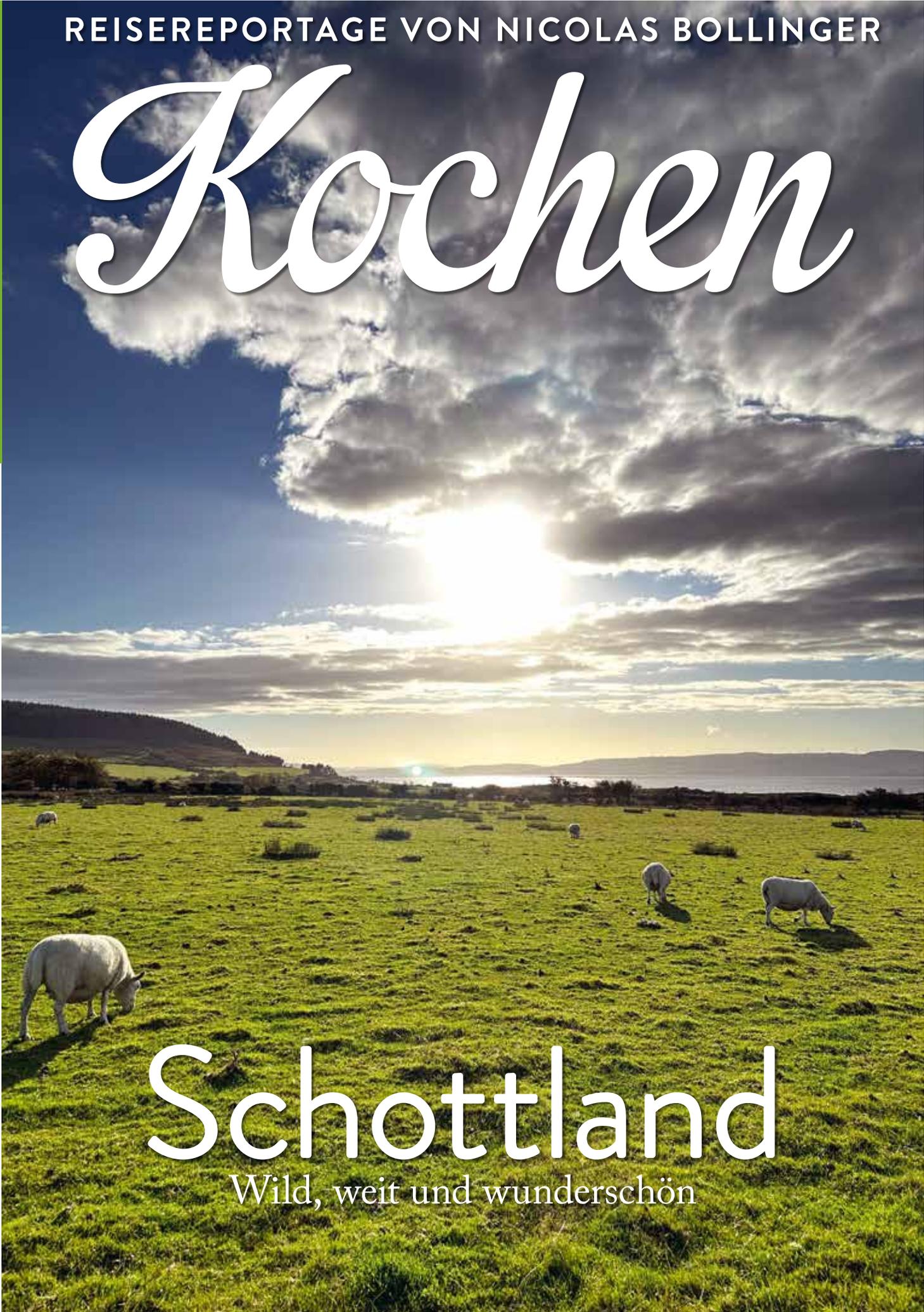


REISEREPORTAGE VON NICOLAS BOLLINGER

Kochen

Aus «KOCHEN» Ausgabe 11 / 2024



Schottland

Wild, weit und wunderschön

Schottland

Wild, weit und wunderschön

Von den Highlands zu den «Islands» – eine Reise durch ein Land, das seit jeher durch seine raue Schönheit fasziniert und kulinarisch manch eine Überraschung bereithält. Denn Schottland ist mehr als bloss Whisky und Haggis.

Unsere Top drei

Eine persönliche, daher rein subjektive Auswahl:



1 BESUCHEN SIE DIE INSELN

Wussten Sie, dass zu Schottland ganze 790 Inseln gehören, von denen immerhin 130 bewohnt sind? Jede davon ist eine ganz besondere, faszinierende kleine Welt. Skye mag wohl die beliebteste sein, aber Islay und Arran sind auf jeden Fall eine Reise wert.



2 EAT LOCAL

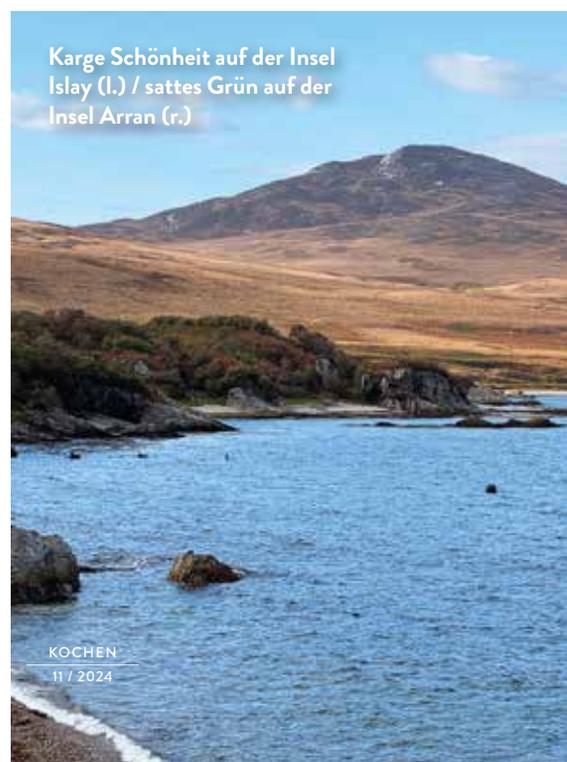
Die schottische Küche sollte man keineswegs mit der englischen verwechseln. Natürlich kann man überall mit Fish and Chips und Burgern satt werden. Aber so verpasst man lokale Delikatessen wie Austern, Wild – und natürlich Haggis!



