

mandelbaum *verlag*



Haggis, Whisky & Co.

Mit Robert Burns
durch die schottische Küche

Dieter Berdel
Simon Drabosenig
Jasmin Haider
Karl Menrad



mandelbaum *verlag*

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-412-0

© Mandelbaum Verlag Wien 2013

Alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2013

Lektorat: INGE FASAN

Umschlaggestaltung und Satz: MICHAEL BAICULESCU

Umschlagabbildungen: LINDA WOLFSGRUBER

Vorsatzmuster: KÄRNTEN KARO, MODEHAUS RETTL

Druck: CPI CLAUSEN & BOSSE, LECK

INHALT

Vorwort	7
Schottlands Getränke und Speisen	10
Frische und Hochprozentiges	10
Whisky – Wasser des Lebens	12
Schottisches Bier	15
Fleisch, Wild und Geflügel	16
Fische und Meeresfrüchte	18
Käse	21
Beeren und Pilze	24
Gemüse und Kartoffeln	25
Mehlsorten	26
»Gebor'n in Kyle am Rand der Welt ...«	28
Bill o' Fare <i>O my Luvè's like a red, red rose</i> –	
Das Menü für Verliebte	35
»Mein Vater war Bauer ...«	39
Bill o' Fare <i>The smiling Spring comes in rejoicing</i> –	
Das Frühlings-Menü	45
»Dreimal täglich Haferbrei ...«	49
Bill o' Fare <i>Nè'er scorn a poor Poet like me</i> –	
Das Menü des armen Dichters	55
»Jeder der aufwuchs mit Gerstenbrot ...«	59
Bill o' Fare <i>Modern Burns Supper</i> –	
Das moderne Burns-Menü	67
»Sei's Wassersuppe oder Kohl ...«	71
Bill o' Fare <i>On a bank of flowers, in a summer day</i> –	
Das Sommer-Menü	77
»Wie im Hochland einen Empfang ...«	81
Bill o' Fare <i>Farewell to the Highlands</i> –	
Das Highlander-Menü	87
»Mit einem Lord zu speisen ...«	91
Bill o' Fare <i>For Auld Lang Syne</i> –	
Das Festtagsmenü	97

»Oh, dort wachsen Limonen, Orangen ...«	102
Bill o' Fare <i>On A Scotch Bard, Gone to the West Indies</i> –	
Das Karibik-Menü	107
»Was wär' ich ohne mein Lämmchen ...«	111
Bill o' Fare <i>Bring Autumn's pleasant weather</i> –	
Das Herbst-Menü	117
»Stiehlt in Carlisle eine Kuh ...«	121
Bill o' Fare <i>O' coming Winter's biting, frosty breath</i> –	
Das Winter-Menü	129
»Auf der Jagd nach dem Hirsch ...«	134
Bill o' Fare <i>Chasing the wild-deer</i> –	
Das Wild-Menü	139
»Das Moorhuhn verkriecht sich ...«	143
Bill o' Fare <i>The Bonnie Moor-hen</i> –	
Das Moorhuhn-Menü	149
»Schau, wie die Forellen glänzen ...«	153
Bill o' Fare <i>Musing on the roaring ocean</i> –	
Das Fisch-Menü	159
»Mit Whisky pfeifen wir auf den Teufel ...«	163
Bill o' Fare <i>John Barleycorn</i> –	
Das Whisky-Menü	177
»Serviert uns Haggis!«	181
Bill o' Fare <i>The Burns Supper</i> –	
Das Robert-Burns-Menü	193
Der kulinarische Epilog	200
Bill o' Fare <i>Carinthia meets Caledonia</i> –	
Kärntnerisch-schottisches Freundschaftsmenü	203
Anhang	208
Literaturverzeichnis	209
Die HerausgeberInnen	211
Rezeptverzeichnis	212

VORWORT

Einer hat Essen und ist überfressen,
Ein and'rer hat nie was im Magen:
Wir aber essen hier Delikatessen,
Vergelt's Gott, müssen wir sagen.

