

Nicht mehr lang, meine lieben willenlosen und konsumgepeinigten Kameraden. Nicht mehr lange, dann können wir wieder all unsere Liebe auf kleine Unnützigkeiten übertragen und hoffen, dass der Schufa-Eintrag noch einige Zeit auf sich warten lässt, zumindest so lange bis der letzte Christmas-Film mit Hugh Grant über die Bühne gelaufen ist und die letzten 4 kg Schokolade vertilgt wurden und Ärsche saisonbedingt breiter geworden sind als das eigene Ego.



Weihnachten in Schottland: In der Mitte unsere Autorin Nicola und ihr [Großvater William Kelly](#).

Aber STOPP! Ich möchte das nicht zu zynisch angehen, denn Weihnachten ist nun mal eine Ausnahmesituation und eine glänzende dazu. Es ist, wie immer, das, was du daraus machst. Zum Glück für mich, habe ich eine große Familie in Schottland, und bei Gott, sie haben das

beste daraus gemacht!

Mittlerweile sind viele Familienmitglieder alt und verwechseln Weihnachten mit ihrer Beerdigung. Jedoch ist es nach wie vor ein Zeitpunkt, um zusammen zu sein, zu essen, zu trinken, Geschichten zu erzählen und mehr zu trinken.

Weihnachten und meine Familie passen zusammen wie Streichhölzer und Benzin. Das ganze baut sich einige Wochen auf und explodiert dann am 25.12.

Es fing immer dezent und bescheiden an

Es fing immer dezent und bescheiden an. Eine Tradition, die sich in Deutschland nicht so ganz etabliert hat, die ich persönlich „nett“ finde, jedoch mittlerweile auch meine Skepsis darüber nicht verbergen kann, ist das Schreiben von Weihnachtskarten.

Jeder in Großbritannien schreibt Weihnachtskarten. Der Nachbar dem Nachbar, der Kunde dem Tabakwarenladenbesitzer, die Schüler dem Lehrer, die Eltern den Kindern, die Kinder den Großeltern usw. Jeder schreibt und jeder erhält.

Meistens steht schon etwas vorgeschriebenes in den Karten und manche schmieren dann lediglich ihren Namen hin, und haben das erledigt. Aber manche nehmen sich für jede Karte mindestens 2 Minuten Zeit, und widmen sich so dem Menschen für den die Karte gedacht ist.

Abgesehen von dem „Save the Planet“ und „Think Green“ Aspekt, ist es eine sehr schöne Tradition. Das Haus/die Wohnungen sind voll von Karten, die mit System aufgehängt werden, denn jeden Tag befinden sich mehrere Weihnachtskarten in deinem Briefkasten.

Ende November kann man den Hauch von Weihnachten spüren und während die Wochen vergehen, verbreiten die aufgehängten Karten eine schöne liebevolle Atmosphäre, - man spürt, Weihnachten steht fast vor der Türe.

Mit den Weihnachtskarten kommen auch die Weihnachtsfeste. Einladungen für *drinks parties* sind gang und gäbe und jede Woche wird irgendwo gefeiert und es gibt misslungenen Eggnog und ein oder zwei Salmonellenerkrankte.

Im Dezember ist *finger food* ein Grundnahrungsmittel und Alkohol im Survivalpack ist ein würdiger Partner. (Wie sonst auch).

So bugsiert man sich von Weihnachtskarte zu Weihnachtsparty und von einer herzlichen Umarmung zur nächsten. Alles brummt und summt. Jeder ist auf der Suche nach dem ultimativen Turkey und die Warteschlangen beim Metzger werden mit Fingerfood aus Lammhack und Salbei verkürzt.

Der Alkoholkau findet mehrmals im Dezember statt und die Überlegung, welche Beilagen und welche Füllung für den Turkey zubereitet wird, bereitet vielen Kopfschmerzen und teilweise auch *meltdowns*.

