

Always Shortbreads

Shortbreads sind das Urgestein solider schottischer Backkunst. Obwohl hauptsächlich süß, sind sie auch salzig das Backen wert.



PIKANT UND FEURIG

Paprika-Shortbread

Ergibt ca. 20 Stück

250 g Urdinkelmehl

¼ TL Salz

½ TL Paprikapulver

½ TL Chilipulver

1 TL Puderzucker

150 g weiche Butter

1 EL Salz wenn möglich Fleur du sel

2 EL Paprikagemüsegranulat

1 Mehl, Salz, Gewürze und Puderzucker in eine Schüssel geben und mischen. Butter in Flocken dazugeben. Alles rasch zwischen den Fingerspitzen verreiben und ohne Kneten zu einem Teig zusammenfügen. Zu einer Rolle von 5 cm Ø formen.

2 Salz und Granulat mischen, auf der Arbeitsfläche aus-

streuen. Rolle darin wenden und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

3 Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Teigrolle mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit genügend Abstand aufs Blech geben und in der unteren Ofenhälfte ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Dazu passt Cheddar-Cheese oder gesalzene Butter. Statt Paprikagränulat Paprikapulver verwenden.

Zubereitungszeit 30 Minuten
+ ca. 30 Minuten kühl stellen
+ ca. 30 Minuten backen

Ganze Menge ca. 31 g Eiweiss,
134 g Fett, 172 g Kohlenhydrate,
8450 kJ/2020 kcal

PIKANT MIT KÄSE

Parmesan-Shortbread-Fingers

Ergibt ca. 20 Stück

150 g Weissmehl

50 g Hartweizendunst

(Knöpfliemehl)

1 TL Salz

75 g geriebener Parmesan

Pfeffer aus der Mühle

150 g Butter

Hartweizendunst zum Ausrollen

1 Mehl, Dunst, Salz und Parmesan in einer Schüssel mischen. Einige Umdrehungen Pfeffer zufügen. Butter in Flocken dazugeben. Alles rasch zwischen den Fingerspitzen verreiben und ohne Kneten zu einem Teig zusammenfügen. In Folie verpackt mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2 Teig auf wenig Dunst auf einem Backpapier zu 1,5 cm dickem Rechteck ausrollen. 10 Minuten kühl stellen. Ofen auf 150 °C vorheizen.

3 Den Teig samt Papier auf ein Blech geben. Mit einer Gabel regelmässig einstechen. Teigränder mit einem mehrfach gefalteten Alustreifen umgeben, damit der Teig beim Backen nicht auseinander laufen kann. In der unteren Ofenhälfte ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und noch warm in 1,5 cm breite Streifen und 7 cm lange Finger schneiden. Auf einem Gitter auskühlen.

Zubereitungszeit 30 Minuten
+ ca. 40 Minuten kühl stellen
+ ca. 40 Minuten backen

Ganze Menge ca. 46 g Eiweiss,
147 g Fett, 145 g Kohlenhydrate,
8700 kJ/2070 kcal





PIKANT UND KERNIG

Oatcakes

Haferquetzli

Ergibt 12 Stück

150 g Bio Haferkleie

50 g Vollkorn- oder Weissmehl

½ TL Salz

½ TL Backpulver

1 TL Zucker

60 g Schweinefett

1–2 EL heisses Wasser

1 Schrot, Mehl, Salz, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen. Fett in einer Pfanne schmelzen. Unter Rühren zur Hafermischung geben. So viel heisses Wasser zufügen, dass die Masse zu einem Teig zusammengefügt werden kann. Den Teig halbieren und direkt auf Backpapier zu zwei 0,5 cm dicken Kreisen von je 15 cm Ø ausrollen. 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen

lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

2 Gebäckoberfläche mit einem Messer kreuzweise einritzen, so dass 6 gleich grosse Dreiecke entstehen. In der unteren Ofenhälfte ca. 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und gut 10 Minuten auf dem Blech lassen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

In Schottland werden Oatcakes mit Rauchlachs und Crème fraîche, gesalzener Butter, Crowdie (schottischem Hüttenkäse) oder mit Honigschinken serviert.

Das Schweinefett kann durch geschmolzene Butter ersetzt werden, der Geschmack der Oatcakes ist dann jedoch nicht mehr original.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten
+ 15 Minuten ruhen
+ 15 Minuten backen

Ganze Menge ca. 26 g Eiweiss,
72 g Fett, 135 g Kohlenhydrate,
5400 kJ/1290 kcal



PIKANT MIT KRÄUTERN

Rosemary-Shortbreads

Ergibt 12 Stück

1 grosser Zweig Rosmarin
250 g Weissmehl
1/4 TL Salz
1 TL Puderzucker
1 Bio-Zitrone
150 g gesalzene, weiche Butter
1 EL grobes Salz, wenn möglich
Fleur du sel

1 Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und sehr fein schneiden.

