



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 ist 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. 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. Bei Fragen zur Produktsicherheit wenden Sie sich bitte an produktsicherheit@verlagsgruppe-patmos.de.

Alle Rechte vorbehalten
© 2026 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG,
Senefelderstr. 12, 73760 Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Übersetzungen der Zitate von Jane Austen: © Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern
Rezepte: Stockfood Rezepte Service
Druck: Firmengruppe APPL, aprinta druck, 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: mauritius images/Tony Peacock/Alamy/Alamy Stock Photos; Seite 21, 32, 46, 125: © StockFood/Are Media/Are Media; Seite 27: © StockFood/Great Stock!; Seite 28, 35: mauritius images/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

Herzhaftes
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 *al fresco* 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 lahmen 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, Langeweile 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 Heldin 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 hinauf-rudern 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 herz hafte 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 (1 ½ EL) und dem Vanilleextrakt glatt rühren. Die Creme abschmecken, zur Hälfte in die Gläser füllen und das Erdbeerpüree 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 abrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Mit dem Wurstbrät vermengen und in 4 Portionen teilen. Jede Portion mit der Hand flach drücken, 1 gepelltes 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 unterrühren 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, Hähnchen-
 brustfilet und Mozzarella 70
 Birnen-Pistazien-Muffins 19
 Biskuit-Buttercreme-Torte mit Champagner-
 gelee 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 12
 Erdbeer-Limetten-Limonade 133
 Erdbeer-Pudding-Torte 56
- Filoteigtarte mit 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

