



Auch eine Kunst: der gekonnte Auswurf

Aktiv in Schottland

Der Bewegungsdrang der Briten an der frischen Luft ist fast ebenso legendär wie ihr Fünf-Uhr-Tee. Von „Cycling“ über Angeln, Tauchen, Wandern bis zum Nationalsport Golf gibt es ein breites Angebot. Dementsprechend vorbildlich ist in der Regel auch die Information und Beschilderung. Zuverlässige Anlaufstellen in jeder Region sind die *VisitScotland*-Informationen.

Angeln

Angeln zählt zur beliebtesten Sportart der deutschen Urlauber in Schottland. Das mag wohl daran liegen, dass die Flüsse *Spey*, *Tay*, *Tweed* oder *Dee* kaum Frusterlebnisse zulassen – es wimmelt nur so von Fischen. Heiß begehrt sind natürlich Lachse und Forellen, doch während man an einigen Flussläufen und Lochs nur 5 £ zu zahlen hat, darf man an einigen Prestigegewässern bis zu 350 £ pro Tag (!) für die Angellizenzen hinblättern. So manchen Hobbyangler zieht es da wohl doch eher hinauf zu den Orkney-Inseln, wo nach altem Recht das Angeln in Küsten- wie in Binnengewässern kostenlos ist.

Ausrüstung: Angelruten und Zubehör (inklusive Köder oder Fliegen) kann man sich in *Tackle Shops* ausleihen, und in den meisten Küstenorten kann man sich ab 50 £ aufwärts kleine Boote mieten oder beim *Sea Angling* mitfahren.

Fischarten, die zu angeln sind:

<i>Arctic char</i>	Saibling
<i>Brown trout</i>	Braune Forelle
<i>Eal</i>	Flussaal
<i>Perch</i>	Barsch
<i>Pike</i>	Hecht
<i>Rainbow trout</i>	Regenbogenforelle
<i>Sea trout</i>	Seeforelle

Wo es **Angellizenzen** zu kaufen gibt, erfährt man in den jeweiligen *VisitScotland*-Informationen oder, falls nicht vorhanden, in Zeitungsläden oder Poststationen.

VisitScotland Tourist Information: **Scotland for Fishing**, 168 S., kartografischer Fischführer für Lachs, Meer- und Flussforellen mit Angelrevieren, Saisonziten und Permits. Kostenlose Broschüre.

Bergsteigen/Wandern

Mit Sicherheit die größte Attraktion, die Schottland zu bieten hat, sind Wan-

derungen hinein in die endlosen Weiten von Heide- und Moorlandschaften. Weit und breit keine Menschenseele und keine Spur von Zivilisation. Es gibt eine nahezu unbegrenzte Zahl von Wanderwegen oder schmalen Trampelpfaden.

Markierungen gibt es jedoch nicht überall (wie z. B. bei *forest walks*), manchmal helfen sogenannte *Cairns* (kleine Steinpyramiden), die am Wegrand stehen. Oft kann man sich jedoch an Flussläufen orientieren oder es gibt charakteristische Bergzüge, die die Richtung weisen. In einigen Fällen muss man aber damit rechnen, dass der „Weg“ plötzlich zu Ende ist und **Karte und Kompass** zum wichtigsten Orientierungsmittel werden.

Was allerdings auf der Karte oft leicht aussieht, kann sehr schnell zu einem unüberwindbaren Hindernis werden: Flüsse können durch Regengüsse über die Ufer treten, nasse und rutschige Felsen einen Abstieg unmöglich machen. Die konkrete Planung sollte demnach vor Ort durchgeführt werden – am besten mithilfe von Ortskundigen die Route abstecken, Wetterbericht in der Zeitung suchen oder kurzfristig telefonisch abfragen. In jedem Fall bei längeren Ausflügen die Routenplanung hinterlassen (z. B. in der Pension) und sich auch bei der Rückkehr wieder melden!

Nachdem ich bei meiner Recherche von verschiedenen Rettungsleitstellen

den Hinweis bekommen habe, dass einige meiner deutschen Kollegen mit ihren „genauen Routenvorschlägen“ Bergsteiger und Wanderer in Lebensgefahr gebracht hätten, habe ich von allzu detaillierten Informationen abgesehen.