3 DER GEIST SCHOTTLANDS

Auch wenn Sie keinen Single Malt Whisky mögen – ein Besuch in einer der zahlreichen Brennereien gibt einen Einblick in ein elementares Stück schottischer Kultur.

Karge Schönheit auf der Insel Islay (l.) / sattes Grün auf der Insel Arran (r.)





Die Gegend um Glencoe gehört zu den eindrucklichsten schottischen Landschaften.

Schottland ist und bleibt ein Land der Sagen, Mythen und Legenden, das jeden Besucher unweigerlich in seinen Bann zieht.

Etwas mehr als eine Woche Zeit. Es ist völlig klar, dass das für Schottland viel zu wenig ist, denn wer dieses Land mit seinen grandiosen Weiten richtig erkunden möchte, bräuchte gut drei Wochen oder lieber gleich einen Monat – mindestens. Dennoch lässt sich in innerhalb weniger Tage bereits sehr viel erleben, was auch mit der enormen Vielseitigkeit Schottlands zu tun hat: Entlang der Küste von Angus locken pittoreske Fischerdörfer, sanfte grüne Hügel und romantische Schlösser, die dramatisch an der Steilküste thronen. Hält man sich westwärts, wird die Landschaft sogleich bergiger, wilder, «schottischer», denn die ehrfurchtgebietende Kulisse von Glencoe und die Einsamkeit von Rannoch Moor sind ganz schlicht die perfekte Verkörperung dieser fast unwirklichen und rauen Schönheit, die man gemeinhin mit den schottischen Highlands assoziiert. Und doch wäre keine Reise vollständig, wenn man nicht mindestens eine der zahlreichen Inseln besucht, die in ihrer Abgeschiedenheit und Ruhe eine ganz eigene Magie ausstrahlen. Die Natur gibt indes auch kulinarisch den Takt vor: Klar gibt es so gut wie immer und überall Whisky und Haggis (der übrigens hervorragend schmeckt und seinen schlechten Ruf zu Unrecht genießt) und wer möchte, kann sich auch eine Woche lang von typisch britischem Pub-Food ernähren. Aber es gibt darüber hinaus eine schottische Küche, die auf den herausragenden Produkten des Landes fusst. So hat die Kunst des Fischräucherns eine lange Tradition, die Meeresfrüchte sind von traumhafter Qualität, was sich genauso über das im Übermass vorhandene Wildbret sagen lässt. Und auch der Käse schmeckt wirklich vorzüglich. Kurzum, Schottland macht glücklich – in jeglicher Hinsicht.



Schottland

Hinkommen

Es gibt mehrere Flüge pro Woche ab Zürich mit der SWISS bzw. Edelweiss oder mit Easyjet ab Genf nach Edinburgh. Die Flugzeit beträgt zwischen zwei und zweieinhalb Stunden. Der öffentliche Verkehr ist zwar gut ausgebaut. Aber für Streifzüge durch die Highlands und Inseln ist ein Mietauto fast unerlässlich.



Übernachten

Schottland bietet grossartige Hotels und Unterkünfte, für alle möglichen Gelegenheiten (im Bild das «The Machrie» auf der Insel Islay). Empfehlungen zu den jeweiligen Etappen finden Sie direkt in der Reportage.

Diese Reise wurde unterstützt durch Kontiki Reisen.

Zwischen Lowlands und Highlands

Die Gegend um Perth, Five Angus und Aberdeenshire strotzt nur so vor Attraktionen und kulinarischen Trouvaillen.

So ganz genau scheint man die Region zwischen den Lowlands und den Highlands nicht fassen zu können: Midlands? Central Lowlands? Zentralschottland? Ob das auch der Grund ist, weshalb diese Gegend nicht selten links liegengelassen wird, weil es einen Grossteil der Besucher sowieso in die Highlands zieht? Fakt ist jedoch, dass das Mittelland, das sich über die traditionellen Grafschaften von Fife, Angus und Aberdeenshire erstreckt, zahlreiche Attraktionen bereithält. Der Weg dahin führt von Edinburgh aus schnurgerade in den Norden Richtung Perth; hier könnte man nun bereits nach Dundee abzweigen, doch es lohnt sich unbedingt, noch einen Umweg nordwärts zu fahren, bis vor die Tore des «Cairngorms National Parks». Hier warten das pittoreske Vorzeigedorf Pitlochry, bekannt für seine «Highland Games», der berühmte Aussichtspunkt «Queens View» sowie die Whiskybrennereien «Edradour» und «Blair Athol». Mitten in dieser wild anmutenden, durch dicht bewaldete Hügel geprägten Landschaft liegt auch das Örtchen Killiecrankie, das vielen Schotten als Austragungsort einer Schlacht während des Jakobitenaufstands 1689 im Gedächtnis liegt – während es Gourmets eher ins «Killiecrankie House» zieht. Hier stimmt einfach alles – ein prächtiges altes Landhaus inmitten der Wälder, innen in stilvoll skandinavisch angehauchtem Design gehalten und in der Küche mit Tom Tsappis ein Koch, der zwar vom Purismus Japans und den nordischen Ländern beflügelt ist, aber zu 100 Prozent lokal kocht – mit den besten Produkten aus den Meeren und Wäldern Schottlands sowie aus dem eigenen Gemüsegarten: vom Kabeljau mit caramelisierten Zwiebeln, Seetang und knusprigem Lauch über geräucherte Shetland-Muscheln in einer buttrigen Kartoffelcreme bis hin zum BBQ-Hirschrücken mit Hirschwurst und Waldpilzen und einem grandiosen, vor Butter nur so strotzenden «Milk Bread». Den Nachmittag lässt man dann stilvoll im Salon ausklingen, bei Jazzklängen vom Plattenspieler, Kaffee, Süßigkeiten und einem Glas Edradour Single Malt, während draussen das schottische Wetter tobt und der Wind an den hohen Fenstern rüttelt. Es gibt in der Tat Schlimmeres ...

