

Wir hörten das letzte Mal voneinander als es in den Untergrund von Edinburgh ging. Ihr erfuhret [Schauergeschichten über dieses besondere Edinburgh](#). Ihr habt euch gefürchtet, manch einer konnte danach wohl nur bei Lichte schlafen. Jetzt ist es nicht so, dass alle betrübt und gesenkten Hauptes in dieser finsternen Stadt vor sich hin „dunkeln“, es ist natürlich ganz ganz anders.



Blick von The Old Town über The New Town nach Leith.

Diesen Weg werden wir heute nehmen.

Als ich mit meiner besten Freundin nach Edinburgh flog, um mit ihr diese Stadt zu erleben

und ein paar unbekümmerte Tage zu verbringen, erschrak sie sich. Sie musste sich akklimatisieren. „Ent-deutschen“. Sie musste erst verstehen, dass die Edinburgher WIRKLICH nette, höfliche, authentische und offene Menschen sind.

Und lustig. Schotten sind lustig. Egal woher in Schottland. Irgendeiner redet immer und ein anderer hört immer zu. Ein Zahnarzt, den ich zwei Minuten zuvor an der Bushaltestelle kennengelernt hatte, sah sich meine Zähne an und gab mir Tipps zur Zahnhygiene. So ist Edinburgh! Solche Begegnungen werdet Ihr in dieser Stadt erleben, wenn Ihr euch darauf einlasst.

Sich einlassen ist der Schlüssel, - um die Stadt zu erleben und ein paar unbekümmerte Tage zu verbringen. Und wie feiert man Unbekümmertheit? Mit Alkohol und gutem Essen, genau! La Scottish Vita! Und davon hat Edinburgh jede Menge. Wunderbare kleine, feine, moderne und alte, ausländische und inländische Restaurants und Pubs.

Kommt mit, wir feiern uns bergab, fangen oben am Castlehill an und beenden unsere üppige Gourmet-Tour am Hafen von Leith.



Blick aufs Edinburgh Castle.

The Old Town

The Witchery by the Castle - das Restaurant direkt am Schloss. Es ist etwas Besonderes, dort zu essen. Das Ambiente zauberhaft, man diniert oder hat Lunch oder Afternoon Tea im „Secret Garden“. Umgeben von altem Gemäuer sind Tische mit weißen Tischdecken und Silberbesteck und riesigen Kerzenhaltern gedeckt. Blumenarrangements und eine elegante Terrasse. Angefangen mit Austern, die in Argyllshire gewachsen sind oder eine kleine Portion „Haggis n Neeps“ (Neeps - Kürbisart) kann diese schottische kulinarische Reise gut

beginnen. Regionale Zutaten und feine Handwerkskochkunst zeichnen die Speisen aus.



Victoria Street nachts.

Etwas bodenständiger und gemütlicher geht es im Grain Store, Victoria Street zu. Ein unprätentiöser Laden mit einer gemütlichen, heimeligen Atmosphäre. Klassische schottische Gerichte mit einem Französischen „Oh là là“ oder einem Italienischen „Magnifico“. Vom vor Ort gefangenem Fisch bis hin zum schwarz-gesichtigen Lamm wird hier alles zubereitet.

Für den kleinen Geldbeutel, oder, wenn es schneller und rustikaler zugehen darf, empfehle ich das „Oink!“, Victoria Street. Pulled Pork in einer Semmel mit diversen Toppings. Haggis und hausgemachte Apfelsauce zum Beispiel. Für 4 Pfund kann man nicht besser und anständiger Essen.

Es wäre ein Irrsinn, alle guten Pubs in The old Town aufzuzählen. Viele sind gut. Und es sind wirklich viele. Alle in Reih und Glied warten sie darauf, besucht zu werden. Alte Pubs, mit roter Teppichtapete und Bilder von Jägern in Goldrahmen, klebrigen Böden und man nimmt wahr, dass hier richtig viel geraucht wurde, weil keine Kreatur auf dieser schönen Erde einen solchen Ocker-Ton an die Lampenschirme pinseln könnte.

Lesen Sie auch: Dänemark: Millioneninvestment für Startup gegen Lebensmittelverschwendung

Moderne Pubs mit genau den gleich klebrigen Böden, aber mehr Edelstahl, und dann die schönen Klassiker-Pubs, deren Holzmöbel von Bier getränkt sind und das Publikum alles aufweist, was Rang und keinen Namen hat.

Da trinkt der Junkie mit dem Versicherungskaufmann und die Human-Resources Managerin knutscht mit dem Barkeeper während er 6 Pints abfüllt, und irgendwo ist der CEO eingeschlafen, weil er die 6 Pints getrunken und nicht geknutscht hat.

„Whistle Binkies“ auf der South Bridge ist ein solches Pub. Man kommt zur Tür rein und muss erstmal tief in den Keller gehen. Dann öffnet sich ein altes Gewölbe. An einem Ende eine Bühne, am anderen Ende Sofas. Das Beste am „Whistle Binkes“ ist, es hat bis 03:00 Uhr geöffnet. Das hebt den Laden ab von den anderen, weil die anderen um Mitternacht zumachen. Und jeden Tag ist Live-Musik.

Redet mit den Leuten da drin, klatscht zur Musik, stampft und singt mit den anderen mit. Einer ist wie der andere und für einen Abend hast du einen ganzen Pub als Freund. Zumindest bis 03:00 Uhr. Dann wird der ganze Mock rausgefegt und es ist Zeit für deinen ersten frittierten Marsriegel.



