



COLIN MCPHERSON / CORBIS

*Herstellung von Haggis in einer Metzgerei in Bilston Glen, Schottland. Das traditionelle Haggis-Essen findet am 25. Januar statt. Dieses wird von Gedichtlesungen und Musikvorträgen begleitet.*

## Wie wärs mit gefültem Schafsmagen?

Die schottische Küche hat einen eher schlechten Ruf. Um auf den Geschmack zu kommen, muss man sie etwas näher kennen lernen.

VON JEAN-LUC INGOLD



*Gesprächspartnerin Louise Sampson stammt aus der schottischen Hauptstadt Edinburgh und lebt seit einigen Jahren in Genf.*

In den 60er-Jahren hatte der Haggis, das schottische Nationalgericht, Hochkonjunktur – in Frankreich. Der damals bekannte Komiker Jacques Baudoin beschrieb mit deftigen Worten die deftige Speise der Schotten, die im Wesentlichen aus einem mit geschnetzeltem Herz, Leber, Nierenfett und Haferflocken gefüllten Schafsmagen besteht. Die Franzosen vergassen dabei allerdings ihre eigenen kulinarischen Eigentümlichkeiten wie zum Beispiel die berühmte Schweinswurst («ase farci») aus dem Aubrac, die für den Ge-

schmackssinn der Pariser ebenso exotisch wirkte wie der Haggis, und sie verleugneten mit ihrem Spott ebenfalls die berühmte Kuttelwurst, bekannt als «Andouillette», hergestellt aus Kalbsdarm, Kalbsmagen und Kalbsgekrös und die, wie der verstorbene Bürgermeister von Lyon kundtat, «riechen muss wie die Politik auch, aber nicht zu stark.» Er wusste schliesslich, wovon er sprach.

Aber wir schweifen vom Thema ab. Kehren wir zu unserem Schottland zurück oder besser gesagt zum Schottland von

Louise Sampson, unserer Nachbarin. Sie wurde vor einigen Jahren nach Genf versetzt, wo sie für die Internationale Arbeitsorganisation IAO arbeitet. Als Erstes verbannte sie die Küche ihrer Kindheit. «Zu fett, zu reichhaltig, zu schwer», sagt sie mit strahlendem Lächeln und erzählt von ihren Landsleuten, die sie als Volk von Fettleibigen bezeichnet – dem Junk Foods seis «gedankt».

Diese Feststellungen hindern Louise aber nicht daran, ein lustiges Leben zu führen, wenn sie ihre Familie in Edinburgh in den Ferien oder über die Festtage be-

sucht. Dann geht sie mit ihren Freundinnen ein paar Bier trinken oder tut sich an fetttriefenden Fish and Chips gütlich. Aber eben: Kaum nach Genf zurückgekehrt, ist wieder strenge Disziplin und Lebenshygiene angesagt.

### Tiefgekühlte Haggis

Louise kehrt nicht mit leeren Händen in die Schweiz zurück. Bevor sie sich auf den Weg nach Genf macht, ist ein Besuch im schicken Harrod's angesagt, wo sie ein paar Portionen vakuumverpackten Haggis kauft. In Genf angekommen, werden die Haggis tiefgekühlt und für die mutigsten unter ihren Freunden aufbewahrt, die sich vom fragwürdigen Ruf dieses Gerichts nicht abschrecken lassen. Die wahren Feinschmecker erkennt man an ihrem Mut.

Man könne die Haggis ohne weiter auch bei uns zubereiten, praktisch alle Zutaten seien vorhanden, meint Louise Sampson. Die Innereien wird man – vielleicht mit etwas Aufwand verbunden – besorgen können, der Schafsmagen lässt sich durch einen Rindsdarm oder ein Schweins- oder Rindsnetz (vorher beim Metzger bestellen) ersetzen. Einzig das Hafermehl (s. Rezept) stellt ein Problem dar.

