



PICKNICK MIT



# JANE AUSTEN

REZEpte & ZITATE

JAN THORBECKE VERLAG

## VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS**  
**ESCHBACH**  
**GRUNEWALD**  
**THORBECKE**  
**SCHWABEN**  
**VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben



Die Verlagsgruppe Patmos sieht sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website [www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben](http://www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben) Übereinstimmend mit der EU-Verordnung zur allgemeinen Produktsicherheit (GPSR) stellen wir sicher, dass unsere Produkte die Sicherheitsstandards erfüllen. Näheres dazu auf unserer Website [www.verlagsgruppe-patmos.de/produktsicherheit](http://www.verlagsgruppe-patmos.de/produktsicherheit). Bei Fragen zur Produktsicherheit wenden Sie sich bitte an [produktsicherheit@verlagsgruppe-patmos.de](mailto:produktsicherheit@verlagsgruppe-patmos.de)

Alle Rechte vorbehalten

© 2026 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG,  
Senefelderstr. 12, 73760 Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Übersetzungender Zitate von Jane Austen: © Jan Thorbecke  
Verlag, Ostfildern

Rezepte: Stockfood Rezepte Service

Druck: Firmengruppe APPL, aprintadruck, Wemding

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-2173-4

Abbildungen: Seite 2: Unsplash/Svitlana; Seite 6: © StockFood/  
Krieg, Roland; Seite 13, 18, 24, 49, 68, 80, 85, 89, 104, 107:  
© StockFood/Short, Jonathan; Seite 14, 31, 39, 110, 114, 122:  
© StockFood/Heinze, Winfried; Seite 17: mauritiusimages/  
Tony Peacock/Alamy/Alamy Stock Photos; Seite 21,  
32, 46, 125: © StockFood/Are Media/Are Media; Seite 27:  
© StockFood/Great Stock!; Seite 28, 35: mauritiusimages/  
Pictorial Press, Pictorial Press Ltd/Alamy/Alamy Stock Photos;  
Seite 36: © StockFood/Indycka, Dorota; Seite 43: © StockFood/  
Del Re, Alice; Seite 50, 54, 57, 132: © StockFood/Meliukh, Irina;  
Seite 53, 97: Shutterstock/Vera Prokhorova; Seite 58, 61:  
© StockFood/Bell, Sussie/Lake, Selina; Seite 65: © StockFood/  
Portland Photography; Seite 71: © StockFood/fotografie-  
lucie-eisenmann; Seite 72: Shutterstock/Ingrid Balabanova;  
Seite 75: © StockFood/ImageSource; Seite 76: © StockFood/  
Kompanik, Hannah; Seite 79: Shutterstock/stockcreations;  
Seite 86: © StockFood/Smend, Maja; Seite 90: © Bridgeman  
Images; Seite 93: © StockFood/News Life Media; Seite 94:  
© StockFood/Immediate Media/Good Food; Seite 98:  
© StockFood/Tolhurst, Charlotte; Seite 101: © StockFood/  
Jansen, Vanessa; Seite 113: Shutterstock/Mostovyi Sergii  
Igorevich; Seite 119: © StockFood/Brachat, Oliver;  
Seite 126: © StockFood/Ecimovic, Elena; Seite 129:  
© StockFood/Shalice, Clive; Seite 135: Shutterstock/shine.  
graphics; Illustrationen: Shutterstock.