Weihnachten auf Schottisch



Familie Kelly/Salmond feiern Weihnachten.

Weihnachten hat folgenden schottischen Ablauf:

24.12. - die engste Familie kommt zusammen, es gibt Shepherd's Pie (Lammhack-Eintopf), viel Wein und man sitzt den ganzen Abend am Tisch, isst, trinkt, erzählt und lacht.

Das ist für mich persönlich „mein Weihnachten“. Das macht Spaß, alle sind entspannt, und Mutter sitzt mit der Kochschürze am Tisch während Onkel Jim schweinische Witze erzählt, die Kinder blicken oft zum Himmel, ob sie Santa Clause entdecken können, der mit seinen Rentieren vorbeifliegen könnte.

Bevor die Kinder ins Bett gehen, werden noch Karotten für Santa Clauses Rentiere geschält, ein Glas Whisky und Kekse für Santa Clause bereitgestellt, die Socken aufgehängt. Diese

werden dann von Santa mit Süßigkeiten, Nüssen und Mandarinen gefüllt. Dann wird ein letztes mal gehofft, dass der Wunsch mit der Zwille oder der Puppe in Erfüllung geht.

Während die Kinder schlafen, werden die Erwachsenen albern. Es geht darum, die Magie zu wahren. Ich war 9 Jahre alt als ich dahinter kam, dass alles von Erwachsenen nur gespielt war. Manche Kinder machen mit 9 ihren Bachelor, - so gesehen gab meine Familie immer ihr Bestes, um diese Magie zu bewahren.

Ich erinnere mich, wie Nachts ein Mann in einem rotem Mantel und einem weißen Bart leise Süßigkeiten in meinen Strumpf füllte, sich kurz umdrehte und mir zuzwinkerte, ich wagte es vor lauter Ehrfurcht nicht, mich zu bewegen, zu atmen gar.

Es war mein Onkel Kenneth, aber das erfuhr ich erst später. Es werden Fußabdrücke vom Kamin aus durch das ganze Wohnzimmer gestampft, jeder darf mal vom Whisky für Santa nippen, die Kekse werden zerkrümelt, die Karotten verschwinden und die Geschenke bereitgestellt.

25.12. - die ersten, die wach sind, sind natürlich die Kinder. Sie freuen sich über ihre gefüllten Socken am Bettende und sind vorerst beschäftigt und können sich 'ne gepflegte Portion Schokolade einverleiben, während im Wohnzimmer alle Lichter und Kerzen angezündet werden.

Alle stehen im Bademantel und wildem Betthaar vor verschlossenen Türen bis der Moment kommt, in dem man ins Wohnzimmer eintreten darf - glaubt mir, diesen einen Moment in den Gesichtern der Kinder zu beobachten, ist wahres Glück.

Der Raum geschmückt, der Baum glitzernd und glänzend, ein Duft von Toast und Tee runden das ganze ab. Auch wenn der Tee nur ein Alibi-Tee ist, denn der Champagner wird

noch vor dem Zähneputzen geköpft und ratet mal was es dazu gibt? Richtig, Fingerfood.

So vertreibt man sich den Vormittag: Die Queen piept ihre Christmasspeech, nicht im Pyjama aber im TV, wir im Pyjama gemeinsam Geschenke auspackend, Champagner trinkend und Lachshäppchen snackend.

Langsam machen sich dann alle zum *showdown* fertig. Der neue Pullover wird angezogen, die neuen Ohrringe angelegt, das neue Parfum ausprobiert, und jeder ist geschniegelt und gestriegelt und in einer glitzernden Weihnachtsversion seiner selbst vorzufinden.

Ab 11 Uhr vormittags wird das Fingerfood etwas substanzreicher, da frittiert. Der Champagner fließt weiterhin, obwohl die Männer dann doch zum Lager wechseln.