Robert Burns, 1759–1796

Was hat das Fiakergulasch, ein »Schmankerl« der Wiener Gastronomie, mit Schottland zu tun? Auf den ersten Blick nichts, wie auch der Fiaker, die typische Wiener Pferdekutsche selbst. Ein Blick in die Vergangenheit zeigt jedoch eine Verbindung: Beide leiten ihre Bezeichnung von einem schottischen Königssohn und Mönch, dem Heiligen Fiacrius, ab. Auch das Schottenstift und das Schottengymnasium, die Schottenbastei, der Schottenring und die Schottenfeldgasse in Wien sind Spuren, die irisch-schottische Mönche in der Donaumetropole hinterlassen haben. Dass dieses Buch zur schottischen Küche in Wien geschrieben wurde, hat allerdings einen anderen Grund: Wir, die Verfasser, beschäftigen uns seit geraumer Zeit mit Leben und Werk des schottischen Nationaldichters Robert Burns. Er hat in seinem kurzen, bewegten Leben in unzähligen Gedichten, Balladen und Liedtexten die Situation seiner Landsleute im 18. Jahrhundert beschrieben und mit seiner volksnahen Dichtung im *Scottish Dialect* wesentlich zur Identität der schottischen Nation beigetragen. So haben wir begonnen der Frage nachzugehen, was auf dem Speisezettel des Poeten gestanden haben könnte und welche Bewandnis es mit der sprichwörtlichen Sparsamkeit und gleichzeitigen Gastfreundschaft der Schotten auf sich hat. Auf diese Weise ist Robert Burns Ideengeber und mit einer Auswahl seiner Texte im schottischen Original und in deutschsprachiger Nachdichtung auch Reisebegleiter durch dieses Buch.

Wie Robert Burns, der Kleinbauer war, litten viele Schotten unter der Herrschaft aufkommender Großgrundbesitzer und unter ruinösen Missernten. Haferbrei, Brot oder Kekse, ab und zu Butter und Käse, oft Kohl, Rüben, Kartoffeln, Wildfrüchte und Pilze, an Festtagen eine magere Fleischbrühe oder ein Schafskopf, mehr kam nicht auf den Tisch. Aber kein Fremder ging unbewirtet vorüber, selbst wenn der Hunger zu

Gast war. Im Gegensatz dazu stand den wohlhabenden Schichten eine andere Auswahl an Lebensmitteln zur Verfügung: Geflügel und Rotwild, Lamm- und Rindfleisch, Lachs und Austern, Süßspeisen aller Art, exotische Früchte und Gewürze sowie französische Weine.

Der Dichter war zeit seines Lebens ein Hungerpoet, aber in mancher Hinsicht kein Kostverächter. So wird zu seinen Ehren jährlich am 25. Januar weltweit sein Geburtstag mit einer *Burns Night* bzw. einem *Burns Supper* zelebriert, seit vielen Jahren auch in Wien. Bei solch einem Fest mit traditionellem Kilt und mit Dudelsackmusik wird kräftig zugeglangt. Zu den kulinarischen Höhepunkten zählt dabei die schottische Nationalspeise *Haggis*, ein mit Innereien gefüllter Schafsmagen. Zugegeben, nicht für jeden Magen geeignet, doch auf der *Bill o' Fare*, der Speisekarte, gibt es zumeist genügend schmackhafte Alternativen. Um alles verdauen zu können, wird ausreichend schottischer Whisky, das »Wasser des Lebens«, konsumiert. Zugleich werden Kostproben aus dem Werk des Poeten vorgetragen.

