

# EINLEITUNG

Die Highlander waren Teil der gälischen Kultur und lebten in einem Gebiet, das bis zur vernichtenden Jakobiterniederlage der gälischen Clans bei Culloden im Jahre 1746 vom Rest des Landes weitestgehend abgeschnitten war. Dieses Buch umfasst die Blütezeit der schottisch-gälischen Kultur vom Mittelalter bis zum Ende des 18. Jahrhunderts. In diese Zeitspanne fallen Einflüsse des frühen irisch-gälischen Zustroms, der Wikinger, der deutschen und holländischen Händler der Hanse und der Auld Alliance zwischen Schottland und Frankreich.

Das teilautonome Reich der Gälen umfasste sämtliches Land nördlich von Perth sowie die Inseln vor der Nord- und der Westküste bis hin zu den weit im Meer gelegenen Äußeren Hebriden sowie Orkney und Shetland. Dieses gälische Reich war ein riesiges Gebiet trügerischer Meere, sturmgepeitschter Inseln und wilden Hügellands ohne jegliche Infrastruktur. Bevor General Wade im Anschluss an die Jakobiterrevolution 380 Kilometer Militärstraßen bauen ließ, gab es keine Überlandverbindungen. Der Arm des Gesetzes reichte nicht hierher, und somit lag die gesamte Autorität bei den Clan Chieftains, von denen der Lord of the Isles der mächtigste war. Raubzüge und Streitigkeiten der Clans über Landgebiete, Vieh und Fischrechte gehörten zum täglichen Leben und auch wegen der Abgaben, die an die jeweiligen Chieftains zu verrichten waren, waren es für den größten Teil der Bevölkerung unruhige Zeiten.

Eindrückliches Zeugnis des gälischen Herrschaftsgebiets des Lord of the Isles sind die Hochkreuze und die gemeißelten Steinbildnisse der Clanvorderen und ihrer Krieger an der alten Abtei von Iona, der Wiege des Christentums in den Highlands. Das Christentum erreichte die Küste von Iona im 6. Jahrhundert mit der Anlandung des irischen Mönches St. Columban. Trotz Ionas isolierter Lage hatte das Christentum einen weitreichenden Einfluss, was man an der Anzahl der kirchlichen Fasten- und Fischtage erkennen kann.

Da nur wenige schottische Rezepte aus der Zeit vor dem 16. Jahrhundert vorliegen, müssen Informationen über die frühere Highland-Ernährung aus archäologischen und ethnologischen Studien abgeleitet werden. Aufgrund der isolierten Lage der Highlands – sie waren an drei Seiten von der Nordsee und dem Atlantischen Ozean umgeben und standen mit dem benachbarten England auf Kriegsfuß – blieben die Kochgewohnheiten dort glücklicherweise weitestgehend unbeeinflusst. Die eingeführten Rezepte sind leicht auszumachen. Irischer, holländischer und am stärksten nordischer Einfluss stechen in der Highland-Küche hervor. Zahlreiche Gerichte von Shetland und Orkney lassen an ihren noch heute erhaltenen altnordischen Namen ihre skandinavische Abstammung erkennen. Aufzeichnungen wohlhabenderer Häuser zeigen, dass durch eine Reihe von Verheiratungen französische Gerichte wie Ragout, Frikassee und Collops ihren Weg auf die Tafeln der Chieftains fanden.

Das unwirtliche Land, die stürmischen Meere und das raue Klima bedeuteten für die meisten Highlander ein unerbittliches und entbehrungsreiches Leben, aber sie aßen sehr gesunde saisonale Gerichte, von denen die herzhaft Brüh, ohne die keine Highland-Küche vorstellbar wäre, das typischste war. Der Verzehr wärmender Eintöpfe aus Gerste, Hafer, Fisch, Kohl, Erbsen und Wurzelgemüse empfiehlt sich den Bewohnern der nördlichen Hemisphäre von selbst und die Verwendung von Meeresfrüchten, Seetang, Wildfleisch, wild wachsenden Erzeugnissen sowie getrockneten und frischen Früchten steht im Einklang mit modernen Vorlieben. Viele Rezepte, die diese Zutaten beinhalten, haben sich bis in die Neuzeit gehalten. Am auffälligsten ist für den heutigen Koch die mangelnde Vielfalt an Kräutern und Gewürzen. Aber der Highlander wusste genau, wie er mit einer Handvoll wilder Petersilie, Liebstöckel oder Dill seine Speisen perfekt verfeinerte. Viele Lebensmittel, die sich damals aus der Not ergaben, wie geräucherter und eingelegter Lachs, gelten heute als Delikatessen. Gepökelt, eingelegt oder geräuchert waren Fisch und Fleisch eine wichtige Nahrung und jeder Highlander kannte diese Konservierungsmethoden. Was jedoch einst eine lebenswichtige Notwendigkeit war, ist heute eine kulinarische Kunstform, und Zutaten wie Stockfisch und gepökelt Rindfleisch sind nur noch selten zu bekommen. Wenn diese Zutaten für ein Rezept in diesem Buch benötigt werden, ist ein authentisches Alternativrezept aufgeführt, damit man diese schmackhaften Gerichte der Vergangenheit dennoch erleben und genießen kann.