# Inhalt



## *Es war ein wunderschöner Tag für einen Ausflug ... Picknicks und Landpartien bei Jane Austen*

7

### Törtchen und süße Kleinigkeiten

11

### Kuchen und Torten

41

### Sandwiches und Wraps

63

### Herhaftes

83

### Erfrischende Getränke

117

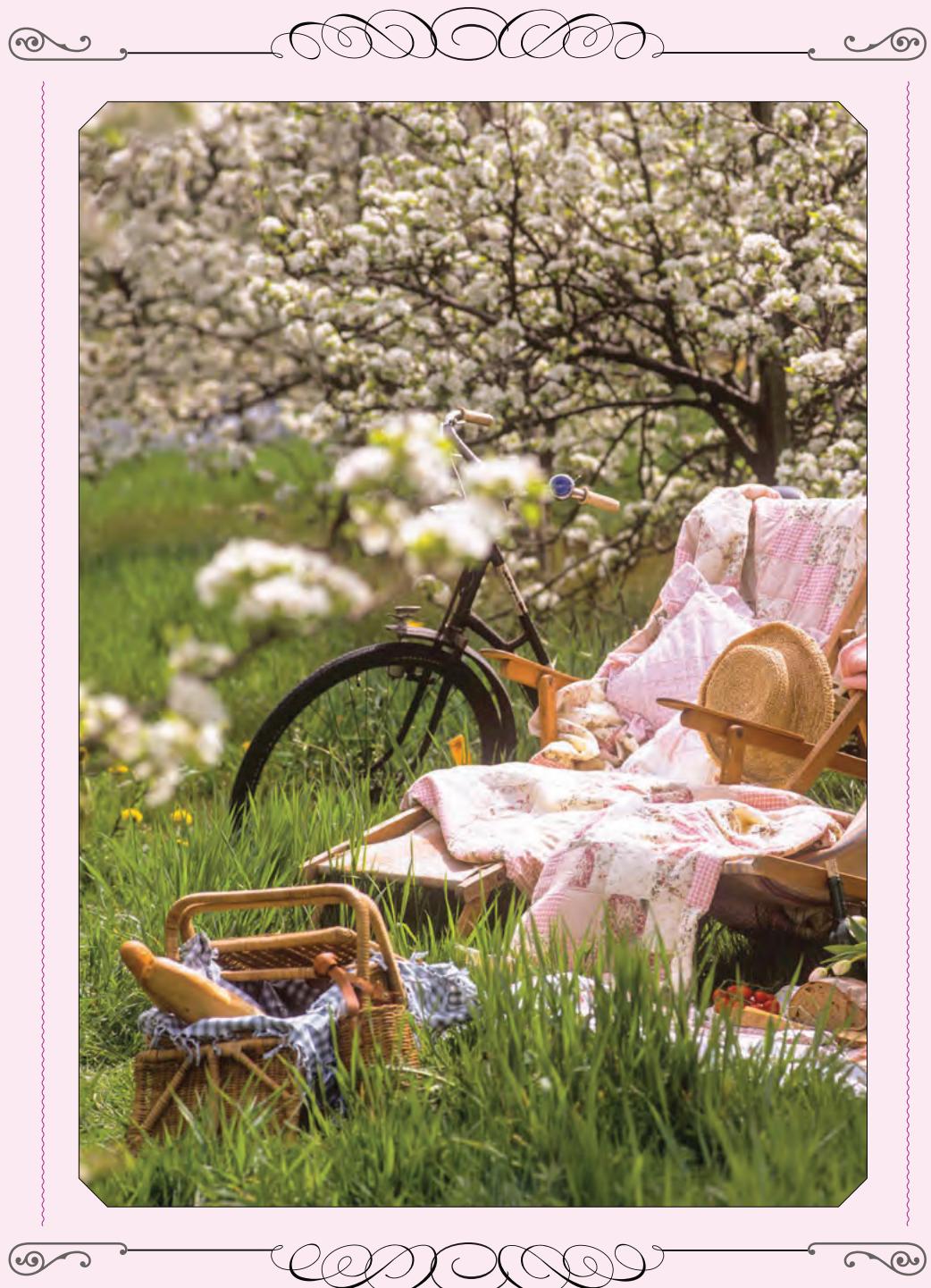
### Packliste für das perfekte Picknick à la Jane Austen

134

### Register

136





EIN PICKNICK UNTER BLÜHENDEN FRÜHLINGSBÄUMEN –  
PERFEKTE ERHOLUNG FÜR DIE SEELE



# Es war ein wunderschöner Tag für einen Ausflug...

## PICKNICKS UND LANDPARTIEN BEI JANE AUSTEN



Im Hintergrund die malerische englische Landschaft mit ihren sanften Hügeln, grünen Wiesen und verträumten Örtchen, im Vordergrund eine Gruppe elegant gekleideter Menschen, die ein üppiges Picknick voller kalter und lauwarmer Köstlichkeiten genießen – so kann man sich das berühmte Picknick auf dem Box Hill vorstellen, eine Schlüsselszene in Jane Austens (1775–1817) Roman „Emma“. Der Roman wurde u.a. 1996 mit Gwyneth Paltrow und Jeremy Northam in den Hauptrollen verfilmt. Einige Fotos in diesem Buch zeigen Szenen aus dem Film.