Wettervorhersage – Mountain Forecasts

Unter mwis.org.uk kann man die aktuellen Wettervorhersagen für die North-west Highlands, West Highlands, Cairngorms, Southeastern Highlands und Southern Uplands einsehen bzw. als PDF herunterladen.

Ausrüstung: Warme und wetterfeste Kleidung auch dann mitnehmen, wenn am Ausgangspunkt die Sonne lacht. Nach Möglichkeit auch einen zweiten warmen Pullover im Rucksack verstauen. Turnschuhwandern und Bergtourismus mit Stöckelschuhen ist in Schottland lebensgefährlich! Für sicheren Tritt auf rutschigen oder felsigen Flächen kommen nur feste Bergschuhe in Frage. Auch Wanderstöcke im Gepäck erweisen sich in vielen Regionen als hilfreich.

Mit in den Rucksack sollten neben Karte und Kompass eine Schiene, Verbandszeug, eine Isolierdecke und eine Trillerpfeife für den Notfall (z. B. im Nebel) gepackt werden. Genug Proviant mitnehmen, und auch mit Energienahrung (z. B. Schokolade, Trockenfrüchte, Käse, Kekse) nicht sparen. Außerdem warme Getränke nicht vergessen.

Schutzhütten: Bei längeren Wanderungen durch menschenleere Gebiete sollte ein Leichtzelt zur Ausrüstung gehören. Auf einigen Touren gibt es schutzhüttenähnliche Notunterstände (*Bothies*), die zwar in Karten eingezeichnet, aber nicht immer leicht zu finden sind.

Wichtiger Hinweis: In fast allen Regionen ist von Mitte August bis Oktober *Jagdsaison* (stalking season). Rechtzeitig erkundigen, die Leute reagieren



Wanderwege, meist deutlich markiert



Traum jedes Golfers: St. Andrews Old Course

ziemlich sauer, wenn die Rehe von Wanderern aufgescheucht werden.

■ **Scottish Mountaineering Club**, smc.org.uk.

Kein Aprilscherz

Beliebte Erinnerungsstücke von Strandwanderungen sind natürlich Muscheln. Bitte beachten Sie, dass nach britischem Gesetz die Ausfuhr von Muscheln und Korallen als „Eingriff in ein geschütztes Ökosystem“ untersagt ist. Am besten also auch die beliebten Jakobsmuscheln nur als Erinnerungsfoto mit nach Hause nehmen, bevor der Zoll die Tasche öffnen lässt.

Golfen

Der Volkssport der Schotten schlechthin; kaum eine Stelle, wo nicht die Fähnchen der Greens aus der Landschaft ragen. Über 550 Plätze gibt es im Ursprungsland des Golfspiels, ganz gleich ob in der Nähe von Gemeinden, direkt am Meer oder irgendwo im Hochland neben einem Hotel.

Seit dem Mittelalter wird gespielt, und 1457 erließ König James II. ein Gesetz, das dem gewöhnlichen Soldaten das Golfspiel untersagte, weil er befürchtete, dass dadurch das Training fürs Bogenschießen zu kurz käme. Auch von Queen Mary ist bekannt, dass sie mit Begeisterung den Golfschläger geschwungen hat.

Anfänger sollten sich zunächst einmal mit den Courses vertraut machen und auf Plätzen wie *Southernness* bei Dumfries oder *Portpatrick* in der Nähe von Stranraer die ersten Bälle aufs Tee legen. Auf diesen Plätzen liegt der Schwerpunkt auf Gemütlichkeit, und keiner wird schräg angeschaut, wenn er mit dem Eisen Gras aus dem Boden reißt, anstatt den Ball auf den Fairway zu befördern. Man sollte mit Preisen ab 30–40 £ für eine Runde rechnen. (Auf einigen Plätzen gibt es übrigens nur die „Honesty Box“, in die ehrliche Golfer ihre Spielgebühr legen.) Abends folgt dann die Entspannungsphase im Clubhaus, dem 19. Loch, wo mit leuchtenden Augen die besten Rundenergebnisse begossen werden.