2 Mehl, Salz, Puderzucker und 1 TL Rosmarin in einer Schüssel mischen. Zitrone heiss waschen, trocken. Schale direkt dazureiben. Butter in Flocken dazugeben. Alles rasch zwischen den Fingerspitzen verreiben. Kneten, zu einem Teig zusammenfügen. In zwei gleich grosse Portionen teilen. In Folie verpackt 30 Minuten kühlstellen.

3 Teigkugeln 1 cm dick zu Rondellen von 15 cm Ø aus-

rollen. Erneut 10 Minuten kühl stellen. In der Zwischenzeit restlichen Rosmarin und Salz mischen. Auf der Arbeitsfläche ausstreuen. Den Backofen auf 150 °C vorheizen.

4 Shortbread-Rondellen mit einem Messer kreuzweise einritzen, so dass 6 gleich grosse Dreiecke entstehen. Teigränder in der Rosmarin-Salzmischung wälzen. Die Rondellen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In der

unteren Ofenhälfte ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit 30 Minuten
 + ca. 40 Minuten kühl stellen
 + ca. 40 Minuten backen

*Ganze Menge ca. 29 g Eiweiss,
 128 g Fett, 194 g Kohlenhydrate,
 8500 kJ/2040 kcal*



Nach alten Familienrezepten stellt Walkers seit 100 Jahren Shortbreads her.



Butter (in 25 kg Blöcken) und Zucker werden mit Mehl und Salz ...



...zu jeweils 200 kg Shortbreadteig verknetet.



Für die Shortbread Highlanders wird der Teig maschinell zu Rollen geformt und ...



von Hand in Rohzucker gewendet, bevor sie in Taler geschnitten werden.

TEXT: INGRID SCHINDLER; PRODUKTION: SCHINDLER/ZARRO; FOTOS: CLAUDIA LINSI

Walkers: Mit vier Zute



Die Highlander Taler von Walkers sind längst ein Klassiker. Sie werden heute noch von Hand in Zucker gerollt.

Man nehme 3'000 Tonnen Butter, 5'000 Tonnen Mehl, 2'000 Tonnen Zucker, etwas Salz und backe Shortbreads: eine halbe Milliarde Kekse aus dem Nordosten Schottlands für die Welt. So sieht heute die Jahresproduktion von Grossbritanniens berühmtestem Bäcker aus. Vor gut 100 Jahren las sich die Walkers-Story anders: Da waren ein Darlehen von 50 £, ein kleiner Laden in einem kleinen Dorf und Joseph Walkers fester Vorsatz, die besten Shortbreads der Welt zu backen.

Den Laden gibt es immer noch, das Dorf ist kaum grösser, aber sein Name weitverbreitet. Weil Joseph's Vorhaben gelungen ist. Und wie! Seine Enkel Joseph, Marjorie und James Walker sind heute die führenden Shortbreadbäcker der Welt. SAISON-KÜCHE hat sie dort besucht, wo alles anfing und heute noch nach den gleichen Rezepturen gebacken wird – in Aberlour on Spey am Whisky-Trail.

«Links sind die Männer, rechts die Frauen», erklärt uns James Walker, die Verhältnisse vor Ort. «Je nachdem, wo der Wind herkommt, riecht es in Aberlour nach Whisky oder nach Shortbreads.» Am einen Ende des 1000 Seelen-Dorfs die gleichnamige Distillerie, in der ausschliesslich Männer arbeiten, am anderen Walkers, wo hauptsächlich Frauen die Shortbreads backen. Heute hat Walkers die Nase vorn, ein verlockender Backduft liegt in der Luft.



Vor dem Backen kontrolliert man stichprobenweise ihr Gewicht.



Danach geht es nach exaktem Zeitplan auf die Back- und Auskühlstrassen.



Unterschiedliche Stanzrollen sorgen für die Formenvielfalt.



Shortbread Fingers sind die Urform der Shortbreads.



Den «Sechstel-Schnitt» der Petticoat-Ta kreierte einst Mary Stuart's Küchenchef

ten zum Welterfolg



James Walker schneidet für die Foodproduction der SAISON-KÜCHE in Schottland ein Stück Walkers Tartan zu.