Schottland ist der Geburtsort Hunderttausender der Not und dem Hunger entflohener und in alle Erdteile ausgewanderter Menschen. Aus Schottland stammen jedoch auch die McDonalds, die Campbells und die Kelloggs. Dennoch hat dieses Land viel mehr an Tafelfreuden zu bieten als nur Haferbrei oder *Fast Food*. Dem Essen der Armen und Reichen vergangener Zeiten werden in diesem Buch daher Menüs mit Rezepten aus der heutigen schottischen Küche gegenübergestellt. Schottischer Lachs und Fleisch vom Hochlandrind, um nur zwei Beispiele zu nennen, zählen gemeinsam mit einem Glas Single Malt Whisky auch in unseren Breiten längst zu beliebten kulinarischen Genüssen.

Die Grundlage für die Rezepte in diesem Buch liefern die sogenannten Klassiker. Dazu zählen Haggis, Fisch- und Wildgerichte. Wir erlauben uns, diese in Variationen abzuwandeln oder mit einzelnen Zutaten nach unserem Geschmack zu verfeinern. Darüber hinaus ergänzen wir unsere persönlichen Favoriten und wagen uns an neue Geschmackserlebnisse heran.

Die Mengenangaben in den Rezepten sind für vier Portionen gedacht, wenn nicht anders angegeben. Zum Hauptgang empfehlen wir jeweils einen schottischen Whisky als Begleitung. Die Bezugsquellen, die an verschiedenen Stellen im Buch angegeben sind, bieten in den meisten Fällen auch Bestellmöglichkeiten im Internet für Deutschland, Österreich und die Schweiz.

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie gemeinsam mit Robert Burns dazu animieren können, das eine oder andere Rezept nachzukochen bzw.

eigene Varianten zu kreieren. Vielleicht gelingt es uns damit auch, bestehende Vorbehalte gegenüber der schottischen Küche auszuräumen.

Wir wünschen Ihnen ein herzliches *Sláinte mhath* (gäl. Aussprache: slahn-che wa), was so viel heißt wie Prost, zum Wohl, Gesundheit oder guten Appetit!

DIETER BERDEL, SIMON DRABOSENIG,
JASMIN HAIDER, KARL MENRAD

SCHOTTLANDS GETRÄNKE UND SPEISEN: FRISCHE UND HOCHPROZENTIGES

Schottlands Landschaft ist spektakulär. Dramatische Strände und malerische Landschaften in den Highlands und den umliegenden Inseln, rasch emporsteigende Berge und Hügel (*munros*) sowie langgezogene Seen (*lochs*) und ein Wetter, das durch seinen schnellen Wechsel von Regen und Sonnenschein dem menschlichen Gemüt nicht unähnlich ist. Diese Intensität der Landschaft hat die Mentalität der Schotten geprägt. Ähnliches spiegelt auch die schottische Speisekarte wider.

Die traditionelle schottische Küche liebt die einfachen und nahrhaften Gerichte. Sie bietet aber weit mehr als nur Haggis und Whisky, auch wenn diese beiden Erzeugnisse die bekanntesten sind. Auf der Liste der regionalen schottischen Produkte steht eine Vielzahl an frischen Lebensmitteln: fangfrische Fische und Meeresfrüchte wie Lachs oder Austern sind ebenso berühmt und beliebt wie das Aberdeen Angus-Rind oder das Highland Cattle. Neben dem hochwertigen Fleisch der Rinder werden aber auch beachtliche Käseprodukte angeboten. Auf dem Speisezettel der Jäger stehen unter anderem das Moorrhuhn, Hirsch und wilde Hasen. Und nicht zu vergessen ein Tier, welches unmittelbar mit dem Landschaftsbild der schottischen Highlands in Zusammenhang zu bringen ist: das Schaf. Ungefähr 50 Millionen davon werden in Schottland gehalten.

Abgesehen von Tieren und tierischen Produkten liefert die schottische Erde eine Vielzahl an vitaminreichen und köstlichen Erträgen: Kohl, Hafer, Gerste und Kartoffeln, um nur einige davon zu nennen.