Für Fortgeschrittene empfiehlt sich die Mitnahme eines Empfehlungsschreibens des Heimatclubs bzw. die Handicap- oder Mitgliedskarte. Anders kommt man nämlich auf den etablierten Plätzen nicht einmal an der Absperrung vorbei. Wer sich also beispielsweise an der Ostküste auf den schwierigeren Plätzen von *Gullane* oder *Brora* „durchgeschlagen“ hat – und über die entsprechende Geldbörse verfügt –, kann sich an die klassischen Golfplätze heranwagen.

Wer die genannten Referenzen vorweisen kann und bereit ist, 150 £ und mehr für die Runde zu zahlen, muss

dennoch Glück haben: Selbst die Abschlagzeiten sind minutiös geplant und müssen oft lange im Voraus reserviert werden. Zu den berühmtesten schottischen Plätzen zählen der *Royal Dornoch Course*, der *Championship Course* von *Carnoustie* und die 6033 m lange Anlage von *Muirfield*. Und wer seine Clubkameraden zu Hause vor Neid erblassen lassen will, sollte sich um eine Runde auf dem ehrwürdigen *Old Course* von *St. Andrews* bemühen.

■ Eine **Liste der Golfplätze** mit Angabe der Schwierigkeitsgrade finden Sie unter visitscotland.com/things-to-do/outdoor-activities/golf.

Kostenlose Broschüre: **Scotland: Home of Golf**, 140 S. Golfführer mit interessanten Beiträgen über das Golfen in Schottland sowie einer Auflistung von Golfclubs mit Beschreibung in 285 Orten in Schottland. In den meisten *VisitScotland*-Informationen vorrätig.

Radfahren

Eine Tour auf dem Drahtesel ist ein wahres Vergnügen. Der Routinier bringt sich sein Bike idealerweise im eigenen Fahrzeug mit oder leiht es sich tageweise aus. Der Radtransport mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist im

Grunde nur mit der Bahn möglich (→ „Fahrradtransport“, S. 730). Fahrradsport in Schottland ist ein gern gepflegtes Hobby. Wer nicht gerne auf eigene Faust seine Route zusammenstellt, kann sich auf der Website des *Scottish Tourist Board* Anregungen zu 48 Touren holen (visitscotland.com/things-to-do/outdoor-activities/cycling). Aufgelistet sind neben organisierten Radtouren auch Tourenskizzen von Wanderungen unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade, eine Menge nützlicher Adressen, Vorschläge für Übernachtungen sowie eine ganze Reihe an informativen Internetadressen für die Planung.

In einigen Orten gibt es *Fahrradvermietungen* (diese sind bei den jeweiligen Ortschaften genannt; bitte vor der Reise rückversichern). Ich habe durch die Bank gute Erfahrungen gemacht, was die Wartung der Drahtesel betrifft. Prüfen Sie aber in jedem Fall vor der Fahrt die Bremsen und die Radlager (kein „Seitenspiel“). Die Verleiher sind verpflichtet, Sturzhelme mitzuliefern, und wer mit dem Mountainbike startet, sollte für Batteriebeleuchtung sorgen.

Tea time!



Meiden Sie beim Radfahren Hauptstraßen! Es kann nämlich zuweilen sehr eng werden, und die Autofahrer nehmen meist wenig Notiz von den schwächeren Verkehrsteilnehmern, die sich mühsam den Berg hinaufkämpfen. Auf Nebenstrecken immer mit Rollsplitt rechnen!

■ **Nützliche Internetadressen:** British Cycling Federation (britishcycling.org.uk); Cyclists' Touring Club (cyclinguk.org).

Kostenlose Broschüre: **Cycle Scotland**. Übersichtliche Faltbroschüre mit Tourenvorschlägen von den Borders bis nach Shetland. In den meisten *VisitScotland*-Informationen vorrätig.

Reiten

Pony Trekking und *Riding* sind beliebte Freizeitaktivitäten der Schotten. Auf dem Rücken der Pferde in die Sonnenuntergangsstimmung oder an glitzernden Lochs entlang, in denen sich die hohen Berge spiegeln – ein einmaliges Naturerlebnis. Immer mehr in Mode kommen auch Fahrten mit Planwagen, die von stämmigen Zugpferden geduldig über kleinere Nebenstrecken gezogen werden.

Achten Sie auf kleine Hinweistafeln, die am Straßenrand die *Riding Centres* oder *Stables* ankündigen. Einen Überblick über Anbieter finden Sie auch in der Broschüre *Riding Scotland* vom Tourist Board. Die Preise für eine Stunde liegen zwischen 30 und 45 £.