Tatsächlich ist Jane Austen eine der ersten, die den Begriff „Picknick“ in der Literatur überhaupt verwendet, denn während Menschen zwar seit jeher Mahlzeiten draußen eingenommen haben, zum Beispiel während einer Pause bei der Feldarbeit, entwickelte sich die Idee, ein elegantes Mahl *alfresco* einzunehmen, erst zur Zeit der Romantik: Plötzlich galten Land-

schaften als malerisch, Dichter schrieben über die Schönheit der Natur und Draußensein war *en vogue*.

Der Begriff Picknick selbst entstand im 17. Jahrhundert in Frankreich aus *piquer* („aufpicken“) und *nique* („Kleinigkeit“), allerdings meinte man damit informelle Treffen, die drinnen stattfanden und zu denen jeder Gast etwas mitbrachte. Mit adeligen Flüchtlingen der Französischen Revolution gelangte das Wort nach England. Wie bei den französischen Pique-niques brachte jeder Gast eines Regency-Picknicks mindestens ein Gericht zum Teilen mit. Ein Gastgeber oder eine Gastgeberin organisierte nicht nur die Auswahl der Speisen, die sorgfältig in Flechtkörben aus Weidenzweigen verpackt wurden, sondern auch die Kutschen und die Diener, welche für den Transport und das Arrangement der Köstlichkeiten und der eventuell mitgebrachten Möbel zuständig waren.

Für ihr Picknick bevorzugt Emma im gleichnamigen Roman eine Gruppe von wenigen, vertrauten Menschen:

Emma war noch nie auf dem Box Hill gewesen; sie wollte sehr gerne sehen, was alle so sehenswert fanden, und sie und Mr. Weston hatten vereinbart, an einem schönen Morgen dorthin zu fahren. Nur zwei oder drei weitere Auserwählte sollten mitkommen dürfen, und es sollte auf eine ruhige, einfache, elegante Weise geschehen, die den hektischen Vorbereitungen, dem sonst üblichen Essen und Trinken und dem Picknick-Aufmarsch der Eltons und Sucklings bei Weitem überlegen war.

Dank Mr. Weston, der zahlreiche andere Gäste einlädt, ist Emma zu ihrem Leidwesen jedoch plötzlich Teil einer großen Picknickgesellschaft. Wochenlang sorgt der geplante Ausflug für Vorfreude und Kummer, als das Ganze wegen eines lahmenden Kutschpferdes verschoben werden muss. Schließlich ist der große Tag da, wird aber Emmas hohen Erwartungen nicht gerecht: Alles ist zwar perfekt geplant und verläuft reibungslos, nur die Unterhaltung zwischen den Gästen ist durch übertriebene Schmeicheleien, Lange-Weile und unterschwellige Spannungen geprägt. Schließlich macht Emma eine gemeine Bemerkung gegenüber der mittellosen, unverheirateten Miss Bates, was ihr eine Rüge von Mr. Knightley einbringt. So endet der Picknickausflug für Emma mit Tränen, die aber zu einem Umdenken

und letzten Endes zu ihrem Glück mit Mr. Knightley führen.

Neben der Picknickszene in „Emma“ spielen Ausflüge in Jane Austens Romanen eine große Rolle. Wie ihre Helden Elizabeth Bennet in „Stolz und Vorurteil“ liebte es Jane Austen, sich in der Natur aufzuhalten. Am 24. Oktober 1808 berichtet sie ihrer Schwester Cassandra von einem Ausflug mit ihren vierzehn- und zwölfjährigen Neffen Edward und George:

„Wir haben gestern einen kleinen Ausflug auf dem Wasser unternommen; ich und meine beiden Neffen fuhren mit der Itchen-Fähre nach Northam, wo wir an Land gingen, uns die 74 [ein Kriegsschiff] ansahen und zu Fuß nach Hause gingen, und es hat uns so gut gefallen, dass ich vorhatte, sie heute nach Netley mitzunehmen; die Flut ist gerade richtig, um gleich nach Mittag loszufahren, aber ich fürchte, es wird regnen; wenn wir es nicht so weit schaffen, können wir vielleicht von der Fähre zum Kai fahren.

Ich hatte gestern nicht vor, mehr zu tun als den Itchen zu überqueren, aber es war so angenehm und hat allen so gut gefallen, dass wir uns, als wir die Mitte des Flusses erreicht hatten, darauf einigten, uns den Fluss hinaufrudern zu lassen.“

Jane reiste gerne und besuchte beispielsweise ihre Brüder Henry in London oder Edward auf einem seiner eleganten Landsitze Godmersham oder Goodnestone in der Grafschaft Kent. Für eine Frau war es damals nicht möglich, unbegleitet in einer öffentlichen Kutsche zu reisen, sodass Jane ihre Reisen immer so planen musste, dass ein (männlicher) Verwandter sie an ihren Wunschort bringen konnte.

