

Inhalt

<i>Schottland auf dem Tisch</i>	6
<i>Schottlands Genussregionen</i>	10
<i>Bühne frei für regionale Produkte</i>	12
<i>Klischees, die nach Frittierfett riechen</i>	15
<i>Tipps & Maße</i>	16
<i>Grundrezepte</i>	17
BROT UND BRÖTCHEN	
<i>Fruhstückszeit in Schottland</i>	18
<i>Ein kulinarischer Kalender für Schottland</i>	20
<i>Kulturfestivals im Sommer von Edinburgh</i>	36
	37
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	
<i>Aus dem Meer auf den Teller</i>	38
<i>Das ABC der Highlands</i>	40
	57
FLEISCHGERICHTE	
<i>Die schottische Vorratskammer:</i>	60
<i>Hier ist Platz für Fleisch</i>	62
<i>Wer Schottland sagt, meint auch Haggis</i>	64
<i>Burns und der Haggis</i>	65
AUS DEM GEMÜSEGARTEN	
<i>Was in Schottland wächst</i>	88
<i>Edinburgh, kleine Hauptstadt oder großes Museum?</i>	90
<i>Die besten Gourmet-Adressen in Edinburgh</i>	108
<i>Streifzüge durch Edinburgh</i>	109
	110
SCONES, GEBÄCK UND DESSERTS	
<i>Afternoon tea – zum Versüßen des Nachmittags</i>	112
<i>Renaissance des schottischen Käses</i>	114
<i>Stoffe, Tartans und Kilts</i>	124
<i>»Ein schätzenswertes Kleidungsstück«</i>	136
<i>Das Dessert – eine süße Geschichte</i>	138
<i>Glasgow hält mit</i>	139
<i>Sechs Orte, die Sie in Glasgow besuchen sollten</i>	160
	162
SCHOTTISCHE TRINKKULTUR	
<i>Streifzüge durch schottische Pubs</i>	164
<i>Ein Schluck schottisches Bier</i>	166
<i>Reflexionen über den Whisky</i>	168
<i>Schottischer Gin – von einst bis jetzt</i>	170
	172
ANHANG	
<i>Was bringt man von einer Schottlandreise mit?</i>	175
<i>Schottland auf dem Spielfeld</i>	176
<i>Ein Stück Schottland für zu Hause</i>	177
<i>Bibliographie</i>	178
<i>Verzeichnis Themenseiten</i>	181
<i>Rezeptverzeichnis</i>	183
<i>Die Autorinnen</i>	184
<i>Danksagungen</i>	186
	187