the puddin-race* (das ist die zweite Zeile des Gedichts) nichts verstehen. Aber im neuen Büchlein bekommt man jedenfalls Originalgedicht, Übertragung sowie Rezept der schwarzen Superwurst und einiges mehr.

Also, um *painch, tripe, or thairm* geht es: Magen oder Darm, gefüllt mit Leber, Beuschel und Herz, natürlich alles vom Schaf. Sie werden, gar gekocht und klein gehackt, mit Haferflocken und Zwiebeln vermischt und schön pfefferig gewürzt. Das klingt ja alles sehr manier-



Wer fürchtet sich vor dem Haggis?

lich. Warum Kochbuchautor Paul Harris seinem Rezept, das im Buch proponiert wird, die Warnung „not for the weak of constitution!“ vorstellt, hat wahrscheinlich mit dem Rindertalg zu tun, der ebenfalls zur Masse kommt, bevor sie in den Schafsmagen gefüllt wird. Hat man daraus nicht früher auch Kerzen gemacht?

Dazu gibt es *neeps* (ein Steckrübensgatscherl) und *tatties* (Erdäpfelpüree). Das ist das Gemüsigste, das Burns erlaubt: *Auld Scotland wants nae skinking ware that jaups in luggies* (schön übertragen: Grünzeug hat Schottland nie bewegt, weil's nur Dreck ist). Auf der *Bill o' Fare*, der Speisekarte des Buches, steht aber auch ein „modernes“ Burns-Menü und vegetarischer Haggis. Fleischlos war ja meist die Kost der verarmten schottischen Landbevölkerung zu Burns Zeiten, der selbst zeit seines Lebens ein rechter Hungerleider war. Dass über diverse Mehl-, Hafer- und Graupensuppen nur ein anständiger Whisky hinwegtrösten konnte, liegt auf der Hand.

Aber natürlich werden im Buch auch die Klassiker für Reiche – Wild und Fisch – geboten, auch *grouse*, das berühmte Moorhuhn, das die meisten hierzulande nur vom Computerbildschirm kennen, kommt zu Ehren. Burns hat *The Bonnie Moor-Hen* besungen beziehungsweise beklagt, wie schwer diese zu jagen ist. Bei uns wird man sich mit Fasanen oder Rebhühnern begnügen müssen – wie diese ließ man auch Moorhühner früher gern so lange abhängen, bis sie von selbst abfielen. Muss nicht sein. Im Buch werden sie mit etwas Brandy im Rohr gebraten und mit Speck-Kohl, Erdäpfelchips und einer aus Herzen und Lebern hergestellten Sauce serviert.

Apropos Erdäpfel, es gibt auch eine lobenswerte schottische Warenkunde in dem Buch, schottische Texte nicht nur von Burns und Informationen über den Lyriker, der ja nicht nur ein romantischer Poet, sondern auch ein politischer Autor war. Die Autorin dieses Artikels hat mithilfe der Burns Nights übrigens mittlerweile ihr Haggis-Trauma überwunden, dass sie sich eingefangen hatte, als ihr in Bagdad ein eher stinkender Hammes serviert wurde, der mit Haggis (der britische Botschafter war Schotte!) gefüllt war. *We sae the Lord bethankit!*

Dieter Berdel, Simon Drabosenig, Jasmin Haider, Karl Menrad: *Haggis, Whisky & Co.*, Mandelbaum 2013, 192 Seiten, € 24,90