Neben der aufwändigen Planung der Transportmittel hatten Reisende und Ausflügler noch mit anderen Schwierigkeiten zu kämpfen:

„Stell Dir nur vor: Mein Koffer ist bereits angekommen! Und was das wundersame Glück noch vervollständigt: Nichts ist beschädigt“,

schreibt Jane Austen am 15. Juni 1808 an ihre Schwester Cassandra. Dazu kam der Faktor „Wetter“, der großen Einfluss auf das Gelingen eines Ausflugs oder einer Reise hatte. In einer offenen Kutsche war man dem Straßenstaub und Wetter schutzlos ausgeliefert. Und auch hier wurde es nicht gern gesehen, wenn unverheiratete Damen nur mit männlicher Begleitung unterwegs waren, wie Jane Austen in „Die Abtei von Northanger“ schreibt:

„Junge Männer und Frauen, die in offenen Kutschen durch die Gegend fahren! Ab und zu ist das in Ordnung, aber gemeinsam in Gasthäuser und an öffentliche Orte zu gehen! [...] Mrs. Allen, sehen Sie das nicht genauso wie ich? Finden Sie solche Vorhaben nicht auch verwerflich?“

„Ja, sehr sogar. Offene Kutschen sind schreckliche Dinge. Ein sauberes Kleid hält darin keine fünf Minuten. Man wird beim Ein- und Aussteigen nass gespritzt, und der Wind zerzaust einem die Haare und den Hut. Ich selbst hasse offene Kutschen.“

„Ich weiß, dass Sie das tun, aber darum geht es hier nicht. Finden Sie nicht auch, dass es einen merkwürdigen Eindruck macht, wenn junge Damen häufig von jungen Männern, mit denen sie nicht einmal verwandt sind, darin herumgefahren werden?“

„Ja, meine Liebe, das macht in der Tat einen merkwürdigen Eindruck. Ich kann es nicht ertragen, das zu sehen.“

Glücklicherweise müssen wir uns heute nicht mehr mit Fragen der Schicklichkeit in Kutschen auseinandersetzen, doch leider fehlt uns damit auch ein stilvolles Transportmittel zum Picknickplatz unserer Wahl.

Das soll uns aber nicht daran hindern, ein elegantes Regency-Picknick im Stil von Jane Austen zu veranstalten: Statt Kutsche nehmen wir zum Beispiel den Drahtesel, jeder bringt etwas mit – von köstlichen Törtchen über herzhafte Scones und Pastetchen bis hin zu erfrischenden Getränken – und dann fehlen lediglich noch ein malerischer Ort und angenehme Gesellschaft für das perfekte Picknick à la Jane Austen.

# Erdbeer-Käsekuchen im Glas

## Zutaten für 4 Gläser à 250 ml

6 Löffelbiskuits  
 100 g Kekse, z. B. Amaretti,  
 Butterkekse  
 3 EL Zucker  
 2–3 EL Butter  
 250 g Erdbeeren  
 1 EL Orangensaft  
 200 g Frischkäse  
 100 g griechischer Joghurt  
 ½ TL Vanilleextrakt  
 Minze für die Garnitur

1. Die Löffelbiskuits mit den Keksen und 1 EL Zucker nicht zu fein mixen. Die Butter schmelzen und untermischen. Die Hälfte der Bröselmasse in Drahtbügelgläser (à ca. 250 ml) füllen und diese kühl stellen. Die übrige Bröselmischung ebenfalls kurz kühl stellen.
2. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Etwa zwei Drittel mit dem Orangensaft und ½ EL Zucker pürieren und nach Belieben durch ein feines Sieb passieren.
3. Den Frischkäse mit dem Joghurt, dem restlichen Zucker (1½ EL) und dem Vanilleextrakt glatt rühren. Die Creme abschmecken, zur Hälfte in die Gläser füllen und das Erdbeerpuree darauf verteilen. Die restlichen Brösel daraufgeben und mit der restlichen Creme bedecken. Die Gläser verschließen und 1–2 Stunden kühl stellen.
4. Zum Servieren die Erdbeer-Käsekuchen mit den übrigen Erdbeeren und etwas Minze garnieren.







