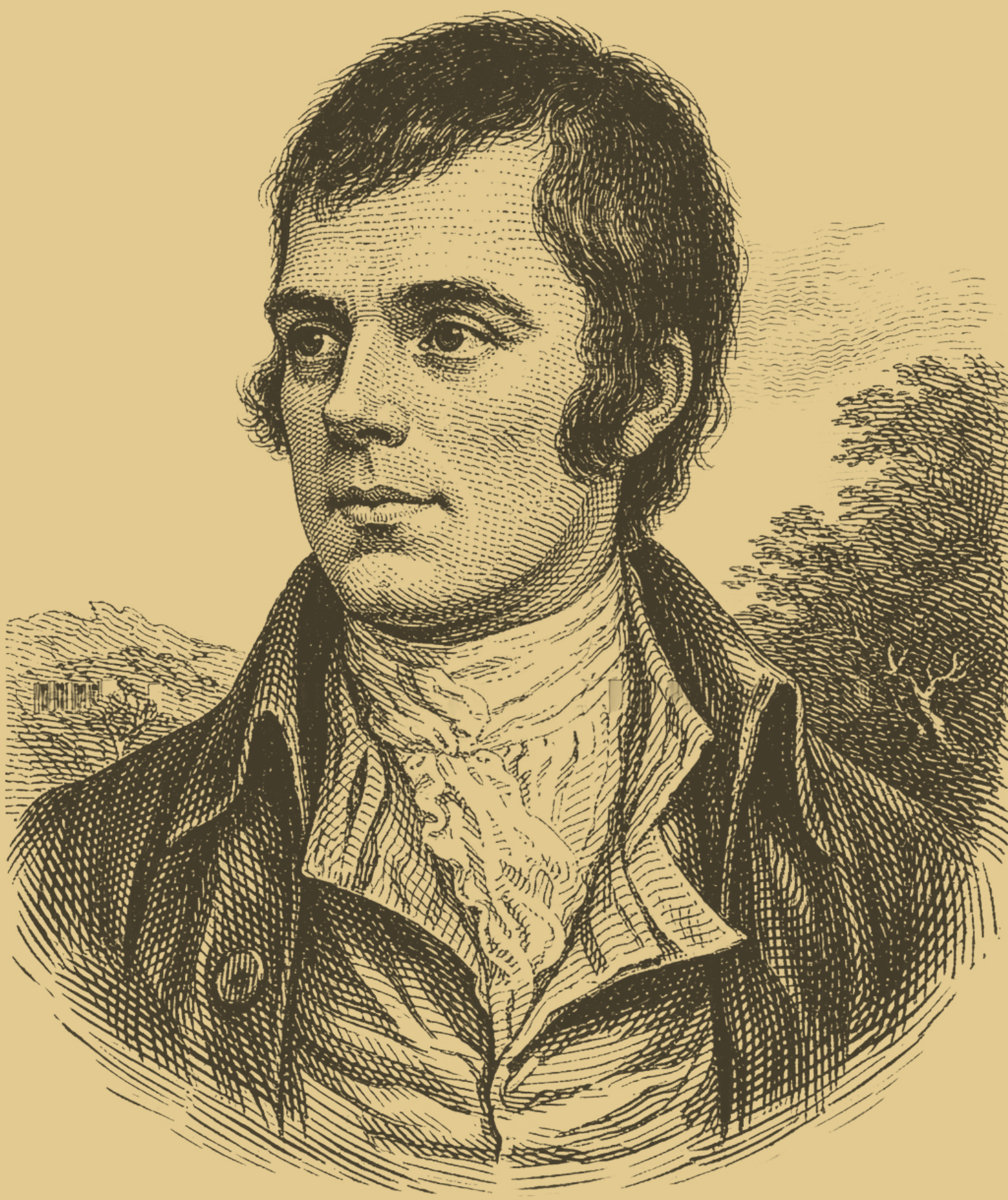


ABERFELDY

HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

GUIDE BURNS NIGHT
20
26
NIGHT GUIDE BURNS

Genuss, Poesie & Whisky



ROBERT BURNS

Die Burns Night ist ein schottischer Gedenktag zu Ehren des Nationaldichters *Robert Burns* (1759–1796), der jährlich am 25. Januar gefeiert wird. Sie ist eine Mischung aus Festessen, Literatur, Musik und Ritualen.