Doch die Reise geht weiter. Richtung Angus und Aberdeenshire, eine Gegend mit sanften grünen Hügeln, steilen Klippen und weltberühmten Burgen. Es ist ein Landstrich der Farmen, denn von hier stammt auch die Rinderrasse Aberdeen Angus. Was also läge näher, als sich auf einem Bauernhof einzuquartieren? Auf der «Newton of Fotheringham Farm» bei Forfar bieten die Bäuerin Lou und ihre Familie gemütlich eingerichtete Zimmer und die Möglichkeit, kurzzeitig am schottischen Landleben teilzuhaben. Als morgendliches Highlight gibt es ein «Scottish Breakfast» aus eigenen und lokalen Produkten: Eier, Bacon, Wurst, Kartoffel-Scone und selbstverständlich – Haggis! Auch wenn der Gedanke, zum Frühstück im Schafsmagen gegarte Schafsinnereien mit Hafer und Gewürzen zu verpeisen, gelinde gesagt, gewöhnungsbedürftig klingt: Es schmeckt wirklich köstlich. Nun aber los, denn es gibt viel zu entdecken. Besonders Fans von Burgen und Schlössern kommen hier voll auf ihre Kosten: Eine gute Viertelstunde mit dem Auto entfernt, liegt Glamis Castle, ein Bilderbuchschloss, das mit seiner Vielzahl an Türmchen zu den prächtigsten seiner Art zählt. Bei einer geführten Tour durch die nach wie vor bewohnte Residenz erfährt man nicht nur vieles über die bewegte Geschichte, sondern auch über die zahlreichen Geister und Monster, die in den dunklen Fluren ihr nächtliches Unwesen treiben sollen. Eine Dreiviertelstunde weiter nordöst-



Fluffiger Käsetraum: Cheddar-Soufflé in «Gordon's Restaurant».



Stilvolles Design im «Killiecrankie House».

Im berühmten Glamis Castle soll es angeblich spuken.

lich liegt eine der spektakulärsten Burgen des Landes, Dunnottar Castle. Hoch auf einer zerfurchten Felsklippe, 50 Meter über den tosenden Wellen der Nordsee, strahlt diese uneinnehmbar wirkende Festung eine fast mystische Aura aus. Einst residierte hier eine der mächtigsten Familien Schottlands, heute eine Ruine von sublimen Schönheit und entrückter Romantik. Wer früh kommt, hat diese Stätte fast für sich und kann sich die Zeit nehmen, in die unvergleichliche Atmosphäre einzutauchen und ins Sinnieren zu geraten. Doch weil rein geistige Nahrung auf die Dauer nicht sättigt, empfiehlt sich ein Abstecher in das nahe gelegene Fischer-örtchen Stonehaven mit seinem alten Hafen, wo man sich in einem behaglichen Pub wie dem «Ship Inn» bei einem Teller «Cullen Skink», einer üppig-cremigen Suppe mit Kartoffeln, Lauch und geräuchertem Fisch, aufwärmen kann. Comfort-Food in Reinform, das dann doch auch die Seele nährt.

Zurück in der Angus-Region. Wie fast überall gilt: Wer beim Abendessen keine Enttäuschung erleben möchte, muss ein wenig suchen, auch wenn das bedeutet, eine nächtliche Odyssee durch scheinbar menschenleere Landstriche auf sich zu nehmen. Doch diese Trouvaillen sind es wert: Wer es etwas gehobener mag, kehrt bei Garry Watson im «Gordon's» ein und genießt Köstlichkeiten wie ein unerhört fluffiges Tobermory-Cheddar-Soufflé, Blumenkohl-creme mit geräuchertem Schellfisch und gebackenem Eigelb oder Ente mit Pfifferlingen, Sellerie und Walnüssen. Rustikaler, aber nicht weniger lohnend ist das «Drovers Inn». In allerbesten Erinnerung bleibt die geräucherte Taubenbrust mit knusprigen Kartoffeln, gefolgt von einem ultraklassischen Steak-and-Ale-Pie mit Chips – dazu ein lokales Ale, wie es sich gehört. Den krönenden Abschluss bildet jedoch ein fulminanter «Sticky Toffee Pudding», ein üppiges, feucht-zartes honigsüßes Kuchlein, in dem sich tatsächlich Datteln verbergen, übergossen mit einer warmen, klebrigen Butterscotch-Caramelsauce, ein unendlich üppiger Traum, für den man jede noch so abenteuerliche Anfahrt in Kauf nimmt. Garantiert.