New Town

Über die New Town wisst Ihr ja noch gar nichts. Es liegt links vom Schloss, Richtung Norwegen. Sie wurde zwischen 1767 und 1850 erbaut. Schöne, klare Georgianische Architektur. Schwarze Türen mit goldenen Anklopfern in Form von Löwenköpfen.

Meine Oma ging in die New Town zum Afternoon Tea. Jeden Tag. Auf dem Grabstein meiner Oma wird mal stehen: „80 Jahre lang hatte sie Afternoon Tea und Gin 'n' Tonics in The New Town.“

Eine Vielfalt an Bars (weniger Pubs), Restaurants und Clubs. In der New Town kannst du im

großen Stil shoppen und essen und wieder shoppen und trinken.



Ein Aperitif-Muss-Besuch (meine Empfehlungen sind alles Muss-Besuche) ist „The Dome“, George Street. „The Dome“ war mal eine Bank. Die „Commercial Bank of Scotland“.

Schachbrett Marmorboden, Kronleuchter so groß wie Gartenhäuschen; Lilien - Hunderte Lilien. Dann setzt man sich auf die Samthocker an der Bar, die in der Mitte des Raumes steht und kann sich Cocktails machen lassen oder ein ganz bodenständiges Pint zapfen lassen während man förmlich fühlt, wie die edle Bank früher vibriert haben muss.

Essen kann man da auch, aber ich glaube, dort essen nur Amerikaner. Wie auch immer Ihr euren Aufenthalt im außergewöhnlich schönen Dome gestaltet, geht auf alle Fälle aufs Klo.

Die Tür, die hinführt, ist 5 Meter hoch. Man kommt in einen Raum, wo man auf mit einem Mal nicht weiß, ob man sich verbeugen, ein Ave Maria sprechen oder pieseln gehen sollte. Ich habe noch nie so schick gepieselt. Einfach nur deswegen kann ich The Dome empfehlen ... ach was soll's, schmuggelt ne Tüte Dosenbier rein und setzt euch aufs Klo. Cocktail hin oder her, es ist der wahre Klohimmel.



Jamie's Italian: Schottische Burger beim englischen Italiener.

Jamie Oliver hat in der New Town auch ein Restaurant. „Jamie's Italian“, George Street. Für einen schönen schottischen Burger ist dieser englische Italiener immer eine gute Wahl. Der Burger war ne Wucht und die Trimmings dazu ebenfalls. Nichts ausgefallenes, einfach nur gut. Die Restaurants in New Town sind trendiger, experimenteller. Asiatisch beim Australier und solche Sachen haben die sich einfallen lassen.

Lesen Sie auch: Schottland: Rufe nach generellem Einreiseverbot für Trump werden lauter

Unübertroffen ist „Fingers Piano Bar“, Frederick Street. Eine kleine Bar mit einem schwarzen Flügel und Alkohol. Jeder darf mal ran. Es wird gejammt und gesungen. Snacks gibt's auch. Mehr braucht man eigentlich nicht, um sich zu amüsieren.



Leith stand früher für Hafen, Nutten und Heroin.

**Leith empfehle ich euch, um euren Kater zum schnurren zu bringen.
Miau!**

Leith war mal: Hafen, Nutten und Heroin. Jetzt ist Leith: Hafen, aufgeräumt und Seafood Restaurants.

Jedem sein Gusto, wie ich sage, aber ich finde es persönlich ganz angenehm, nicht über Spritzen zu stolpern, wenn ich mir einen Vino Frizzante und ne Schüssel Muscheln einbauen möchte.

Leith ist wunderschön. Alles etwas abgeranzt und man erkennt klar, dass es eher der Stadtteil war, der vernachlässigt wurde, aber nicht weniger charmant und lieblich. Nach und nach wird hier geschrubbt und poliert. Viele kleine Schnick-Schnack Shops und coole restaurierte Bars – im Hafen-Stil, natürlich. Hauptmerkmal der Deko: der Rettungsring.



The Shore, Leith

Ein angenehmes Viertel mit mehreren Seafood Bar/Restaurants. Eines davon „The Ship on the Shore“, the Shore. Man kann draußen an schweren und polierten Holztischen am Water of Leith sitzen und den Müll im Wasser im Sonnenuntergang/-aufgang glitzern sehen, einen hervorragenden Vino Frizzante genießen und eifrig Krebse aufknacken. Ist schon ein bisschen der Himmel.

Leith ist auch das zuhause von „Mimi's Bakery“, wo man in die Küchen gucken kann, wie Kuchen, Muffins und Pies von wunderschönen Bäckerinnen gebacken werden.



Kater-Kur in Mimi's Bakery.

Mimi's ist eines der besten Adressen, um zu frühstücken. Man bekommt bei Mimi's alles. Vom Whiskey zum fein gerösteten Kaffee, zum filigranen Petit Fours bis hin zum gegrillten

Blackpudding (Blutpudding aus Schweineblut) und Muffins so groß wie ein Smart. „Heil deinen Kater, geh zu Mimi’s!“ wie die alten Highlander schon immer sagten.

Also, wenn Ihr in der Nähe seid, wenn ihr „in the Town“ seid ... genießt, vergesst, atmet, schmeckt, lacht und lehnt euch ein bisschen zurück oder prescht nach vorn, es ist egal: Edinburgh fängt jeden auf.

... aber nehmt um Himmels Willen keinen Poncho mit. Da werdet ihr sofort ausgeraubt.

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.