Frische und Spitzenqualität der Lebensmittel haben die Schotten mittlerweile selbstbewusst genug gemacht, um die traditionellen schottischen Gerichte in ihren Restaurants anzubieten. Auch an den schottischen Herden zu Hause kocht man regional inspiriert und kombiniert traditionelle und internationale Lebensmittel. Dabei spielen Aspekte wie die Nachhaltigkeit beim Fischfang, die Bioproduktion der Gemüse und die regionale Herkunft eine zunehmend große Rolle. Kein Wunder also, dass die Slow-Food-Bewegung bereits in einigen Restaurants in den Lowlands und Highlands Einzug gehalten hat.

Bezugsquellen:

All about Scottish food and drinks – www.scotlandfoodanddrink.org

Scottish Association of Farmers Markets –

www.scottishfarmersmarkets.co.uk

Scottish Food Guide – www.scottishfoodguide.com

The Taste of Scotland – www.taste-of-scotland.com

Bobby's Foodstore – www.bobbys.at

Bright Britain – www.bright-britain.de

WHISKY – WASSER DES LEBENS

Schottischer Whisky oder Scotch ist von allen Whiskys der komplexeste, zweideutig in seinem Geschmack aus Süße und Trockenheit. Die Süße stammt von gemälzter Gerste (diese wird vor dem Vermahlen zum Keimen gebracht und dann getrocknet, um den Keimprozess zum Stillstand zu bringen), welche in der schottischen Tradition der wichtigste Bestandteil ist. Die Trockenheit stammt vom Torf, mit dem die Schotten meist ihr Malz räuchern. So verbinden sich Trockenheit, Rauch-, Torf- und andere Geschmackstöne zu den weltbesten Whiskysorten.

Die anderen Geschmacksnuancen stammen von der Heide, den Mooren, dem Wasser, der klaren Bergluft der Highlands und den Meeresbrisen der Inseln, welche die Moore und die Luft in den Lagerhäusern, wo der Whisky reift, salzig anhauchen.

Scotch Whisky hat seinen einzigartigen Charakter zum Teil auch von der Reifung in Sherry- oder alten Portweinfässern. Diese und andere Elemente tragen zur Komplexität des Scotchs bei.

Schottlands klassische Whiskys sind die reinen, die Single Malts, die in den meisten Fällen schlicht nach der Brennerei benannt sind, aus der sie kommen. Nach dem britischen Steuergesetz darf nur in Schottland hergestellter Whisky als Scotch bezeichnet werden und muss mindestens drei Jahre lang gelagert werden.

Malt Whisky

Dies ist die ursprüngliche Form des Whiskys. Er besteht aus reiner Gerste, die man zum Keimen bringt. Dadurch entsteht Grünmalz. Er ist daher ein Straight Whisky, ein unverschnittener Whisky. Der Malt Whisky wird im Pot-Still-Verfahren durch zweimalige Destillation hergestellt. Danach wird er mindestens drei Jahre in Eichenfässern oder alten Sherry- bzw. Portweinfässern gelagert.

Grain Whisky

Grain Whisky wird aus ungemälztem Getreide im Coffey-Still- oder Patent-Still-Verfahren für Blended Whiskys hergestellt. Grain Whisky oder Corn Whisky ist leichter im Geschmack als Malt Whisky. Die Grain Whisky erzeugenden Brennereien liegen mit Ausnahme von Invergordon in den Lowlands. Weitere bekannte Destillereien sind Caledonian, Girvan, Port Dundas und Strathclyde.

Schottlands Whiskyregionen

Schottland teilt man historisch in vier allgemein anerkannte klassische Whiskyregionen ein: die Lowlands, Campbeltown, Islands und die Highlands. Die Highlands werden wiederum in Unterregionen eingeteilt: in Westen, Norden, Speyside, Osten und die Midlands.