■ **Reitzentren, Ställe und Trails** unter visit.scotland.com/things-to-do/outdoor-activities/horse-riding-pony-trekking.

Wassersport

Es gibt eine Fülle von ausgezeichneten Möglichkeiten, doch meist konzentrieren sich die Angebote auf die touristischen Regionen an den bekanntesten Lochs (z. B. Loch Linnhe, Loch Insh, Loch Ken, Loch Tay, Insel Raasay oder Loch Lomond). In **Holiday Parks** und **Watersports Centres** kann man Ruderboote oder Wakeboards mieten, ein paar Runden segeln oder surfen oder



Galopp in Whiting Bay

sich auf dem Monoski verbessern. Die Mitnahme eines Surfboards ist übrigens überlegenswert, denn selbst an kleineren Seen kann man mit 5–6 Beaufort über das Wasser jagen, und der Zugang zum Wasser ist meist problemlos möglich.

Taucher finden ihr Revier auf der Insel Skye oder den Orkneys; in Thurso fanden bereits einmal die Europameisterschaften im **Wellenreiten** statt.

Wintersport

Schottland ist sicher nicht die erste Adresse für Wintersportfreuden. Doch inzwischen haben sich auch hier einige Skizentren etabliert, in denen nicht nur Après-Ski betrieben wird. Meist bieten die nahe gelegenen Jugendherbergen Pauschalangebote für die Wintermonate an.

■ **Cairngorm:** größtes und modernstes Skigebiet, reicht bis auf eine Höhe von 1234 m. Zahlreiche Loipen.

Nevis Range: Mit 80 Gondeln österreichischer Bauart geht's hinauf auf den mächtigen *Aonach Mor*. Selbst im Juli kratzen noch einige Swingbow-Fahrer die letzten Schneereste auf der Piste zusammen. Im Sommer gute (aber kühle) Aussichtsplattform.

The Lecht: Übungspisten für Familien, bevor man im Schneepflug die ersten Bögen vom *Eagle* probiert. Ähnliches Angebot auch auf den Pisten von **Glencoe** und **Glenshee**.



Vinegar or no vinegar? – Fish 'n' Chips

Schottische Küche

Echte Gourmets werden eher enttäuscht sein vom Angebot der schottischen Küche. Falsch ist jedoch der beliebte Rundumschlag, die Landschaft sei einzigartig, die Menschen liebenswert, aber das Essen ebenso hundsmiserabel wie das Wetter.

Auf den Speisekarten stehen v. a. **Fischgerichte**: wilder Lachs und Forellen aus den Flüssen und Seen des Landes, daneben frische Meeresfische sowie Muscheln, Krabben und Hummer.

Was **Fleischgerichte** angeht, haben Highlands und Lowlands unterschiedliche Grundstoffe zu bieten: die Highlands das *Aberdeen Angus*, das schottische Rind schlechthin, dessen zarte Steaks auch den skeptischen Kenner überzeugen werden. Und auf den Weiden der Lowlands tummeln sich Schafe, die das wohlschmeckende *Scotch Lamb* liefern. Bekannt sind aber auch *Rotwildspezialitäten* aus den Ber-

gen, außerdem Moorhuhn, Fasan und anderes Federwild.

Die Schotten sind passionierte Gärtner. Viele Besitzer von Landhotels und Gästehäusern bestellen ihren eigenen **Obst-** oder **Gemüsegarten**. Strathmore, das breite Tal nördlich von Dundee, ist eines der führenden Obstanbaugebiete Europas. In den Sommermonaten werden hier Himbeeren und Erdbeeren geerntet und oft an kleinen Obstständen am Straßenrand verkauft. Dementsprechend verschwenderisch wird mit Beilagen umgegangen, was in anderen Regionen Schottlands eher eine Ausnahme ist. Sehr selten werden zum Essen übrigens Soßen serviert.

Neben der traditionell schottischen Küche findet man häufig auch Impulse vom Kontinent und aus Übersee. Französische, italienische, schweizerische oder griechische Lokale gehören inzwischen ebenso zum Stadtbild wie Chine-

sen oder Inder. In den meisten Fällen sind die Preise ein ganzes Stück niedriger als dort, wo einheimisch gekocht wird.