Ab 14 Uhr kommen alle anderen Familienmitglieder, in neuen Pullovern und Ohrringen und neuem Parfum und es wird geherzt und angestoßen und weitere Weihnachtskarten und Geschenke und Weinflaschen ausgetauscht.

Gegessen wird **gegen 15 Uhr**. Ich weiß nicht, wie andere es machen oder zu welchem Zeitpunkt gegessen wird, aber wir nennen es ein „Christmas Linner“. Ein gepflegter Mix aus Lunch und Dinner.

Mit einem gesunden Pegel und ausreichendem Hunger setzen sich alle hin. Als erstes werden *cracker* gezogen. Das sind kleine Päckchen in BonBon-Form gewickelt, die man mit seinem Sitznachbarn aufreißen muss. Die Päckchen knallen und wer das längere Ende hat, darf den Inhalt behalten. Es ist IMMER eine Papierkrone drin, die man aufsetzen MUSS, ein schlechter Witz, den JEDER vortragen MUSS und ein kleines Geschenk, ein Schlüsselanhänger etwa oder ein Radiergummi.

Sobald wieder Ordnung herrscht, alle Gläser gefüllt sind und jeder seine Papierkrone aufhat darf der *turkey* mit all seinen *trimmings* (Beilagen) gebracht werden. Üblicherweise ist die Füllung, welche ein Haggis ist, nie im Turkey drin - was ich auch nie verstanden habe - und es gibt meistens Kartoffeln in Gänsefett gebraten, Rosenkohl mit Speck, minzige Erbsen, überbackener Blumenkohl und Broccoli mit Mandeln, Minzsoße oder Gelee sowie Cranberrysoße oder Gelee.

Dass, bei der Vielfalt, zahlreiche *meltdowns* zu verbuchen waren, ist, denke ich, absolut normal und verständlich, aber dass es zwischendurch zu Komplikationen kam, wurde spätestens beim Essen vergessen.

Nach dem stundenlangen Hauptgang folgt entweder ein *Christmas cake* oder ein *Christmas pudding*. Der Christmas pudding besteht aus Rosinen, Sultaninen, Mandeln, Orange, Butter und Brandy, - er sollte ein paar Wochen vorher gemacht werden, damit sich die Masse mit dem Alkohol schön verbinden kann.



Unsere Autorin Nicola mit Vorfreude auf den *Christmas cake*.

Dieser wird dann beim Servieren angezündet und mit *brandy butter* angerichtet.

Weinbrandbutter ist Butter mit braunem Zucker und Brandy verrührt. Schmilzt unglaublich schön auf dem flambierten Pudding.

Der Christmas cake ist ähnlich aber mehr ein Kuchen mit einem schönen weißen *frosting* und mit irgendeiner weihnachtlichen Dekoration geschmückt. Ein Rentier auf einem Schlitten oder so. Wir stehen aber auf das Brandy getränkte flambierte Puddingspektakel.

Gegen 19 Uhr sind alle fix und fertig, und es folgt ein komatöses Couchgelage. Mit all der Dekadenz und dem Übermaß an allem, ist es ein Tag, der einen sehr zufrieden einschlafen lassen kann.

Ich mag unsere eigenen Traditionen und vielleicht ist das das Geheimnis von Weihnachten;

sich seine eigenen Traditionen machen und es sich so gestalten, dass es für einen und für alle eine schöne und entspannte Angelegenheit ist.

Wie Ihr lesen könnt, gibt es kein Gebet, keine Huldigung an Jesus, keinen Besuch in der Kirche, vermutlich geschützten Sex und zu viel Alkohol. Wir sind Heiden der besonderen Klasse und feiern das im ganz großen Stil.

Als Kind war ich in der Sonntagsschule, vermutlich nur damit meine Mutter ein reines Gewissen haben konnte und somit „ihren Teil“, was Religion angeht, erledigt hatte. Dort wurde dann für das jährliche *Christmas play* geprobt, die Geschichte von Jesus, Maria und Josef erzählt und vorgeführt. Ich war der Esel und schmiss danach meine Karriere als religiöse Schauspielerin hin.

