



A close-up photograph of a Scottish kilt. The kilt features a vibrant red and green tartan pattern. A dark brown leather sporran with a silver metal top and a white fur tassel is visible on the left. The kilt has several silver buttons and a white cord. The background is a white text box.

Das Magazin

**Wilde Natur, großartige
Festivals, Musik und Tanz,
edler Whisky und eine tiefe
Verbundenheit zum Land -
willkommen in Schottland!**

Seite 12–33

Wildwechsel

Die atemberaubende Wildnis Schottlands – Berge, Moore, Seen und Inseln – teilen sich einheimische Zwei- und Vierbeiner während der Saison mit einer bunten Schar von Wanderern, Kletterern sowie Rad- und Kajakfahrern.

Seite an Seite

Um einen Eindruck von der einheimischen Fauna zu bekommen, muss man heutzutage nicht mehr unbedingt einen abenteuerlichen Trip in die Highlands unternehmen. Besucher des Glentress Forest und der Kailzie Gardens im Tweed Valley können per Livevideo Fischadler (engl.: *osprey*) in ihren Horsten beobachten. Hinter diesem Greifvogel verbirgt sich eine ökologische Erfolgsstory: Nachdem er vor 100 Jahren nahezu ausgerottet war, gelang es nun allmählich, wieder Brutpaare an den Seen und Flüssen des Landes anzusiedeln. Im Tweed Valley scheinen dabei weder Angler noch die jährlich wachsende Zahl der Zweiradtouristen sie zu stören – ein schönes Beispiel friedlicher Koexistenz.

Wenn Sie durch die Nadelwälder der Borders radeln, begegnen Sie mit Sicherheit einem anderen Tier: dem roten Eichhörnchen, das

es in ganz Großbritannien nirgends in so großer Zahl gibt wie hier in Schottland.

Im Land gibt es bei Rot- und Rehwild einen Bestand von etwa 700 000 – wodurch junge Pflanzen auch gefährdet sind. Dank der im Jahr 2003 gelockerten Vorschriften kann man sich als Wanderer in Naturreservaten der Highlands relativ frei bewegen (solange man sich dabei rücksichtsvoll verhält) und hat so gute Chancen, eines der majestätischen Geschöpfe zu Gesicht zu bekommen. Die besten Aussichten bestehen zwar während der Brunft im Herbst, allerdings sollten Wanderer sich in dieser Zeit aus der Schusslinie halten!

Rare Gesellen

Die Gewässer um die Isle of Skye mit ihren versprengten Inselchen sind ein Paradies für Kajakfahrer. Paddlern bieten sich mehr Gelegenheiten als anderen Reisenden, Otter,



Der seltene Steinadler hat einen kleineren Kopf als der Seeadler.

Otter sind recht scheue Wesen, an der Küste sind sie am ehesten zu entdecken.



Das rote Eichhörnchen sucht im Deetal nach Futter.

In den Highlands gibt Rotwild den Ton an.

Rotwild, Wildkatzen, Adler u. a. Wildtiere zu sehen (deutscher Veranstalter: www.club-aktiv.de).

Sehr rar und extrem bedroht ist die endemische Schottische Wildkatze mit 2012 nur noch 35 gezählten reinrassigen Individuen. Optimistische Schätzungen gehen von 400 Wildkatzen aus, die besonders im westlichen Cairngorms National

Park leben. Es soll 3500 Kreuzungen geben.

Schottlands größter Raubvogel ist der Steinadler. Er beeindruckt mit einer Flügelspannweite von gut 2 m. Im Cairngorms National Park können Sie nach einem der etwa 400 Paare Ausschau halten – oder Sie legen sich mal auf eine Wiese in den Bergen, den Blick himmelwärts.

Schottische Küche

In früheren Zeiten kamen Wurzelgemüse, Hafer und Fisch auf den Tisch. Während der Industrialisierung machte der Zuckerimport insbesondere Glasgow reich; der Rohstoff spielte in der Ernährung eine große Rolle. Mittlerweile emanzipiert man sich vom *deep fried junk food*. Das beweisen auch 13 Michelinsterne, die schottische Köche auszeichnen.

Seit je rühmt sich Schottland seiner erstklassigen Nahrungsmittel und erlebte in den letzten Jahren – dank fortschreitender kulinarischer Kultur und immer prominenter werdender Köche wie Martin Wishart – eine wachsende Wertschätzung seiner Produkte von Acker und Bauernhof, aus dem Obstgarten und dem Meer.

Weltruf genießt allemal das Aberdeen Angus Beef, wobei manchen Gourmets Buccleuch Beef als noch feiner gilt. Von exzellenter Qualität ist durchweg das schottische Lammfleisch, besonders jenes aus den hügeligen Borders. Während einheimische Meeresfrüchte früher eher in den Restaurants von Paris und Madrid landeten, gelangt heute und hier frischestes Seafood quasi aus dem Wasser direkt auf den Teller. Denn in den nährstoffreichen Gewässern

vor der Küste entwickeln sich Schellfisch, Hummer, Austern und Langusten von hervorragender Qualität. Nicht zu vergessen der berühmte Lachs: Er ist allgegenwärtig in Schottlands Flüssen und Seen, heute stammt er auch von zahlreichen Zuchtfarmen.

Vor allem auf den Tischen hochklassiger Landgasthöfe wird der einst obligatorische französische Käse mehr und mehr durch einheimischen ergänzt, darunter sind der herzhafte Mull Cheddar oder Blauschimmelköstlichkeiten wie der Lanark, der Strathdon und der Dunsyre Blue, die am besten zu einem Glas rauchigen Islay Single Malt munden.

Kulinarische Reise

Auf den Geschmack schottischer Köstlichkeiten kommen Sie übrigens, wenn sich Ihre Reiseroute an