Für den schmaleren Geldbeutel oder den kleinen Hunger zwischendurch bietet fast jeder größere Ort inzwischen **Selbstbedienungsrestaurants** (auch mit Essen zum Mitnehmen, *Take-away*). Dabei sind amerikanische Burger-Ketten inzwischen genauso beliebt (oder auch nicht) wie hierzulande. Verhältnismäßig günstig sind auch die **Fish'n'Chips-Läden**. Für etwa 7 bis 9 Pfund gibt es panierten Fisch mit einer Ladung mehr oder weniger ölicher Pommes. Wer keinen Essig auf das Ganze haben will, sollte die eifrige Bedienung rechtzeitig mit einem höflichen „no vinegar, please“ stoppen. Insgesamt kommt man aber mit einem günstigen Bar Meal genauso gut weg. Wer billig essen will, kann auch eine **Fishermen's Mission** ansteuern, die es in jedem größeren Hafenort gibt: Snacks, warme und kalte Getränke zu fairen Preisen und dazu gratis das Seemannsgarn der Rauschebärte im gelben Ölzeug.

Wer übrigens auf **glutenfreie Ernährung** angewiesen ist, kann sich freuen: In Supermärkten, Restaurants und Cafés kennt sich das Personal aus und es gibt eine gute Auswahl an glutenfreiem Essen.

Taste of Scotland

Vierorts finden Sie an Hotels, Guest Houses und sogar kleineren Privathäusern das Zeichen des *Taste of Scotland Scheme* (dampfende Suppenterrine in Blau-Weiß, taste-of-scotland.com). Die Restaurants mit preisgekrönter Küche werden von einem Gremium ausgewählt und in einem Katalog aufgelistet. Kriterien für die Auswahl sind nicht nur die Frische der Zutaten und der Standard der Speisen, sondern auch der Service. Meiner Erfahrung nach werden die Lokale und Restaurants nicht zu unrecht angepriesen; rechnen Sie jedoch mit dem entsprechenden Aufpreis. Die meisten dieser Häuser bieten zudem Übernachtungsmöglichkeiten und Pauschalarrangements an.

Haggis

Es gibt eigentlich nur zwei Möglichkeiten: Man mag ihn oder man mag ihn überhaupt nicht. Die Rede ist von *Haggis*, der einmal kanonenballförmig und einmal wie eine riesige Ringwurst geformt daherkommt. Obwohl es die gewöhnungsbedürftige Herz-Leber-Lungen-Köstlichkeit im Schafsmagen nachweislich schon bei den Römern gab, erhielt das Gericht den Ritterschlag zweifellos durch die Lobeshymne des Nationaldichters Robert Burns. Beim *Burns Supper*, einer alljährlichen Gedenkfeier zu Ehren des Dichters, wird mit schottischer Flagge ein Reel auf dem Dudelsack dargeboten, melodramatisch das Burns-Gedicht („cut ye up wi ready slight“) vorgetragen und der dampfende Haggis vom Familienoberhaupt oder dem jeweiligen Wirt mit gezielten Messer- oder Schwertstichen zerteilt. Was anfangs fast einem Staatsakt gleicht, bei dem die Männer vollständigen Tartan tragen, ist für den einen oder anderen das wichtigste Trinkgelage des Jahres. Denn das unsägliche Gerücht, dass die heutige Form des Haggis schon 1615 – und zwar ausgerechnet in einem englischen Kochbuch – aufgetaucht sei, lässt sich am besten mit einem Whisky herunterspülen.

Öffnungszeiten von Restaurants und Pubs

Restaurants, einschließlich Hotelrestaurants, sind i. d. R. mittags von 12 bis 14.30 Uhr sowie von 18 Uhr bis gegen Mitternacht geöffnet. Man sollte sich aber nicht darauf verlassen – v. a. Restaurants auf dem Land schließen deutlich früher. Außerdem ist zu beachten, dass oftmals die letzten Bestellungen 45 Minuten vor Geschäftsabschluss angenommen werden. Besser vorher anrufen und nachfragen. Viele Restaurants, Cafés und Bistros haben bereits zum Frühstück und zum High Tea (16.30–18 Uhr) geöffnet.