KILLIECRANKIE HOUSE

www.killiecrankiehouse.com

NEWTON FARM

www.newtonfarmholidays.co.uk

THE SHIP INN

www.shipinnstonehaven.com

GORDON'S RESTAURANT

www.gordonsrestaurant.co.uk

THE DROVERS INN

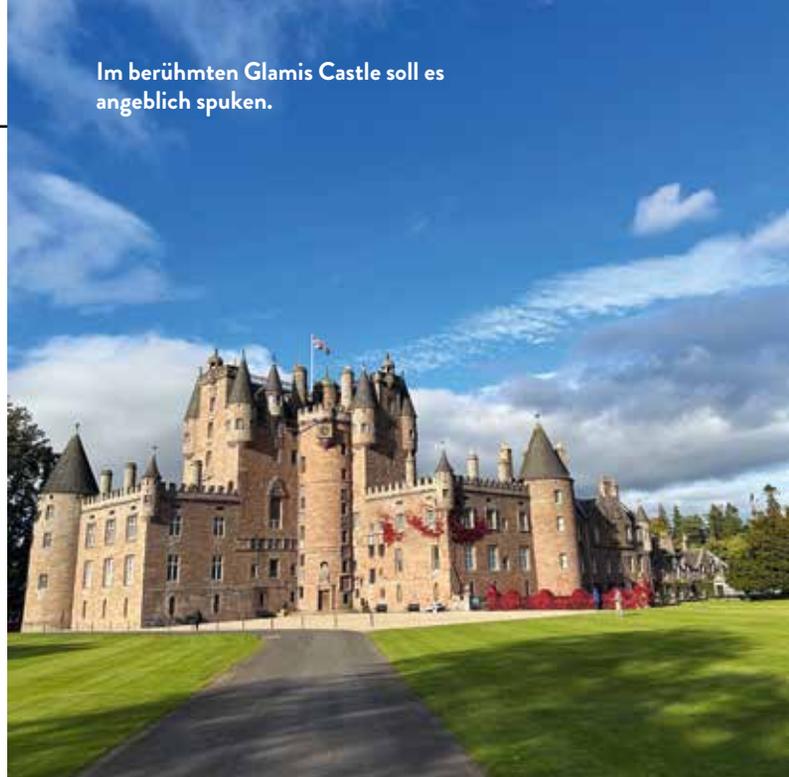
www.the-drovers.com

GLAMIS CASTLE

www.glamis-castle.co.uk

DUNNOTTAR CASTLE

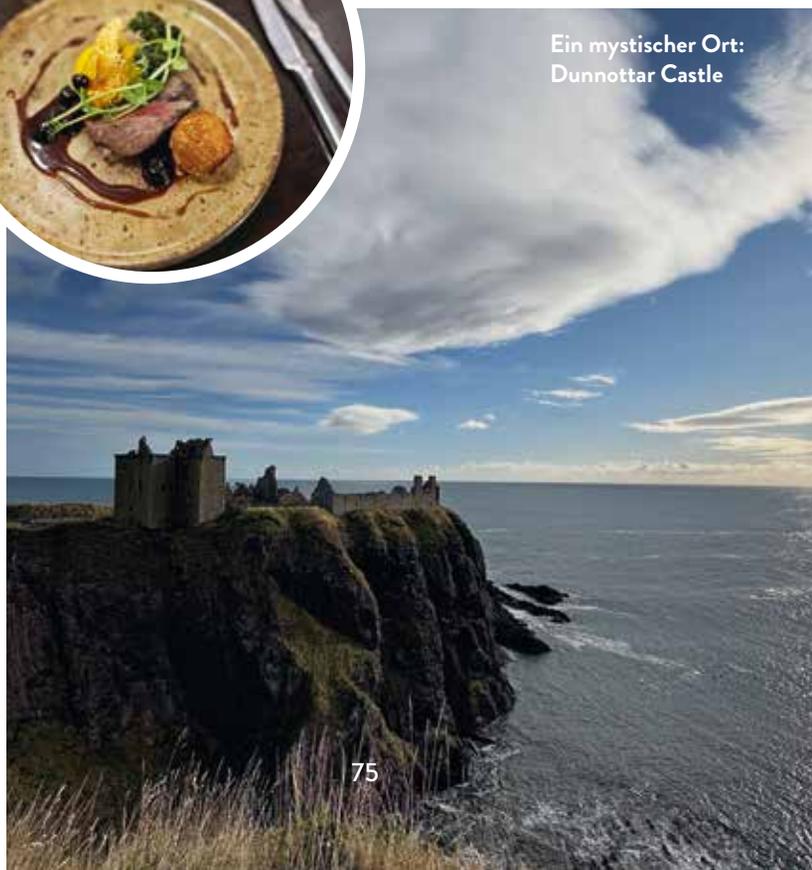
www.dunnottarcastle.co.uk



Scottish Breakfast auf der «Newton Farm» / geräucherte Taube im «Drovers Inn» (kl. Bild).



Ein mystischer Ort: Dunnottar Castle



Hirsch-Kreation im «Killiecrankie House».

Islay – im Whiskyhimmel

Die Insel Islay ist nicht nur ein Naturparadies voller Schönheit, Ruhe und Entschleunigung, sondern auch die Heimat von unvergleichlich rauchig-torfigen Whisky-Legenden.

Fast unmerklich setzt sich die Caledonian-Macbrayne-Fähre in Bewegung und bahnt sich ihren Weg durch den Meeresarm des West Loch Tarbert. Regen, Böen, tiefhängende Wolken – bestes schottisches Wetter. Vorbei an der gespenstisch aus dem Nebel ragenden Silhouette der Isle of Gigha und irgendwann taucht die Gestalt einer noch viel grösseren Insel auf, die Umrisse eines länglichen weissen Gebäudes scheinen in trübem Licht auf und mit ihr ein Schriftzug, der bei manchen Geniessern einen fast magischen Klang evoziert: «Laphroaig». Die Isle of Islay ist ein Paradies in vielerlei Hinsicht. Die südlichste und fruchtbarste Insel der Inneren Hebriden ist ein Naturparadies von fast magischer Schönheit, etwa so gross wie Singapur, aber mit etwas mehr als 3200 Ein-

wohnern herrlich dünn besiedelt und somit ein Refugium der Stille, der Ruhe und Verlangsamung. Bei Sturm und Regen fasziniert sie mit ihrer rauen, dramatischen Grösse, bei schönem Wetter erstrahlt sie in ihrer entfesselten Weite, ihren schroffen Klippen, verwunschenen Mooren, kargen Hügeln und weiss leuchtenden Dörfern – und sie ist der Whiskyhimmel auf Erden.