Highland Malt

Highland Malt ist ein Sammelbegriff für alle Produkte, die nördlich der Trennlinie von Greenock im Westen und Dundee im Osten Schottlands hergestellt werden. Die Highlands sind das größte Herstellungsgebiet in Schottland. Die westlichen Brennereien zeichnen sich, was ihre Erzeugnisse wie z.B. Ben Nevis oder Oban betrifft, durch einen trockenen Abgang mit einem Hauch von Torfigkeit aus, wohingegen die östlichen Brennereien wie Glen Deveron, North Port oder Royal Lochnagar eher eine fruchtige Note haben. Die Produkte der nördlichen Brennereien besitzen einen Gewürz-Ton bzw. weisen einen Heidekraut-Touch auf, etwa Dalwhinnie, Glen Mhor, Glenmorangie oder Tomatin. Die Kernzone der Highlands ist Speyside, wo sich auch die meisten Brennereien befinden. Diese Whiskys zeigen das am feinsten ausgeprägte Aroma aller Malt Whiskys. Ihr Geschmack reicht von torfig bis zu Sherry- und Seetang-Tönen, von malziger Süße bis zu fruchtigen Noten. Bekannte Speyside-Whiskys sind unter anderem Balvenie, Cardhu, Cragganmore, Glenfarclas, Glenfiddich, Glen Grant, Glenlivet, Macallan oder Strathisla.

Lowland Malt

Der Lowland Malt hat einen leichteren, nicht torfigen, eher milden, runden und ausgeglichenen Geschmack. Er wird daher oft mit Grain Whisky zu Blended Scotch Whisky verschnitten. Bekannte Lowland Malts sind Auchentoshan, Bladnoch, Glenkinchie, Littlemill und Rosebank.

Island Malt

Diese Whiskys werden auf den Inseln Skye, Mull, Orkney, Jura und Islay hergestellt. Der Whisky von der Insel Islay gilt als einer der stärksten Malt Whiskys. Auf Islay finden sich bekannte Brennereien wie Caol Ila, Ardbeg, Bowmore, Lagavulin oder auch Laphroaig. Die Produkte der Island Malts zeigen deutlich torfigen, phenolischen und jodartigen Charakter und sind unverwechselbar, wie etwa Talisker oder Highland Park.

Campbeltown Malt

Er stammt von der Halbinsel Kintyre, wo es zwei bekannte Destillieren gibt, die weiche milde Highland Malt Whiskys herstellen. Die Produkte zeigen zum Teil süß-salzigen Abgang, zum anderen aber auch leicht torfigen und deutlich salzigen Nachtrunk wie Glen Scotia, Longrow oder Springbank.

Über die Grenzen von Schottland hinaus

Die Definition, was nun einen Whisky ausmacht, hat nicht nur die *Scotch Malt Whisky Society* festgelegt, sondern sie ist auch im EU-Recht verankert. Eine Spirituose darf nur dann als Whisky bezeichnet werden, wenn es sich um einen Getreidebrand mit Malzanteil handelt, der mindestens 40 % Vol. Alkohol hat und mindestens drei Jahre im Holzfass gelagert ist. Nach diesem »Grundrezept« wird heute weltweit in über 100 Ländern Whisky produziert, unter anderem auch in Österreich.

Die erste österreichische Whiskydestillerie steht im Waldviertel in Niederösterreich und ist einer von mittlerweile rund 30 Betrieben, die hierzulande Whisky produzieren. Seit 1995 wird in der Whiskydestillerie J. Haider Whisky aus Roggen- und Gerstenmalz hergestellt, der mehrfach international ausgezeichnet wurde. Waldviertler Whisky J.H. – so der Name des ersten heimischen Whiskys – ist eine individuelle Kreation und eine eigene Marke. Die Schotten waren dabei Vorbild, aber nicht Vorlage. Der Whisky hat seinen eigenen Charakter und überzeugt geschmacklich mit zarten Vanillenoten, Nougataromen oder kräftigen Kaffee-Karamelltönen.