Seit 2005 dürfen **Pubs** 24 Stunden ausschenken; oft gelten aber noch die gängigen Zeiten Montag bis Samstag von 11 bis 14.30 Uhr und von 17 bis 23 Uhr, sonntags von 12.30 bis 14.30 Uhr



Lunch break

und von 18.30 bis 23 Uhr. Einige Pubs bleiben den Nachmittag über geöffnet, v. a. auf dem Land wird dagegen oft nachmittags geschlossen (→ auch „Schottland mit der Familie“, S. 22).

Breakfast (Frühstück)

Ein echtes **Scottish breakfast** besteht i. d. R. aus Cornflakes oder Porridge (Haferbrei, der oft schon gesalzen serviert wird), Kippers (geräucherter Heringe) und frisch gepresstem Fruchtsaft. Traditionell gehören auch *ham & eggs*, in der Pfanne gebratener Schinken mit Spiegelei, auf den Frühstückstisch. Alternativ werden oft auch *Sausages* (Würstchen) angeboten. Nicht selten präsentieren die Gastgeber auch stolz ihre selbst gemachte (Orangen-)Marmelade. Mittlerweile wird das schottische Frühstück auf Anfrage auch oft vegetarisch/vegan angeboten.

Wer seine Gäste wirklich beeindrucken will, serviert echten *Bohnenkaffee* (ground coffee) anstatt des dünnen Pulverkaffees (instant), der oft mehr an Spülwasser erinnert. Letzterem ist auf jeden Fall der traditionell gute schottische *Tee* vorzuziehen.

Leider kam in einigen B&B-Häusern und Hotels die Unsitte auf, **Continental breakfast** zu servieren, wo man mit ein paar Scheiben Toast und etwas Marmelade „abgespeist“ wird. Wer den Tag richtig angehen will, sollte sich vor der Buchung auch für solche Kleinigkeiten interessieren.

Lunch (Mittagessen)

Nach einem reichhaltigen Frühstück sehnt man sich mittags i. d. R. eher nach einem kleinen Zwischenimbiss als nach einem Drei-Gänge-Menü. Wem aber der Magen knurrt, kann sich über die **Business Lunches** hermachen, die in der Mittagspause zu Preisen um etwa 8–12 £ angeboten werden. Vorteil: Meist kostet das gleiche Menü am Abend doppelt oder dreimal so viel, und die Portionen sind regulär auch

noch kleiner. Wenn man also auf die Reisekasse achten muss, sollte man sich überlegen, ob man nicht das Abendessen vorverlegt und dafür abends mit einem *Bar Meal*, dem Snack in der Kneipe, vorlieb nimmt.

High Tea und Dinner (Abendessen)

High Tea entspricht einer kleinen Mahlzeit mit Fleisch-, Fisch- oder Eierspeisen oder Sandwichs, die den Hunger vor dem Abendessen etwas drosseln hilft. Dazu kommen eine Kanne Tee und eine Ladung Süßes auf den Tisch: Biscuits, Baps und Buns, Shortbread oder Gingerbread und dergleichen mehr. Diese Zwischenmahlzeit ist in Schottland und im Norden Englands besonders beliebt, wenngleich in einigen Hotels oder Pensionen die Übergänge zum Abendessen *à la carte* fast fließend sind. High Tea wird von ca. 17 bis 19 Uhr serviert.

Das **Dinner** ist der kulinarische Höhepunkt des Tages. Wer in guten Restaurants und Lokalen zwischen 19 und 22 Uhr einen Platz bekommen will, sollte deshalb rechtzeitig reservieren. Bestellt wird entweder *à la carte* oder als 2- bis 4-Gänge-Menü, wobei man je nach Qualität des Restaurants zwischen mehreren Gerichten auswählen kann. Die Preise dafür beginnen je nach Ambiente und Renommee des Lokals mit 30 bis 45 £ pro Person.

Getränke

Natürlich **Whisky** – das schottische Lebenswasser! Aber lassen Sie sich nicht dabei erwischen, ihn mit Soda oder gar Eiswürfeln zu verdünnen. Damit gibt man sich gleich als Dilettant zu erkennen und erntet höchstens ein verächtliches Grinsen. Der Kenner dagegen trinkt seinen Malt entweder pur oder greift mit sicherer Hand zum Wasserkrug auf der Theke, um das hochprozentige Getränk (mit *einem* Tropfen Wasser – probieren Sie es aus!) leicht zu strecken.