Leider, und das meine ich aus tiefster Überzeugung, leider hat der Konsum und die Geilheit darauf Großbritannien überrollt wie Hitler einst Polen.

Ich persönlich mache das Wetter dafür verantwortlich. Was will man auch bei dem Regen die ganze Zeit machen, wenn man nicht ganz hell auf der Platte ist? Großbritannien mutiert zu einer einzigen Shopping-Queen. Es wird gekauft, umgetauscht, reklamiert und Gutscheine ausgestellt.

Am 26.12. können alle schon um 9 Uhr in der Früh ihre Geschenke umtauschen und das tun tatsächlich die meisten.

Das, meine Lieben, ist der einzige Aspekt, der Weihnachten für mich so schwierig macht. Für seine Familie kann man nichts, - wenn man die alle blöd findet, ist man selber schuld. Jedoch will es nicht in meinen Schädel, wie viele ihre Liebe durch einen H&M-Gutschein zum Ausdruck bringen.

Vermutlich ist es in Deutschland und in anderen Ländern ähnlich, vermutlich ist meine Familie eine konsumorientierte Bande aus Fingerfood-Besessenen, aber es macht mich doch traurig, wie es sich in den Jahren entwickelt hat.

Stellt euch einen Weihnachtsbaum vor und im Umkreis von 2 - 3 m liegen nur Geschenke. Geschenke von Oma, von Tante, von der Nachbarin, von der Lehrerin, vom Postboten. Jeder schenkt jedem irgendwas.

Manchmal hat man Glück und bekommt Wein. Manchmal bekommt man aber auch „nur“ bestickte Taschentücher. Irgendwann sitzen alle orientierungslos in einem Meer aus Geschenkpapier und goldenen Schleifen, und es fällt niemandem ein, warum man das macht.

Seit Jahren versuche ich es einzuführen, dass jeder nur 1 Geschenk verschenkt und bekommt aber mein Vorschlag wird in seiner Absurdität ignoriert. Von meinen Kindern und mir gibt es nur ein Geschenk und lustigerweise fühlen sich trotzdem alle gleichermaßen von uns geliebt.

Ich komme besser damit klar, wenn ich während dieser Tage meine Ideale nicht auf andere projiziere und jeden das machen lasse, was ihn glücklich macht.

Wenn meine Tante meint, sie müsse mir 3 Schals schenken, bitte. Dann mach doch, aber 2 davon verschenke ich sicherlich weiter. Das muss sie aber nie erfahren.

Macht an Weihnachten was euch zufrieden macht. Esst, trinkt, liebt und seid fröhlich. Mehr muss da gar nicht passieren. Wer es diesmal etwas schottischer machen möchte, für den, habe ich einige Rezepte meiner Familie aufgeschrieben.

Ich wünsche Euch allen eine frohe und friedliche Weihnachtszeit und ein Merry (Scottish) Christmas!

Weihnachtsrezepte der Familie Kelly aus Schottland

Drinks

Champagner Cocktail

1 Zuckerwürfel

6 Tropfe Angostura Bitter

15ml Cognac oder Brandy

150ml Champagne

1 rote Kirsche

Der Zuckerwürfel darf 20 Sekunden Angostura und den Brandy aufsaugen, Champagne drüber, Kirsche rein - fertig!