Wer bei guter Sicht den windumtosten Steilklippen entlang zum Turm des «American Monument» im Westen wandert, kann über das Meer bis nach Irland hinüberblicken. Angeblich – weil hier wieder mal die Beweise fehlen – soll von dort aus der Whisky nach Schottland gelangt sein; es spricht dessen ungeachtet aber einiges dafür, dass sich die Whisky-Herstellung von Islay aus über das ganze Land ver-

breitete. Nicht nur das macht den Islay-Whisky zu einer berühmt-berüchtigten Legende, ein göttlicher Hochgenuss für die einen, das am schrecklichsten schmeckende Getränk der Welt für die anderen. Denn die Islay-Malts schmecken unvergleichlich torfig, rauchig und salzig und sind von einer ungezügelten, unverwechselbaren Wucht, die von Kennern auf der ganzen Welt geschätzt wird. Das liegt an den seit jeher sehr torfhaltigen Böden, weshalb man das Malz über dem Rauch eines Torffeuers zu trocknen begann. Andererseits liegen fast alle Destillieren der Insel unmittelbar am Meer, sodass die Lagerhäuser, in denen der Whisky in seinen Fässern reift und «atmet», bei Flut und Sturm direkt von den Wellen umspült und die Seeluft in jeden Winkel der Brennerei vordringt, was den Malts eine charakteristische Note von Salz, Seetang oder gar Jod verleiht. Nicht weniger als neun aktive Destillieren gibt es derzeit auf Islay, darunter so klingende Namen wie Ardbeg, Lagavulin, Laphroaig, Bruichladdich oder Bowmore, zwei weitere werden in ein paar Jahren hinzukommen, nämlich die wieder zum Leben erwachte Legende Port Ellen und die sich momentan im Bau befindende Portintruan Distillery.

Auch wer mit Whisky und besonders dieser Art von Whisky wenig anfangen kann, sollte unbedingt bei einer Tour durch eine der Distilleries dabei sein, denn so erhält man Einblicke in eine jahrhundertalte Kunst und Kultur,

**Dramatische Klippen beim
«American Monument».**

die nicht nur für diese Insel, sondern auch für Schottland von tiefverwurzelter Bedeutung sind. Hinzukommt, dass es nicht selten wunderschöne und äusserst fotogene Orte sind. Lagavulin, bekannt für seine trockenen, ölig-komplexen Malts, liegt mit seiner aus weissgestrichenen Häuschen und Türmchen bestehenden Architektur in einer malerischen Bucht mit Blick auf die Ruinen von Dunyvaig Castle. Bei Ardbeg verfügt das «Still House», wo sich die Brennblasen befinden, über eine gewaltige Fensterfront, die sich komplett zum Meer hin öffnen lässt, und bei den Whiskys lassen sich vor Ort einige äusserst gesuchte und experimentelle Abfüllungen verkosten, etwa den fruchtig-jugendlichen «8 Years Old», den 13 Jahre im Sauternes-Fass gereiften «Anthology» oder «Hypernova», den torfigsten Ardbeg ever. Apropos torfig: Das Nonplusultra in Sachen Torf und Rauch gibt es nach wie vor bei Bruichladdich, grandios gelegen an den Ufern von Loch Indaal. Aber Vorsicht: Wer den «Octomore», den offiziell torfigsten Whisky der Welt verkostet, wird danach keine weitere Degustation bestreiten können, zu berauscht und überwältigt sind die Geschmacksknospen. Die gute Nachricht für diejenigen, denen es schon beim Lesen zu viel wird: Bruichladdich brennt mit dem «The Botanist» auch einen preisgekrönten Gin und gleich gegenüber der Port Ellen Distillery wird seit Kurzem auch «Islay Rum» hergestellt, dessen geschmackliches Spektrum von tropisch-fruchtiger Leichtigkeit bis zur typischen Rauchnote reicht.

Auch kulinarisch dreht sich auf Islay fast alles um Whisky. Im gemütlichen Restaurant des «Lochside Hotel» in Bowmore gibt es nicht nur inseltypische Köstlichkeiten wie grillierte Jakobsmuscheln und heissgeräucherten Lachs, sondern auch Austern aus dem nur acht Kilometer entfernten Loch Gruinart. Der Salzgehalt dieser aussergewöhnlich fleischigen Austern passt nämlich perfekt zu einem rauchigen Bowmore Whisky, weshalb man diese unbedingt auf «Lochside»-Art geniessen sollte: Erst etwas Salzlake aus der Austernschale schlürfen, gefolgt von einem Schluck Bowmore (der 12-Jährige ist eine gute Wahl), ehe man die Auster isst – da haben sich zwei gesucht und gefunden! Im «Port Charlotte Hotel», im gleichnamigen Ort, kann man gleich im behaglichen Pub mit prasselndem Kaminfeuer und grosser Whiskyauswahl dinieren, zum Beispiel eine reichhaltige Seafood-Chowder mit Lachs, Schellfisch und Seeteufel oder Fish and Chips, ausgebacken im Bierteig aus lokalem Ale. Etwas mehr Raffinesse bietet das «18 Restaurant» im atemberaubend an einem einsamen Strand gelegenen Golfhotel «The Machrie» (übrigens auch eine hervorragende Unterkunft): in Ahornsirup glasierter Schweinebauch mit in Bowmore Whisky mariniertem Apfel, Blutwurst-Bonbon, Apfel-Whisky-Jus und in Honig geschmortem Kohl – oder Filet vom Islay-Hirsch mit Pilzketchup, Wacholderjus und eingelegten Beeren. Das vollkommene Dessert ist und bleibt auch hier der «Sticky Toffee Pudding». Idealerweise mit einem Glas fruchtig-malzig-süsslichen Bunnahabhain (schon fast untypisch für hier), den man am besten sanft in das Küchlein träufeln lässt – so macht man das eben auf Islay ...

LAGAVULIN

www.malts.com/en-gb/distilleries/lagavulin

ARBEG

www.ardbeg.com

LAPHROAIG

www.laphroaig.com

BRUICHLADDICH

www.bruichladdich.com

LOCHSIDE HOTEL

www.lochsidehotel.co.uk

PORT CHARLOTTE HOTEL

www.portcharlottehotel.co.uk

THE MACHRIE HOTEL

www.another.place/the-machrie

ISLAY RUM

www.islayrum.com

So schmeckt Islay: Bowmore Whisky und Austern im «Lochside Hotel».



Brennereien wie Ardbeg und Lagavulin liegen direkt am Meer.



Hier wird gebrannt: im «Still House» von Bruichladdich



Arran: Schottland im Kleinformat

Die Isle of Arran ist landschaftlich derart facettenreich, dass sie gerne als «Miniatur-Schottland» bezeichnet wird. Dank hervorragendem Seafood, Whisky und Käse kommen auch Gourmets auf ihre Kosten.