In Deutschland wird seit rund 20 Jahren Whisky destilliert. Mittlerweile verteilen sich über 41 abfüllende Brennereien auf das ganze Land. Als Stammvater deutscher Single Malts gilt Robert Fleischmann mit seiner Destillerie »Blaue Maus«. Er destilliert seinen Whisky nach schotischem Vorbild und lässt ihn sechs bis acht Jahre reifen. Das Ergebnis ist ein samtiges, weiches Destillat mit fruchtigen Noten von Rosine und Orange, aber auch mit einer gewissen Würzigkeit.

Bezugsquellen:

Destillerie J. Haider (1. Österreichische Whiskydestillerie) –
www.whiskyerlebniswelt.at

Potstill – Austria's finest Whisky Store – www.potstill.org

Caledonia Single Malt Whisky – www.caledonia.at

Whisky-Destillerie Blaue Maus – www.fleischmann-whisky.de

Cadenhead's Whisky Market – www.cadenhead-berlin.de

Weinquelle Lühmann – www.weinquelle.com

SCHOTTISCHES BIER

Brauereien in Schottland werden heute von internationalen Großkonzernen dominiert. In den letzten Jahren gab es erfreulicherweise eine Wiederbelebung der Produktion durch kleine regionale Brauereien, die mit traditionellen Methoden Bier herstellen. Die Brauerei auf der Insel Arran sowie die Belhaven Brewery brauen zudem ein Robert Burns Ale. Schottisches Bier wird mit gemälzter Gerste, Hopfen, Hefe und reinem Wasser gebraut. Früher wurde auch nach der India-Pale-Ale-Methode gebraut, die das Bier länger haltbar machte, um auch die Kolonien damit beliefern zu können. Nach einer aus dem 19. Jahrhundert stammenden Kategorisierung galt für schottisches Bier: je stärker das Bier, desto teurer. Man unterteilt heute in folgende Biersorten: *Light* hat unter 3,5 %, *Heavy* zwischen 3,5 und 4 %, *Export* zwischen 4 und 5,5 % und *Wee Heavy* über 6 % Vol. Alkohol.

Bezugsquellen:

Isle of Arran Brewery – www.arranbrewery.com

Belhaven Brewery – www.belhaven.co.uk

Caledonian Brewery – www.caledonianbeer.com

Traquair House Brewery – www.traquair.co.uk/traquair-house-brewery

FLEISCH, WILD UND GEFLÜGEL

Schottisches Rindfleisch bürgt für hohe Qualität, exzellenten Geschmack und garantiert regionale Herkunft. Fleisch kommt in Schottland nahezu täglich auf den Tisch, am liebsten in der Form von Roastbeef und Entrecôte Steaks. Das Fleisch stammt unter anderem von den Rinderrassen Galloway, Highland Cattle (Hochlandrind) und Aberdeen Angus, allesamt sehr widerstandsfähige und dem schottischen Wetter trotzende Tiere. Galloway und Aberdeen Angus sind seit jeher für saftiges, besonders schmackhaftes, gut marmoriertes, zartes Rindfleisch bekannt, darüber hinaus hat das Fleisch einen sehr hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Schottische Metzger lassen in der Regel nichts von den Tieren übrig, alles wird verwertet: Neben dem Fleisch werden Würste und Blutwurst (Black Pudding) hergestellt. Der Black Pudding stellt ein essenzielles schottisches Nahrungsmittel dar, es wird bereits zum Frühstück gegessen, kann aber auch in Sandwiches gereicht werden.

Schweinefleisch war in Schottland lange Zeit verpönt. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts war es so verrufen, dass angeblich der bloße Anblick Unglück brachte. So wurde es lange Zeit höchstens für den Frühstücksspeck oder für Pies verwendet. Heute werden alte Schweinerassen wieder gezüchtet, so zum Beispiel die Ballencrieff- oder Milton-of-Kilvarock-Schweine. Sie wachsen auf natürliche Art und Weise in Freilandhaltung auf und werden mit Bio-Futter ernährt. Die Produkte daraus werden auf Bauernmärkten verkauft, etwa auf dem *Edinburgh Farmers' Market*.