Fingerfood

Egg Sandwiches

5 Hart gekochte Eier

Tabasco Sauce

10 Stücke weißes Toast

30g Butter (Zimmertemperatur)

¼ Kresse

Für die Mayonnaise

1 Eigelb

½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel körniger Senf

2/3 Tasse Oliven Öl

1 Teelöffel Sherry Essig

Schwarzer Pfeffer

1. Eigelb, Salz und Senf in eine Schüssel geben. Kräftig mit einem Holzlöffel schlagen bis es dick ist. Ein viertel des Öls tropfen für tropfen dazu geben und nun den Essig hinzufügen.
2. Das Öl langsam dazugeben während man weiter kräftig rührt. Essig einrühren und entsprechend würzen. Wenn es zu dünn ist, einfach 1 -2 Esslöffel kochendes Wasser hinzufügen und weiter gut rühren.
3. Die Eier grob schneiden und in die Mayonnaise geben und gut rühren. Etwas Tabasco hinzufügen. Den Toast (ungetoastet) mit Butter bestreichen dann die Ei Mixtur auf die

hälfte der Brote geben, mit Kresse garnieren und die anderen hälften oben drauf legen und gut runterdrücken, in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kühlen lassen. Die Kruste abschneiden und jedes Sandwich in bite-size Stückchen schneiden.

Das große Banquet

Welcher Braten hier wem am liebsten zusagt, ob vegetarisch, Schwein, Rind, Geflügel etc., ist jedem selbst überlassen. Bei den Beilagen möchte ich jedoch ein wenig Inspiration geben:

Minzige Erbsen (6 Personen)

4 Tassen frische oder gefrorene Erbsen

5 ganze Minz Zweige und Blätter

Geschredderte Minzblätter von 5 Zweigen

40g Butter

Salz

Weißer Pfeffer

1. Erbsen in einen Topf geben und Wasser hinzufügen bis die Erbsen gerade so bedeckt sind. Die Minz Zweige dazugeben, zum Kochen bringen und 5min. kochen lassen falls frisch und 2 min. kochen lassen falls die Erbsen gefroren sind.

2. Währendessen, in einem kleinen Topf und über kleine Flamme die Butter schmelzen lassen und die geschredderte Minzu dazugeben und infusionieren lassen.
3. Wenn die Erbsen gekocht sind, Wasser und Minze abseiern. Erbsen zurück in den Topf und die Minzbutter hinzufügen und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Broccoli mit Mandeln

500g Broccoli (ohne Stengel)

2 Teelöffel Oliven Öl

20g Butter

1 Knoblauchzehe

2 Esslöffel gehobelte Mandeln

1. Broccolistückchen in ausreichend kochendem Wasser 1 - 2 Minuten bissfest kochen.
Gut abseiern
2. Butter und Öl in einer Pfanne gut erhitzen, Knoblauch und Mandeln hinzufügen und 1 - 2 Minuten kochen bzw. so lange bis die Mandeln goldbraun sind. Die Mandeln mit einem Schlitzlöffel aus der Pfanne holen und zur Seite legen.
3. Den Broccoli in die Pfanne geben und 2-3 Minuten gut schwenken bis der Broccoli gut erhitzt und schön bedeckt ist, Mandeln hinzufügen und gut vermengen.

Cranberry Ingwer Relish (macht 750g)

500g frische oder gefrorene Cranberries

1 Zeste einer großen Orange

$\frac{3}{4}$ Tasse frischer Orangen Saft

$\frac{1}{2}$ Tasse Ahornsirup

8cm Ingwer, fein geschnitten

1. Alle Zutaten in eine große Pfanne zum kochen bringen. Reduzieren die Hitze und lass all Zutaten 10 - 15 min. langsam kochen bzw. so lange bis die Beeren aufgesprungen sind. Immer mal wieder umrühren. Abkühlen und in Weck Gläser mindestens 1 Woche im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Text und Bilder von Nicola

Über die Autorin

Nicola, aufgewachsen in Edinburgh und München, studierte Schottische Geschichte und arbeitete bei The Witchery Tours als offizielle Geschichtenerzählerin und Erschreckerin (als erste und einzige Frau), wo sie viele Touristen in Angst und schreckliches Vergnügen versetzte.

Ihre Familie ist weiterhin in Edinburgh und erschrickt sich nicht mehr.