Das ist das Schöne an der schottischen Inselwelt: Jede Insel ist anders. Und doch merkt man, wenn man sich bei Claonaig an Bord einer CalMac-Fähre begibt und geradewegs Kurs auf die zerklüftete, bergige Skyline von Arran nimmt, dass dies ein ganz besonderer Flecken ist. Die Isle of Arran ist eine der südlichsten schottischen Inseln und liegt im Firth of Clyde zwischen Ayrshire und Kintyre. Arran ist 30 Kilometer lang und 16 Kilometer breit, lässt sich in einer zweistündigen Fahrt umrunden, aber bietet dabei eine Vielfalt an Landschaften und Küsten, die ihresgleichen sucht. So bemerkenswert, dass immer wieder die Bezeichnung «Schottland im Kleinformat» auftaucht. Die Insel wird durch die Highland Fault Line geteilt, im Norden mit schroffen Granitgipfeln und wildem einsamem Hochland, wo sich jede Menge Hirsche tummeln; und im Süden mit üppigen, hügeligen Weiden und malerischen Küsten, ideal, um Seevögel und Robben zu beobachten – genau wie die Highlands und Lowlands von Schottland. Arran hat keine Städte, aber viele hübsche Dörfer, die über die Küste verstreut sind. Es gibt genau zwei grössere Strassen, eine, die rund um die Insel führt und eine mitten durch und die «Arranachs» sind von einer herzlichen, authentischen Freundlichkeit, dass hier bereits als Verkehrsrowdy gilt, wer beim Kreuzen nicht grüsst.

Granitberge, torfige Böden und reines, klares Wasser – Arran war immer auch eine Whisky-Insel; in den frühen 1800er-Jahren gab es hier viele kleine Brennereien. Nicht alle von ihnen waren legal, aber alle stellten erstklassigen Whisky her. Dennoch wurden sie im Laufe der Zeit nach und nach stillgelegt. Nach einer langen Durststrecke wurde 1995 die «Arran Distillery» im Örtchen Lochranza eröff-

net und läutete die Wiedergeburt der Arran-Malts ein. Die Brennerei liegt im bergigen Norden der Insel, weshalb deren Whiskys nicht dem typisch rauen Insel-Stil entsprechen, sondern eher dem der Highlands: duftend, parfümiert, cremig, sahnig, mit Noten von grünen Früchten wie Äpfel und Birnen, aber dennoch sehr kraftvoll und körperreich. Bei einem Besuch können neben den Klassikern auch viele Raritäten verkostet und erworben werden, die man nur vor Ort findet; etwa eine 7-jährige, im Madeira-Fass nachgereifte «Private Cask»-Abfüllung oder die letzten erhältlichen Flaschen der «Machrie Moor»-Linie, die untypisch rauchig und torfig daherkommen. Diesen kraftvolleren Stil findet man nämlich seit 2019 in der «Lagg Distillery», die von denselben Betreibern nach fast 180 Jahren an der Südküste von Arran wiedereröffnet wurde: torfig, rauchig, aber immer noch wesentlich süsser und fruchtiger als die typischen Islay-Malts.

Daneben hat Arran aber noch weitere Spezialitäten zu bieten. So ist der lokale Käse in ganz Schottland eine begehrte Delikatesse, die man im «Cheese Shop» gleich neben der Molkerei im Hauptort Brodick kaufen und degustieren kann. Neben «Arran Brie» und «Arran Camembert» gibt es einen wunderbaren Cheddar, der auch in den Varianten geräuchert, mit geräuchertem Knoblauch, mit Rotwein oder Whisky affiniert oder mit Arran-Senf angeboten wird – und als besondere Spezialität: «Arran Blue», also Blauschimmelkäse. Daraus lässt sich auch eine so zartschmelzende wie würzige Sauce zubereiten, die hervorragend zu Fleisch passt. Im «Brambles Seafood & Grill», das zum «Auchrannie Resort» in Brodick gehört, reicht man «gibt es

Seafood mit Aussicht im «The Drift Inn» (l.) / Typisch schottisch: herzlicher Empfang in der «Arran Distillery» (r.)



Wie in den Highlands: Der Norden von Arran ist einsam und bergig.

diese zu einem mächtigen «Pork-Tomahawk»-Steak vom Grill und es passt einfach wunderbar. Als Vorspeise empfiehlt sich das Carpaccio vom lokalen Hirsch mit Brombeeren und Meerrettich oder der Seeteufel mit Kiefernadelbutter und Schwarzen Johannisbeeren. Auch im Restaurant des «Glenisle Hotel» in Lamlash macht man vom Inselkäse gerne Gebrauch. Aus dem geräucherten Cheddar gibt es dort eine Käsetarte mit caramelierten Zwiebeln, «Smoked Arran Cheddar Macaroni & Cheese» oder er landet im köstlichen Smashburger, der mit einer zusätzlichen Portion Haggis besonders gut und besonders schottisch schmeckt.

Wie es sich für eine schottische Insel gehört, gibt es auch auf Arran erstklassiges Seafood. Ein wahrer Glücksfall ist etwa die «Mara Fish Bar» in Corrie, einem winzigen, charmanten Dorf an der Ostküste zwischen Lochranza und Broddick. Der Name «Mara» kommt aus dem schottischen Gälischen und bedeutet «das Meer» und genau darum geht es in dem kleinen Take-away, der jedoch auch ein paar Sitzplätze anbietet. Die Seafood-Küche von Kirsty und Gordon ist unkompliziert, weltoffen, modern und basiert auf lokalen, nachhaltigen Zutaten. Hummer, Langusten und handgetauchte Jakobsmuscheln aus der Lamlash Bay sind fester Bestandteil der Speisekarte, auch das meiste Gemüse stammt von der Insel. Das Angebot wechselt täglich, je nach Saison und Verfügbarkeit. Bei unserem Besuch gab es pikant gewürzte Fisch-Tacos, Fisch-Cakes mit Zitrone, Knoblauch und Tartaresauce sowie verblüffende Hummer-Arrancini in einer göttlichen, béarnaise-artigen Mayonnaise. Etwas klassischer, aber nicht weniger unkompliziert ist das Angebot im «The Drift Inn» in Lamlash. Am besten bestellt man sich einfach quer durch