Der River Spey bei Aberlour im Herzen des schottischen Hochlands ist die Heimat der Walkers Shortbreads. Das kristallklare Wasser zieht Fischer genauso an wie Whiskybrennereien. Rund 40 der etwa 80 schottischen Distillerien befinden sich hier.

Simply the best

Nur beste Zutaten kommen in die Shortbreads: reine Sahnebutter aus Schottland oder Irland, sehr feines, extra für Walkers produziertes Weizenmehl, Zucker und Salz. Und vollreife Früchte, erlesene Gewürze, edle Schokolade, erstklassige Nüsse u.a. für die neueren Kreationen. Auch in den Jahren der Rezession setzte der Gründer Joseph Walker auf höchste Qualität und stieg nicht, wie viele andere, auf die populä-

re und billigere Margarine um. Dieser hohe Anspruch sowie der Grundsatz, keine Konservierungsstoffe, künstlichen Aromen und Farbstoffe zu verwenden, ist von Anfang an oberstes Prinzip. Eine Entscheidung, die sich auszahlt. Und auszeichnet, wie die vielen Preise, die Walkers erhalten hat, zeigen. Darunter fünf Goldmedaillen für «The World's Classic Pure Butter Shortbread», drei Queens-Awards, den Highland Business Award und viele andere.

Schliesslich ist auch der wirtschaftliche Beitrag, den das unabhängige Familienunternehmen heute mit 800 Arbeitsplätzen leistet, nicht unwesentlich – «near bad», wie es in schottischem Understatement heisst.

Modernste Produktion

Pro Wochentag backt man bei Walkers tonnenweise, d.h. 40 Tonnen pro Tag oder zwei Millionen einzelne Shortbreads. Der Mürbteig aus Mehl, Zucker, Butter und Salz

wird je nach Shortbread-Sorte mit Gewürzen, Früchten, Nüssen o.a. ergänzt. Jede Sorte besitzt eine spezifische Form. Je nachdem wird gerollt oder ausgewallt, geschnitten oder gestanzt. Manche Sorten werden vor bzw. nach dem Formen in Kristall- oder Rohzucker gewendet. Dann werden die Shortbreads ca. 30 Minuten gebacken und 14 Minuten bei präzise abgestimmter Temperatur ausgekühlt. Danach werden sie von Hand abgepackt und maschinell in die Packungen eingeschweisst. Nach stichprobenweiser Abschlusskontrolle werden sie verladen.

Lager gibt es keine. Produziert wird nur auf Bestellung, z.B. für die noblen Londoner Kaufhäuser Harrods oder Fortnum & Mason, für Prinz Charles Bio-Label «Duchy Originals» und für Abnehmer in 60 verschiedenen Ländern. Das schottische Wetter ist für einmal angenehm, da die ziemlich moderaten Temperaturen für die riesigen Buttermengen und die Qualität der Butterkekse ideal sind. In wärmeren Ländern könnte sie gar nicht gewährleistet werden.

Petticoats & Buns

Das Sortiment, das in der Migros erhältlich ist, ist in der Schweiz exklusiv. Natürlich ist die Bandbreite bei Walkers um ein Vielfaches grösser. Ja-



Seit 1998 hängt das Originalbild bei Walkers in Aberlour.

mes, Marjorie und Joseph erweitern das Angebot ständig. Heute umfasst es neben den Klassikern und Bestsellern – Shortbread Fingers, Highlanders, Chocolate Chips, Petticoat-Tails und Triangles – Cookies aller Art und natürlich die Musts schottischer Backkunst wie Dundee Cake, Blackbun oder Glenfiddich Cake mit Pure Malt Whisky aus Schottlands berühmtester Distillerie. So haben sich die Walkersfrauen und die Whiskymänner wieder gefunden.

Durch und durch schottisch

Wie die Shortbreads an sich, so sind erst recht Walkers Shortbreads «very, very scottish». Das sieht man schon auf der Verpackung. Der rote Schottenstoff, den Walkers als Hintergrund für seine Verpackungen verwendet, ist ebenso unverwechselbar wie die historischen Szenen, die auf den Schachteln und Dosen abgebildet sind. Allen voran Schottlands Romanze Nr. 1: Flora und der Prinz.

