

**E            NATURWISSENSCHAFTEN, TECHNIK, MEDIZIN**

**EH          AGRARWISSENSCHAFT; HAUSWIRTSCHAFT**

**EHC        Hauswirtschaft; Essen und Trinken**

**Schottland**

**KOCHBUCH**

**13-1        *Haggis, Whisky & Co* : mit Robert Burns durch die schottische Küche / Dieter Berdel ... - Wien : Mandelbaum-Verlag, 2013. - 192 S. ; 24 cm. - ISBN 978-3-85476-412-0 : EUR 24.90  
[#3045]**

Es gibt Kochbücher, über die man sich freut, auch wenn man nicht in jedem Fall darangehen wird oder will, die Rezepte nachzukochen. Das trifft sicher auch auf das vorliegende Buch zu, das in sehr gelungener Weise einen Einstieg in die schottische Kochkultur bietet. Mit Hilfe von Robert Burns, des bedeutendsten bzw. zumindest des bekanntesten schottischen Dichters,<sup>1</sup> führen die Autoren in eine Essens- und Trinkkultur ein, die zweifellos einen gemischten Ruf genießt. Erwähnt man gegenüber Nicht-Schotten die Nationalspeise Haggis, so kann man auf die unterschiedlichsten Reaktionen treffen, die nicht immer positiv sind.

Mag also Schottland auf der kulinarischen Weltkarte nicht eben eine prominente Stelle einnehmen – schließlich gibt es, was kein Zufall sein dürfte, kaum irgendwo schottische Restaurants – erscheint es doch als Region, die zumindest bei einem Getränke, dem Whisky, Weltrang beanspruchen kann. Dennoch verfügt die schottische Küche über einige interessante Gerichte, von denen das eine oder andere zum Nachkochen geeignet ist oder zumindest in einer abgeänderten Variante dem Speisezettel etwas Abwechslung verschafft. Das Buch bietet selbst Abwechslung, indem immer wieder Informationen zu Robert Burns geboten werden, die keineswegs auf den kulinarischen Aspekt eingeschränkt sind, bevor dann wieder Rezepte folgen.

Das erste Kapitel bietet einen Überblick über die spezifischen Speisen und Getränke Schottlands, einschließlich des Hochprozentigen. Auch auf einschlägige Bezugsquellen wird hingewiesen, wenn man z.B. unbedingt schottischen Lachs haben möchte (Internet). Die Rezepte sind zu Menüs zusammengestellt, die entweder den Jahreszeiten entsprechen (Frühling, Sommer, Herbst, Winter) oder auf bestimmte Regionen oder Zutaten bezogen sind (Highlands, Wild, Moorhuhn, Fisch, Whisky). Unverzichtbar ist natürlich das Menü für das Robert-Burns-Supper, bei dem u.a. der berühmte

---

<sup>1</sup> Eine gute neuere Biographie bietet: *The bard* : Robert Burns, a biography / Robert Crawford. - 1. publ. - London : Cape, 2009. - XII, 465 S. ; 24cm. -: ISBN 978-0-224-07768-2 : £20.00. - Wer sich museal über Burns informieren möchte, sei verwiesen auf [www.burnsmuseum.org.uk](http://www.burnsmuseum.org.uk) [2013-03-31].

berühmte Haggis serviert wird. Zu dessen Zubereitung benötigt man Schafsmagen und weitere Schafinnereien, die wohl nicht in jedem Fall leicht zu beschaffen sein dürften. Manche Raffinesse der hier versammelten Rezepte wird man eher selten in Schottland selbst antreffen – auch heute noch kochen Schotten vielfach ausgesprochen gewürzlos und fad.

Auf unterhaltsame Weise lernt man bei der Lektüre so manche interessante Einzelheit aus der Sozial- und Kulturgeschichte Schottlands, die aus der Perspektive des Kochens noch einmal anders ausschaut. So war dem Rezensenten die Rolle neu, die David Hume bei der Verbreitung französischer Küche in Schottland spielte. Im Geiste dieser kulturübergreifenden Befruchtung ist es dann auch zu begrüßen, wenn die Buchautoren den Band mit einem Kärtnerisch-schottischen Freundschaftsmenü beschließen, das aus Kirchtagsuppe nach Highlander-Art, Kärtner Nudeln mit Hummer und Zitronenbutter sowie Kaledonischem Reindling mit Grantenschleck besteht; auch dazu wird natürlich ein Whisky empfohlen (Glengoyne).

Das Buch ist sehr gefällig aufgemacht und mit alten Illustrationen ausgestattet worden. Es sei allerdings für diejenigen, die an so etwas interessiert sind, der Hinweis erlaubt, daß keine Abbildungen der gekochten Gerichte enthalten sind. Im Anhang werden die schottischen Maßeinheiten angegeben sowie Portionsgrößen angeführt. Ein Literaturverzeichnis gibt ausreichend Hinweise auf einschlägige Titel kulinarischer und kulturgeschichtlicher Art. Der Band enthält schließlich, was den Gebrauchswert in der Küche erhöht, ein Rezeptverzeichnis. Man darf den Band allen ans Herz legen, die etwas für Schottland übrig haben. Wem bei der Frage nach schottischen Speisen spontan nichts einfällt, sollte sich von dem Band vielleicht dazu inspirieren lassen, auch hier nach Ergänzungsmöglichkeiten des eigenen Kochrepertoires zu suchen.<sup>2</sup>

Till Kinzel

#### QUELLE

**Informationsmittel (IFB)** : digitales Rezensionsorgan für Bibliothek und Wissenschaft

<http://ifb.bsz-bw.de/>

<http://ifb.bsz-bw.de/bsz380070162rez-1.pdf>

---

<sup>2</sup> Kochbücher, die mit den Namen berühmter Schriftsteller werben, scheinen derzeit in Mode zu sein. Vgl. etwa: **Das Jane-Austen-Kochbuch** / von Maggie Black ; Deirdre Le Faye. Aus dem Engl. übers. von Lutz Walther. - Stuttgart : Reclam, 2013. - 169 S. : Ill. ; 22 cm. - ISBN 978-3-15-010907-6 : EUR 19.95. - Inhaltsverzeichnis: <http://d-nb.info/1028889372/04> - Verlagsangaben: [http://deposit.d-nb.de/cgi-bin/dokserv?id=4211055&prov=M&dok\\_var=1&dok\\_ext=htm](http://deposit.d-nb.de/cgi-bin/dokserv?id=4211055&prov=M&dok_var=1&dok_ext=htm) - **Grimms Kochbuch** : märchenhafte Rezepte aus dem Hause Grimm / Gerd Sollner (Hrsg.). - Darmstadt : Reprint-Verlag Leipzig, 2013. - 160 S. : Ill. ; 23 cm. - ISBN 978-3-8262-3045-5 : EUR 19.90. - Inhaltsverzeichnis: <http://d-nb.info/1029059969/04> - Verlagsangaben:

<http://deposit.d-nb.de/cgi->

[bin/dokserv?id=4215190&prov=M&dok\\_var=1&dok\\_ext=htm](http://deposit.d-nb.de/cgi-bin/dokserv?id=4215190&prov=M&dok_var=1&dok_ext=htm)