Hammel- und Lammfleisch ist seit Hunderten von Jahren nicht aus der schottischen Küche wegzudenken. Schafe werden zwar hauptsächlich für die Milch- und Wolleproduktion verwendet, dennoch wird auch ihr Fleisch genutzt – und wenn, dann wiederum das ganze Tier, wie es eben Tradition ist in der kargen schottischen Landschaft. Daraus ergeben sich auch die Zutaten für den berühmten Haggis: Man braucht dazu den Schafsmagen, die Lunge, das Herz und die Leber.

Schottisches Wild, allen voran das Hirschfleisch, zählt qualitativ zur Weltspitze und zu den Höhepunkten der schottischen Küche. Gutes Wildfleisch muss einige Zeit abhängen, die Dauer richtet sich nach Größe und Art des Fleisches. Die beste Zubereitung gelingt mit Zutaten aus der natürlichen Umgebung der Tiere, wilder Thymian etwa zu Hasen oder Vogelbeeren(-konfitüre) zu Moorhuhn.

Rotwild, also Rehe und Hirsche, ist in den Bergen der Highlands häufig anzutreffen. Hirschfleisch hat einen vollen Geschmack und gilt aufgrund des geringen Cholesteringehalts als äußerst gesund. Es kann kurz gebraten, aber auch als Carpaccio zubereitet werden. Rotwild aus Zuchtgehegen ist natürlich billiger als freilebende Tiere. Das Fleisch der Zuchttiere ist aber ebenso zart, nur hat es weniger »Wildgeschmack«.

Wildschweine haben im Gegensatz zu Hausschweinen ein saftiges dunkelrotes Fleisch mit würzigem Wildgeschmack. Dieser wird mit zunehmendem Alter intensiver. Das Fleisch der Tiere ist mager und kernig. Es wird frisch verkauft oder zu Speck und Würsten verarbeitet. Von Kennern wird es als Braten oder Schmorbraten geschätzt, ist aber ebenso zum kurzen Anbraten oder Grillen geeignet.

Am häufigsten vor die Flinte geraten dem schottischen Jäger Feldhasen und Wildkaninchen. Das aromatische Fleisch muss sieben bis zehn Tage abhängen, erst dann wird es weiterverarbeitet, das Hasenblut wird für dunkle Saucen verwendet. Das Fleisch des Wildkaninchens schmeckt jung am besten und ist kräftiger im Geschmack als der Hase. Beim Braten sollte es mit viel Flüssigkeit übergossen werden, damit es nicht trocken wird. Dagegen hilft auch, es mit Speck zu umwickeln.

Zum Federwild zählen in Schottland Wildenten und Gänse, Fasane, Moor- sowie Rebhühner. Das schottische Moorhuhn oder auch Moorschneehuhn hat dunkles, würziges rotbraunes Fleisch. Es kann im Ganzen gebraten oder geschmort werden. Die Wildente hat einen kräftigen Geschmack und ist nicht so fett wie die Hausente, daher sollte beim Braten ausreichend Fett oder Öl hinzugefügt werden. Schottische Wildenten leben in Meeresnähe, ihr Fleisch hat mitunter eine leicht salzige Note. Fasane werden in den Monaten November und Dezember gejagt, vor allem jüngeres Fleisch ist aufgrund seiner Zartheit beliebt. Die Zubereitung ist ähnlich der des Feldhasen, besonders delikat schmecken Fasane, wenn sie mit Äpfeln gefüllt werden. Sehr groß sind die Tiere nicht: Ein Fasan kann von zwei Essern ohne Weiteres verspeist werden.

Bezugsquellen:

Boafarm Austria – www.galloway.at

Galloway in Deutschland –

www.galloway-genussfleisch.de/gallowayfleisch.aspx

Campbells – Scotland's finest butcher – www.campbellsmeat.com

Ballencrieff Rare Pedigree Pigs – www.ballencrieffrppigs.co.uk

Donald Russell – www.donaldrussell.com

Rannoch Smokery – www.taymouthcourtyard.co.uk/rannochsmokery