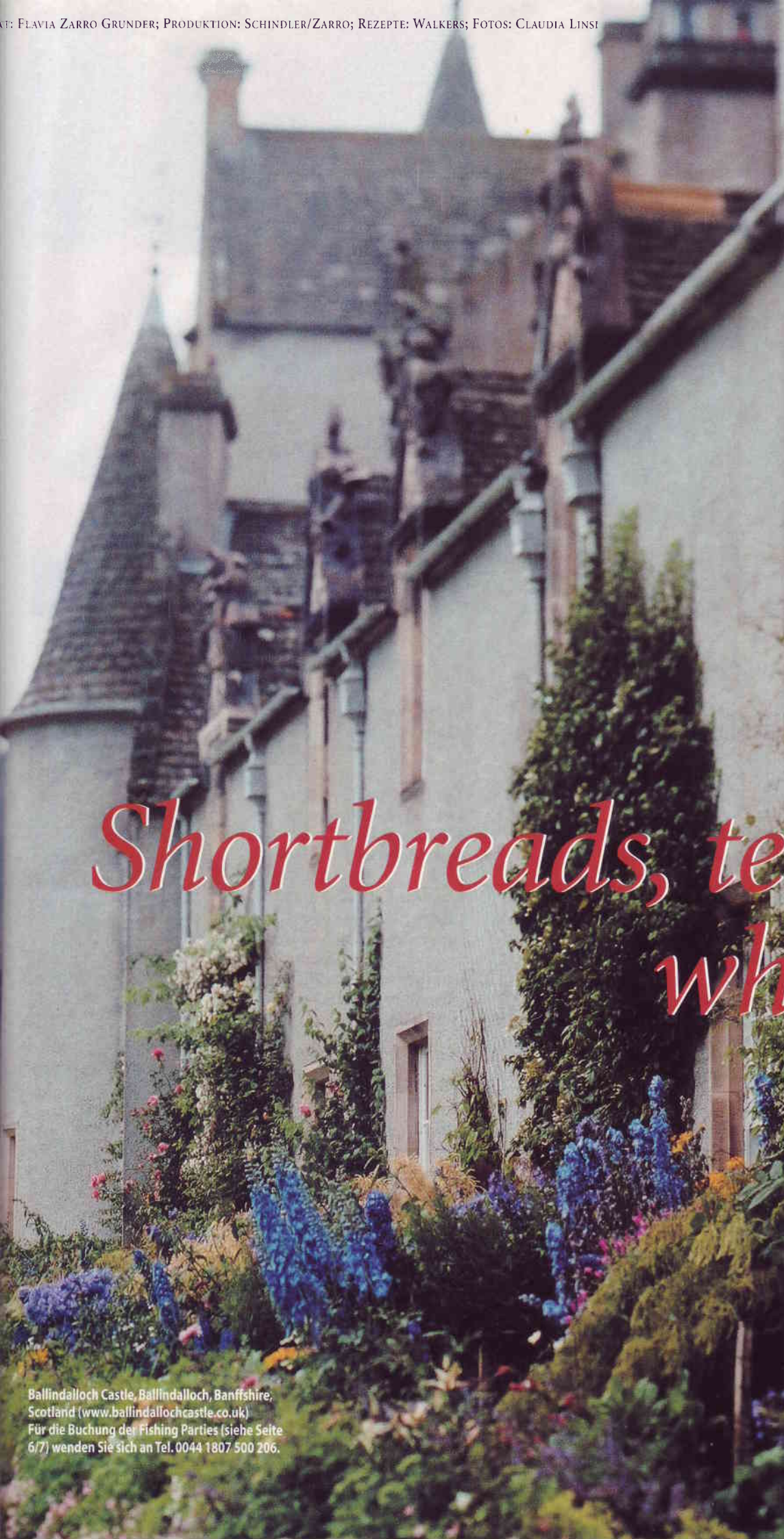
My Bonnie is over the ocean

Gleich vorweg: Sie spielt die Hauptrolle, er ist nur Statist. Die schöne Flora MacDonald aus einem der mächtigsten Clans des Landes verhalf dem schottischen Thronfolger 1746 nach der verlorenen Schlacht von Culloden zur Flucht. Charles Edward Stuart, vom Volk Bonnie Prince Charlie genannt, war ein gutaussehender, junger Mann, auf dessen Kopf die Engländer die unvorstellbare Summe von 30'000 £ ausgesetzt hatten. Die 24jährige Flora steckte den 1.85 m grossen Prinzen in Frauenkleider und gab ihn als ihre Magd aus, damit er seinen Häschern entkommen konnte. Die Flucht nach Frankreich gelang und die beiden sahen sich nie wieder. Während jedoch Flora seinetwegen für ein paar Monate ins Gefängnis geworfen und später eine hochgeachtete Frau wird, verliert sich der Prinz in Bedeutungslosigkeit und löst sein Versprechen gegenüber Flora nie ein, ihr dereinst seine Lebensrettung zu vergelten.