# Scotch Eggs

## Zutaten für 4 Portionen

5 Eier  
4 Stängel Petersilie  
400 g Wurstbrät  
2 EL Mehl  
80 g Semmelbrösel  
Pflanzenöl zum Frittieren



1. Vier der Eier ca. 5 Minuten weich kochen. Abschrecken und vorsichtig pellen.
2. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Mit dem Wurstbrät vermengen und in 4 Portionen teilen. Jede Portion mit der Hand flach drücken, 1 gepeltes Ei daraufsetzen und vorsichtig mit dem Brät umhüllen. Das übrige Ei verquirlen.
3. Die Eier erst im Mehl, dann im verquirlten Ei wenden und mit den Bröseln panieren. Im heißen Öl ca. 5 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch warm oder kalt servieren.



# Lavendel-Rosen-Limonade



## Zutaten für ca. 1 l

3 Bio-Zitronen  
 100 g feiner Zucker  
 1 EL Lavendelblüten  
 ½ TL Rosenwasser  
 1 Handvoll Eiswürfel  
 1–2 EL ungespritzte Rosenblütenblätter



1. Die Zitronen heiß waschen, trockenreiben und 1 Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Von den übrigen beiden Zitronen die Schale fein abreiben und die Früchte auspressen. 500 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, bis der Zucker sich gelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen, die Lavendelblüten, die Zitronenschale und den Zitronensaft zufügen und alles ca. 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Die Mischung durch ein Sieb passieren und kühl stellen.
2. Die Lavendel-Zitronen-Mischung in einen Krug geben, ca. 500 ml kaltes Wasser zugießen, die Zitronenscheiben, das Rosenwasser und die Eiswürfel untermischen und alles gut vermischen, dann die Rosenblütenblätter untermengen. Die Limonade in Gläser gießen und servieren.



# Register

Alkoholfreie Apfelbowle 118  
Apfelbowle, alkoholfreie 118

Baguette-Sandwich mit Bacon, Hähnchenbrustfilet und Mozzarella 70  
Birnen-Pistazien-Muffins 19  
Biskuit-Buttercreme-Torte mit Champagnergelee 51  
Blaubeer-Passionsfrucht-Käsekuchen 20  
Brombeerkuchen 60

Charlotte mit frischen Früchten 42  
Chiapudding mit Beeren 37

Ei-Speck-Tartelettes mit Tomaten, kleine 105  
Eistee mit Zitrusfrüchten 127  
Erdbeer-Baiser-Torte 55  
Erdbeer-Käsekuchen im Glas 19  
Erdbeer-Limetten-Limonade 133  
Erdbeer-Pudding-Torte 56

Filoteigartemit Spargel, Schinken und Salsaverde 92  
Fleischpasteten, kleine 88  
Focaccia-Picknickbrot mit Ziegenkäse und Nektarinen 81  
Fruchtcocktail, sommerlicher 128  
Früchte-Gurken-Drink 123

Kartoffeltortilla mit Paprika 99  
Käse-Salat-Wrap 74  
Kleine Ei-Speck-Tartelettes mit Tomaten 105  
Kleine Fleischpasteten 88

Lachs-Mini-Tartes 102  
Lavendel-Rosen-Limonade 124

Mediterraner Nudelsalat mit schwarzen Oliven 115  
Minikuchen mit Orangen, Mandeln und Mohn 25

Nudelsalat mit schwarzen Oliven, mediterraner 115

Parmesan-Thymian-Scones 84  
Pastetchen mit Gemüsecurry 106  
Pfirsiche im Teigmantel 26  
Pfirsich-Erdbeer-Roulade 48  
Picknick-Sandwich zum Teilen 77  
Pimm's-Gelee mit Früchten und Honeycomb 38

Rhabarber-Erdbeer-Gitterkuchen 47  
Rote-Bete-Tarte 100

Salat mit Rote-Bete-Püree und mariniertem Feta 111  
Salted-Caramel-Schnitten mit Popcorn 30  
Sandwiches mit Ei, Schinken, Gurken und Käse 69  
Sandwiches mit Schinken und Käse 64  
Scotch Eggs 87  
Shortbreads mit Clotted Cream und Erdbeeren 15  
Soda-Brötchen mit Tomaten 95  
Sommerlicher Fruchtcocktail 128  
Zitronen-Käsekuchen-Schnitten 33