1. BEGRÜSSUNG DER GÄSTE

Die Gäste versammeln sich und der Gastgeber heißt alle willkommen. Oft wird ein Dudelsackspieler eingeladen, um die Zeremonie feierlich mit dem ersten Glas Whisky zu beginnen.

2. SELKIRK GRACE

Ein kurzes, traditionelles Gebet wird gesprochen – das sogenannte *Selkirk Grace*, ein Tischgebet, das oft Burns selbst zugeschrieben wird:

*Some hae meat and canna eat,
And some wad eat that want it;
But we hae meat and we can eat,
And sae the Lord be thankit.*



3. HAGGIS-ZEREMONIE

Der *Haggis* (gefüllter Schafsmagen) wird feierlich hereingetragen begleitet von Dudelsackmusik. Ein Redner rezitiert das Gedicht von Robert Burns. Beim Vers „An’ cut you up wi’ ready slicht” wird der *Haggis* aufgeschnitten.

4. FESTMAHL

Jeder Gang wird begleitet mit dem passenden Whisky: Suppe z.B. Cock-a-leekie oder Scotch Broth, Haggis mit „Neeps and Tatties” (Steckrüben & Kartoffelpüree). Dessert: Trifle oder Cranachan.





Ein Rezept, neu interpretiert
von Hanna Reder

ABERFELDY SCOTCH BROTH



Zutaten für die Suppe

- 1 EL Butter oder Öl
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Karotten, in kleinen Würfeln
- 1 Stange Sellerie, gewürfelt
- 1 kleines Stück Steckrübe (ca. 150 g), gewürfelt
- 200 g Lauch, in Ringen
- 150 g Perlgrauen (Gerste)
- 1,2 l Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 2–3 Zweige frischer Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 200 g Lamm-Schulter oder -Hüfte, in sehr kleinen Würfeln
- Alternativ: Rind, oder vegetarisch mehr Gemüse & Pilze
- Salz, Pfeffer

Whisky-Finish

- 40–60 ml Aberfeldy Whisky (am Ende dazu)
- 1 TL Honig
- Optional: 1 TL Dijon-Senf

Zum Servieren

- Frische Petersilie oder Thymian
- Evtl. etwas Zitronenabrieb
- Frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Butter/Öl in einem schweren Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Sellerie, Steckrübe und Lauch 5–7 Minuten anrösten, bis alles weich und leicht karamellisiert ist. Das sorgt für Tiefe und Süße. Lammwürfel hinzufügen und kurz mitbraten. Gerste einrühren und 1 Minute mit-schwitzen. Brühe angießen. Thymianzweige und Lorbeer zugeben. Alles 40–45 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Gerste weich und die Brühe leicht sämig ist.

Zwischendurch rühren.

2. Topf vom Herd nehmen. Aberfeldy Whisky, Honig und optional Dijon-Senf einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Whisky hebt Süße & Rauchigkeit, ohne dominant zu sein.

- In tiefen Tellern anrichten.
- Mit Petersilie oder Thymian bestreuen.
- Optional Zitronenabrieb für mehr Frische.
- Frisch gemahlener Pfeffer oben drauf.

5. TOASTS UND REDEN

Toast to the Lassies – humorvoller Trinkspruch auf die Frauen.

Reply from the Lassies – Erwiderung durch eine Frau, ebenfalls mit Witz.

Immortal Memory – die zentrale Rede des Abends zu Ehren von Robert Burns, oft mit Zitaten und biografischen Anekdoten.

Um diesen besonderen Moment und den Abschluss der Feier mit Aberfeldy stilvoll zu begleiten, empfehlen wir unseren Signature-Cocktail *Aberfeldy Hot Toddy*.



ABERFELDY HOT TODDY

50 ml Aberfeldy 12 Year Old

15 ml lokaler Honigsirup

20 ml Zitronensaft

Spice Mix: Zimt, Nelken, Vanille & Muskatnuss



6. REZITATIONEN UND MUSIK

Vorträge von Burns-Gedichten oder Liedern
z.B. „Tam o’ Shanter“, „A Red, Red Rose“.
Gesang, teils auch Volkstanz oder Ceilidh
(schottischer Tanzabend).

7. ABSCHLUSS MIT „AULD LANG SYNE“

Alle Gäste stehen im Kreis, halten sich an den
Händen und singen gemeinsam „Auld Lang
Syne“, das berühmteste Lied von Burns.





Jetzt Aberfeldy Whiskys
entdecken!

 Aberfeldy