Die Haggis werden mit einem Kartoffelaufguss oder mit Kartoffelstock – jeweils mit viel Rahm angereichert – serviert. Dann kommen Kohlrüben und/oder Kohlrabi dazu. Dank dieser Zutaten ist dieses Gericht nicht nur währschaft, es wird zu einem üppigen Schlemmermahl.

Der schottische Dichter Robert Burns hat dem Haggis denn auch eine leidenschaftliche Ode gewidmet, in welcher er hervorhebt, dass er nichts für Linienbewusste sei. Dies umso weni-

ger, als zu den Haggis gerne ein guter Whisky mit zartem Torf-aroma getrunken wird.

### Schottische Grundprodukte

Obwohl die Schotten Schaf- und Lammfleisch bevorzugen, gekocht oder gebraten oder beides, essen sie seit Jahrhunderten ebenfalls Fische wie Kabeljau (gesalzen/getrocknet), aber auch Hering, Schellfisch, Wittling und Lachs, der immer seltener wird. Unter dem Einfluss ihrer Nachbarn hat Louise Sampson die Freuden dieser Seite ihrer Heimatküche wieder entdeckt. Vor allem hat sie gemerkt, dass es die meisten Produkte auch bei uns zu kaufen gibt. Geräucherte Makrelen sind in Genf allerdings schwer zu finden, man muss ins benachbarte Frankreich fahren. Aber man kann sie durch geräucherten Hering ersetzen.

Hafermehl hingegen, ein anderes schottisches Grundprodukt, gibt es bei uns nicht. Man braucht es, of course, für spezielles Gebäck (scottish oatcakes) und feine Desserts, aber auch für die berühmten Haggis (again) oder, um Fisch, Fleisch und Geflügel zu panieren. Natürlich kann man auch versuchen, Haferflocken selber zu mahlen – für das Ergebnis übernehmen wir keine Garantie.

Unsere ausgewanderte Schottin hat schliesslich gemerkt, dass man ausser den berühmten Short-breads (zwei Drittel Butter und ein Drittel Mehl), die man überall in den Läden findet, auch köstliche Frucht-desserts servieren könnte. Trotz des rauen Klimas findet man in Schottland ja auch Himbeeren, was Louise wiederum mit ihren genussfreudigen Ahnen in Einklang bringt. Sie persönlich bevorzugt allerdings eine Käseplatte mit fünfzehn Sorten und Pellkartoffeln. □



AMPHI GOURI

## Haggis

Haggis, mit Innereien gefüllter Schafsmagen, ist das **schottische Nationalgericht**. Vor dem Servieren wird der Magen aufgeschnitten, so dass die Innereien in spektakulärer Weise auslaufen.

### Zutaten (für 4–6 Personen)

- 1 Schafsherz, 1 Schafslunge und 1 Schafsleber
- 2 mittelgrosse Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Tasse Hafermehl, grob gemahlen
- 3 Tassen Nierenfett, fein gehackt
- 1 Tasse Rindsbouillon
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Pfeffer
- 1 Teelöffel Muskatnuss
- ½ Teelöffel Muskatblüte
- 1 Rindsdarm (als Ersatz für den Schafsmagen)

### Zubereitung

Innereien von überschüssigem Fett und Knorpeln befreien, von der Lunge die Luftröhre entfernen. In eine grosse Pfanne geben, mit Wasser zudecken, aufkochen und während einer Stunde köcheln lassen. Abtropfen und auskühlen.

Das Fleisch fein hacken. In einer Schüssel mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Muskatblüte und Hafermehl gut mischen.

Den Rindsdarm mit dieser Masse füllen. Die Enden mit Schnur nicht zu satt zusammenbinden, damit die Füllung gut Platz hat. Sonst könnte der Darm während des Kochens platzen. Das Kochgut in einen Kochtopf geben, mit Wasser zudecken, aufkochen und während 3 Stunden zugedeckt köcheln lassen.

Sehr heiss mit Kartoffelstock und Kohlrüben und/oder Kohlrabi anrichten.