die Karte, denn serviert wird sowieso alles gleichzeitig. Und dann sitzt man bei Sonnenschein auf der Terrasse mit Blick auf das Meer, die kleine «Holy Island» und eine reich gedeckte Tafel mit Flusskrebis- und Langusten-Cocktail, einem mit Krabbenfleisch gefüllten Briochebrötchen, exzellenten Fish and Chips und der unverzichtbaren «Cullen Skink». Da stellt sich glatt die Frage, ob das Inselleben noch schöner sein könnte ... Um es kurz zu machen: ja! Etwas ausserhalb von Brodick liegt gut versteckt zwischen Wald und Dünen das «Cladach Beach House», eine Cocktailbar, die tatsächlich am Strand liegt! Hier stellt man sogar eigene Getränke her, vom würzigen Arran-Gin über Biere bis hin zum Arran-Cassis – alles basiert auf Kräutern, Beeren und anderen Gewächsen, die auf der Insel gedeihen. So findet man sich dann wieder, im Liegestuhl sitzend, einen Drink in der Hand, Musik mischt sich mit dem Rauschen der Brandung und das Zeitgefühl verflüchtigt sich. Entschleunigung. Arran-Style.

ARRAN DISTILLERY

www.arranwhisky.com

LAGG DISTILLERY

www.laggwhisky.com

ARRAN CHEESE

www.arranscheeseshop.co.uk

BRAMBLES

www.auchrannie.co.uk

GLENISLE

www.glenislehotel.com/restaurant

MARA FISH BAR

www.mara-arran.co.uk

THE DRIFT INN

www.driftnarran.com

CLADACH BEACH HOUSE

www.arranbotanicaldrinks.com





Dinner im Gewächshaus: Bei «Wild Kabn Kitchen» (m.) gibt es «wilde» Gerichte wie Taube vom offenen Feuer (l.) / Austerndegustation in der «Loch Fyne Oyster Bar» (r.)

Der wilde Westen

Zwischen Loch Fyne und Glencoe – wo die westlichen Highlands auf das Meer treffen, präsentiert sich die Landschaft wild und spektakulär. Das spiegelt sich auch in der lokalen Kulinarik wider.

Go West. Go West. Von den sanften Hügeln der Midlands in Richtung Westen, einmal quer durch Schottland und wahrhaftig ein Querschnitt durch die ganze überwältigende Vielfalt seiner Landschaften. Mit jeder Meile westwärts wächst die Wildnis, bukolisches Grün weicht dunklen Wäldern, die sich entlang des Loch Lomond steil in die Höhe zu schrauben beginnen, ehe sie der allumfassenden Kargheit von schroffen Gebirgspässen weichen. Und von einem Augenblick auf den nächsten fällt die Strasse stark ab und die Kulisse des Loch Fyne breitet sich spektakulär aus. Kein See im eigentlichen Sinn, sondern ein Meeresarm, der sich auf einer Länge von 65 Kilometern in das Landesinnere gewühlt hat, entlang einer imposanten Küste mit felsigen Ufern, sandigen Buchten, Fischerdörfern, Restaurants und jeder Menge wilder Tiere. Am oberen Ende, wo die Ausläufer der westlichen Highlands bei Cairndow zum Wasser hin abfallen, liegt ein wahres Feinschmeckerparadies. Denn hier wird nicht nur Lachs geräuchert, (sondern) es werden auch Austern gezüchtet. Bei einem Stopp in der «Loch Fyne Oyster Bar & Deli» kann man sich wunderbar durch das ganze Sortiment durchdegustieren: die Austern zuerst am besten pur, dann mit Zitrone oder Schalottenessig oder erfrischend-pikant mit Gurken-Jalapeño-Granité – hervorragend auch gratiniert mit Sardellen und Parmesan oder Kräuter-Knoblauch-Kruste; und als Abschluss die in Fett ausgebackene Variante mit Pankobröseln und Meerrettichmayo. Köstlich, und es bleibt garantiert noch Platz für eine kleine Rauchlachsverkostung.

Die Spitze des Loch Fyne ist ein idealer Ausgangspunkt, um die weitere Umgebung zu erkunden. Fährt man auf der A83 nach Westen, erreicht man bald die hübsche georgianische Stadt Inveraray mit ihrem beeindruckend romantischen Castle, dem Sitz der Dukes of

Argyll. Wer hier in nördlicher Verzweigung abbiegt, landet bald auf der wohl spektakulärsten Route, die Schottland zu bieten hat. Durch die Hochebene des «Rannoch Moor» bis ins Tal von Glencoe – eine weite, wilde und unberührte Ebene, ein sturmgepeitschtes Ödland von unergründlich düsterer Romantik und Schönheit. Als der britische Philosoph Edmund Burke 1757 über das Erhabene als ästhetische Kategorie schrieb, muss er Landschaften wie diese vor Augen gehabt haben, Verkörperungen des Riesigen, Dunklen, Schroffen, Mächtigen, schrecklich Aussehenden, Unendlichen oder unendlich Wirkenen. Besonders, wenn am Ende dieser Weite plötzlich abweisende Felsriesen in den Himmel ragen und Glencoe seine Gestalt geben. Eine erhabene Landschaft, die man stundenlang in kontemplativer Stille betrachten könnte.