Die berühmte Abschiedsszene der beiden ist auf Walkers Shortbread-Verpackungen verewigt. Das Originalgemälde der «Farewell-Szene» hängt seit 1998, dem 100-jährigen Walkers-Jubiläum, bei den Walkers in Aberlour. Sotheby's hatte es für die Walkers-Familie aufgespürt.



Der Gründer Joseph Walker vor dem ersten Walkers-Laden. Heute wie früher wird jede Walkers-Neuheit im Laden von Aberlour getestet.



Very scottish: Clare Macsperson-Grant Russel, Laird of Ballindalloch, und ihr Mann Oliver, genießen in ihrem wunderschönen Castle Walkers-Shortbreads mit Tee und Whisky.

Shortbreads, tea and whisky...

... sind genau das Richtige für nebelgraue Novembertage: Mal pur, mal in feinen Dessertkreationen. Sogar Queen Mum genießt im schottischen Sommersitz Balmoral Walkers Shortbreads und Enkel Prinz Charles hat gar eine eigene Produktelinie (Duchy Originals) bei Walkers.

Ballindalloch Castle, Ballindalloch, Banffshire, Scotland (www.ballindallochcastle.co.uk)
Für die Buchung der Fishing Parties (siehe Seite 6/7) wenden Sie sich an Tel. 0044 1807 500 206.



MIT SHORTBREAD HIGHLANDERS

Whiskycreme mit Orangenfilets

Für 4 Personen

- 2,5 dl Doppelrahm
- 3 TL Whisky
- 6 TL Bitterorangenmarmelade
- 1,5 EL Zucker
- 1-2 TL Zitronensaft
- 50 g Shortbread Highlanders
- 2-3 Orangen

1 Doppelrahm mit dem Schwingbesen schlagen, bis er leicht steif ist. Whisky, Marmelade, Zucker und Zitronensaft gut miteinander vermischen. Zum Rahm geben und die Masse weiterschlagen, bis weiche Spitzen entstehen. Nicht zu lange schlagen.

2 Shortbreads in einem Haushaltbeutel mit dem Wallholz zerbröseln. Die Krumen sorgfältig unter die Creme ziehen.

3 Orangen heiss waschen, trocknen und feine Zesten abziehen. Die Orangen mit einem scharfen Messer bis aufs Fleisch schälen. Über einem Teller filetieren, dabei die Filets aus den Trennhäuten lösen. Samt Saft in 4 Dessertgläser verteilen. Die Creme darüber geben und mit Orangenzesten garnieren.

Mit Shortbreads servieren.

Zubereitungszeit 20 Minuten
 Pro Person ca. 3 g Eiweiss,
 32 g Fett, 23 g Kohlenhydrate,
 1650 kJ/390 kcal



MIT FRUIT & LEMON SHORTBREADS

Shortbread mit Mandarinen

Für 4 Stück

- 1 Mandarine
- 4 Fruit & Lemon Shortbreads
- 4 TL Crème fraîche
- etwas Rohrzucker

Mandarine mit einem scharfen Messer schälen. 4 schöne Scheiben schneiden und auf die Shortbreads legen. Je 1 TL Crème fraîche darauf geben und mit etwas Rohrzucker garnieren.

Zubereitungszeit 5 Minuten
 Pro Stück ca. 3 g Eiweiss,
 19 g Fett, 41 g Kohlenhydrate,
 1450 kJ/350 kcal

Tip

In Schottland werden Shortbreads – ob süsse oder pikante Varianten – traditionsgemäss mit gesalzener Butter zubereitet, da die sogenannte Süssrahmbutter in der schottischen Küche wenig zum Zug kommt. Bei Verwendung von gesalzener Butter kann auf die Beigabe von Salz im Teig verzichtet werden.



WALKERS WEIHNACHTSSORTIMENT IN DER MIGROS



Ginger Royals, 150 g, Fr. 6.20*.
 Feinste Buttercookies mit kandierten Ingwerstückchen.

Shortbread Triangles, 200 g, Fr. 4.90**.
 Nature und mit heller und dunkler Schokolade.



Highland Gift Selection, 224 g Fr. 19.50*.
 Die Geschenkpackung mit Shortbread-Fingers und einem süssen Walkers Bärchen.

* Nur regional und in grösseren Filialen erhältlich.

** Nur in grösseren Filialen erhältlich.