Was den Kauf von Whisky betrifft, so hat man vor Ort in der Regel die bessere Auswahl, die Preise beim Hersteller oder im Laden sind aber meist genauso hoch wie in den Regalen daheim. Günstiger ist der *Dram* höchstens im zollfreien Einkauf.

Das gängigste Pub-Getränk ist freilich **Bier** – bestellt wird an der Theke. Man trinkt „a half pint“ oder „a pint“ (0,57 l) zu etwa 3,90 bis 5 £ und bestellt sich ein Bar Meal oder gesalzene Erdnüsse. Wer keine Experimente eingehen will, hält sich an das *Lager*, das dem deutschen Hellen (schwach gehopftes, untergäriges Vollbier) geschmacklich noch am nächsten kommt; nach Schaum werden Sie jedoch vergeblich suchen. Die Einheimischen schwören dagegen auf *Brown*

Brewdog Brewery

Nicht irgendeine Privatbrauerei mit Sitz in Ellon, sondern eine Weltrekord-Brauerei: Brewed strictly according to the Reinheitsgebot! Und neben dem, was man landläufig als Bier bezeichnet, gibt es seit Jahren einen Wettkampf mit der deutschen Brauerei Schorschbräu um das hochprozentigste Biergetränk der Welt. Derzeit liegt der Rekord mit unglaublichen 57 % wieder bei den Mittelfranken aus Gunzenhausen – es wird spannend, welche Geschütze die Schotten nach *Tactical Nuclear Penguin* (33 %), *Sink the Bismarck!* (41 %) und der limitierten Edition *The End of History* (55 %) auffahren werden.

Ale, Stout und Port. Erst zu „probieren“ ist vor dem Kauf des Getränks übrigens durchaus anständig. Das *Real Ale* wird oft mit Luftpumpentechnik gezapft und bei 10–12 °C serviert. Für ein Pint braucht es schon zwei, drei Züge (der Wirt dürfte am Ende des Arbeitstages Muskelkater haben).

Der Trend zu stark ökologisch ausgerichteten Mikrobrauereien hat in den letzten Jahren dazu beigetragen, dass viele lokale Brauereien reaktiviert wurden. Die zahlreichen Sorten tragen z. T. bemerkenswerte Namen wie *Old Jock*, *Scull Splitter* oder *Berserker Export*. Ein kräftiges Ausrufezeichen setzt die Brewdog Brewery in der Nähe von Fraserburgh mit einem Bier mit 55 % Alkoholgehalt! Diese und viele andere Biere stehen in der Neuauflage von „**The Good Beer Guide**“, der jedes Jahr von der Campaign for Real Ale herausgegeben wird. Darin finden Sie nicht nur Informationen zu jedem nach dem Reinheitsgebot gebrauten Bier, sondern darüber hinaus zu 4500 „real ale pubs“ in ganz Britannien. Der 830-seitige Begleiter für den Bierliebhaber kostet

rund 17 £. Im Buchladen und Updates unter camra.org.uk.

Die beliebtesten Biersorten:

Heavy draught	dunkles Fassbier mit bitterem Geschmack
Lager	helles Bier mit Kohlensäure
Stout	Starkbier (z. B. Guinness)
Brown Ale	dunkles Bier (süßlich)
Light Ale	helles Bier (schäumend)
Mild	dunkles Bier (geschmackvoll)

Wer weder Bier noch Whisky mag, kann **Cider** probieren, eine Art Apfelwein, der je nach Ort der Herstellung unterschiedlich süß oder sauer ist. **Wein** ist ebenfalls ein beliebtes Getränk zum Dinner. In einigen Non-licenced-Restaurants kann man seine eigene Marke zum Essen mitbringen. Natürlich kann man auch alle bekannten Arten von nichtalkoholischen **Softdrinks** bestellen (z. B. Tonic Water oder Ginger Ale).

Apropos Alkohol: In Supermärkten dürfen nach dem Gesetz jegliche alkoholhaltigen Getränke generell erst nach 10 a. m. verkauft werden.

Aus dem Dornröschenschlaf erwacht – Privatbrauereien