Die ideale Einstimmung auf das Abendessen. Zurück an den Ufern des Loch Fyne. An dessen bewaldeten Ufern liegt das «Arkinglas Estate», ein schon fast klischeehaft typisches altes Herrenhaus mit ausgedehnten Ländereien. Kurvenreich windet sich der rumfelige Pfad durch den dunklen Forst des Anwesens, fehlt nur noch dicht wabernder Bodennebel und die Gruselfilmkulisse wäre perfekt. Doch dann lichtet sich alles und ein wunderschönes viktorianisches Gewächshaus kommt zum Vorschein – willkommen bei «Wild Kabn Kitchen»! In dieser fast unwirklich träumerischen Atmosphäre bietet Küchenchef William Hamer ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse: «Wilde» Küche, eine unvergessliche, mehrgängige kulinarische Reise mit den besten schottischen Zutaten, alles zubereitet über den lodernen Flammen eines Holzfeuers. William, der zuvor in Restaurants auf der Welt gearbeitet hat, war vor allem von der Feuerküche

Unser Reisedirektor Nicolas Bollinger interessiert sich stets für die kleinen, feinen, kulturellen Unterschiede, die einem beim Reisen auffallen.

in Lappland beeindruckt: «Diese unverfälschte, puristische Herangehensweise fand ich auf Anhieb faszinierend; und was in den finnischen Wäldern funktioniert, passt perfekt nach Schottland.» Der «Wild Kabn Kitchen»-Chef hält es bewusst simpel: Eine Zwiebel lässt er in der Glut in ihrem eigenen Zucker caramolisieren und serviert sie in einer raffinierten Sauce aus Sahne, Weisswein und gerösteter Hefe mit Radicchio und Walnüssen – vollmundig, süß, bitter, rauchig und verblüffend. Einen Kürbis der Sorte «Crown Prince» legt William direkt in die glühenden Kohlen, gart ihn zur Perfektion, würzt mit fermentiertem Honig und reicht dazu knusprig gegrillte Austernseitlinge an Harissa-Mayonnaise: wieder ein Volltreffer! Mit einem prasselnden Zischen kündigt sich dann das pièce de résistance an, im Ganzen gebratene Taube, die genau so auf dem Teller landet, nämlich ganz. «Das ist Feuerkochen, kein Fine Dining», so William, alles andere, also nur winzige Stücke von Brust und Keule zu servieren, sei respektlos, sowohl gegenüber dem Tier als auch dem Feuer. Wie recht er doch hat. Das mit geräucherter Butter besprenkelte knusprige Fleisch ist eine Wucht, himmlisch flankiert von einer sündigen «Croissant Terrine», der salzigen Variante des «Bread-and-Butter-Puddings» – und irgendwann legt man Messer und Gabel beiseite, um in wild-archaischer Manier noch den letzten Rest vom Knochen zu nagen. Der Umstand, dass William eine «BYOB» («Bring your own bottle»)-Philosophie verfolgt, erweist sich zudem als glückliche Fügung, denn die Craftbiere der lokalen «Fyne Ales Brewery» entpuppen sich als perfekte Essensbegleiter: Das «Feasgar Math» ist mit Tee aromatisiert und ist mit seiner fruchtig-herben Art ein wunderbarer Aperitif; das wild fermentierte «90/» malzig, erdig mit komplexer, reichhaltiger Fruchtsäure und dunklem Fruchtroma harmonisiert blendend mit dem Wildgeflügel, und das üppig-wuchtige «Mills & Hills» hat die Power, um mit dem gereiften Cheddar und dem schottischen «Blue Cheese» des Käsegangs mitzuhalten. Eine wilde Mischung? Ganz bestimmt – aber so soll es doch sein ...



Die Sache mit dem Steak...

Nur, damit es keine Missverständnisse darüber gibt, wie die Empfehlungen in diesen Reisereportagen zustande kommen: Auch wenn man meinen könnte, ich würde durchwegs alles toll finden, was mir vorgesetzt wird oder dass ich ein derart gutes Gespür für gute Restaurants hätte, dass es einfach immer ein Volltreffer wird. Weder das eine noch das andere ist hier zutreffend. Ich bin jedoch der Ansicht, dass meine Zeit und die mir zur Verfügung stehenden Zeilen schlicht zu knapp sind, um jemanden in die Pfanne zu hauen und in Grund und Boden zu schreiben. Es geht ja auch nicht um Restaurantkritik im klassischen Sinne – sollte sich ein Lokal durchwegs als enttäuschend herausstellen, kommt es in der Reportage einfach nicht vor, Punkt. Wie aber sieht es aus, wenn nur einzelne Gerichte nicht überzeugen? So geschehen beim Restaurant des «Machrie»-Hotels auf Islay oder im «Ship Inn» in Stonehaven, wo ich eine wirklich herausragende «Cullen Skink» genießen durfte. In beiden Fällen finde ich es vertretbar, eine «Warnung» auszusprechen: Bestellen Sie nicht das Steak! Man sollte zwar denken, dass das in einer Gegend, wo die berühmten Black-Angus-Rinder herkommen und überall auf der Weide stehen, eigentlich ein Selbstläufer sein sollte. Ist es aber nicht. Die Gefahr, einen durchgebratenen, zähen Lappen serviert zu bekommen, ist bedauerlicherweise fast allgegenwärtig und es ist daher ratsam, dafür ein auf Steaks spezialisiertes Restaurant aufzusuchen. Daher als abschließender Tipp: Das «Hawksmoor» in Edinburgh erfüllt die Träume eines jeden Karnivoren und hat mich mit der schottischen Steak-Kultur wieder versöhnt. Ende gut, alles gut.

LOCH FYNE OYSTER BAR
www.lochfyne.com/oyster-bar

WILD KABN KITCHEN
www.wildkabnkitchen.com

FYNE ALES BREWERY
www.fyneales.com

LOCH FYNE HOTEL
www.crerarhotels.com/lochfyne-hotel-spa

Ein Schnappschuss

Selbst im Heimatland des Black-Angus-Rinds sind gute Steaks eher rar gesät. Eine löbliche Ausnahme bildet das «Hawksmoor» in Edinburgh. Hier stimmt einfach alles!



Die «Kochen»-Welt

in Print und Online

Saisonale Rezepte mit
Gelinggarantie, Food-Facts,
Weintipps, Reiseberichte,
E-Booklets, How-tos,
Dekorationsideen und
vieles mehr!



**3 Ausgaben
CHF 20.-**



wildeisen.ch/abo
+41 43 322 70 60
abo@wildeisen.ch

Kochen