

Das Magazin von **Eurowings**

WINGS

AUCH DIGITAL IM WINGS CONNECT PORTAL

Schottland:
jetzt extra würzig
Spice up your
life in Scotland

**Tagebuch einer
Rekordbergtour**
Seven heaven: the Alps'
toughest challenge

Heiße Sache

Wir feiern 30 Jahre Eurowings mit 30 tollen Reisetipps

From hot pools to cool cocktails: celebrate 30 years of
Eurowings with our bucket list of ultimate travel ideas

**clean⁹
paper**
TO KEEP YOU SAFE ON YOUR JOURNEY

Für uns unterwegs

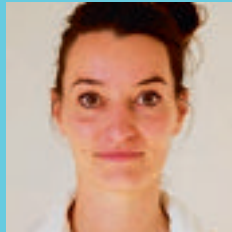
On the road for us



Jörg Wunram

Jörg war selbst schon auf unzähligen Gipfeln, aber Skirekordler Philipp Reiter und seine Bergaktion haben ihn trotzdem beeindruckt (S. 79).

Jörg has climbed many a mountain himself, but for him that made Philipp Reiter's seven peak challenge all the more impressive (p79).



Lena Schnabl

Autorin Lena schwimmt lieber nicht, schon gar nicht in einem Berliner See im Winter. Umso neugieriger hat sie den Ice Dippers zugeschaut (S. 36).

Writer Lena doesn't swim, all the more so in a Berlin lake in winter. So it was with trepidation that she watched the Ice Dippers (p36).



Sahar Khan

Nachdem sie für uns Julie Lins Restaurant in Glasgow besucht hat (S. 31), möchte Autorin Sahar nun selbst mal malaysisch kochen.

After visiting Julie Lin's Glasgow restaurant and profiling the chef (p31), writer Sahar is excited to try her hand at Malaysian cooking.



Robert Ormerod

Dem Schotten gefiel das malaysische Essen, das er für uns ablichtete (S. 31). Er würde sich am liebsten einmal quer durch Malaysia essen.

Robert loved the look of the Malaysian food he photographed for us (p31). He says he'd like to eat his way round the whole of Malaysia some day.



Filmen und Fotografieren an Bord sind nur gestattet, wenn sichergestellt ist, dass die Persönlichkeitsrechte gewahrt werden. Die Crew kann Filmen und Fotografieren an Bord jederzeit untersagen.

Taking photos or video on board is only permitted if the personal rights of others are absolutely respected. The crew can prohibit photography and videography on board at any time.



Herausgeber Eurowings GmbH,
Terminal-Ring 1,
40474 Düsseldorf
V. i. S. d. P. Matthias Eberle



Editorial & Design

Editor Lydia Polzer
Art Director Stephanie Willing
Translation Louise Andersen, Alex Wolff
Sub-editors Oliver Fritz, Omer Ali
Photo Director Tracey Griffin
Picture Editor Katie Byrne

Sales

Advertising Director
Aurelia Götz
For advertising enquiries please contact
aurelia.goetz@ink-global.com
+44 (0)20 7625 0907

Account Managers

Clara Adler, Mona Bastin,
Albert Birchwolf, Kristina El-Mhamdi,
Nadine Merkel, Bianca Welsh

HR and careers

Iaminkredible@ink-global.com

Creative Solutions

Commercial Creative Director Mat Wiggins
Team Owen Bennett, Lindi Craddock,
Kai Maack

Production

Ad Operations Controller Erin Marshall
Print, Paper & Distribution Martin Dunphy
Reprographics KFR Repro

Ink

CEOs Michael Keating and Simon Leslie
Chief Operating and Financial Officer

Jim Campbell

Chief Commercial Officer

Steve Rowbotham

Editorial Director Jonny Ensall

Commercial Director

Denise Jaschke

Head of Finance Phil McIlwaine

Business Development Director

Jonny Clark

Wings Magazin is published on behalf of Eurowings by Ink, Blackburn House, Blackburn Road, London NW6 1RZ.
Advertising: Tel +44 (0)20 7625 0748,
Fax +44 (0)20 7613 8776
www.ink-global.com

© Ink. All material is strictly copyright and all rights are reserved. Reproduction in whole or part is prohibited without prior permission from the publisher. Disclaimer: Opinions expressed in Wings magazine are not necessarily those of Eurowings.



This magazine is protected by CleanPaper coating, a safe and effective antimicrobial finish which has been tested against a wide range of microbes. The CleanPaper coating protects and preserves this magazine.



COVER PHOTO: SKY LAGOON ICELAND PORTRAITS: ROBERT ORMEROD

Wer bringt neue Würze in **Schottlands** Küche?

Who is shaking up **Scotland's**
culinary scene?



Text/Sahar Khan Fotos/Robert Ormerod

Julie Lin erobert mit malaysischer Küche Herz und Mägen der Schotten. Ihr Restaurant ist kaum ein Jahr alt und gewinnt schon Preise. Sie redet mit uns über Authentizität und kühne Aromen

Julie Lin's Glasgow restaurant is barely a year old but her Malaysian cuisine has already won prizes – as well as Scottish hearts and stomachs. Here she talks authenticity and bold flavours



Das Erfolgsrezept von Ga Ga Kitchen + Bar: malaysisches Essen und exotische Cocktails
The recipe for success: Malaysian dishes and exotic cocktails

Das gelbe Auberginencurry, bestreut mit Cashews und serviert mit einem freundlichen Lächeln, schmeckt so rauchig, dass mir das Wasser im Mund zusammenläuft. Und das lange Bad in einer knoblauchsatten grünen Sambalsoße steht dem zarten Hühnchengericht, das ich danach probiere, außerordentlich gut. Kein Wunder, denke ich, dass Ga Ga Kitchen + Bar vom Scottish Pub & Bar Awards zum Restaurant des Jahres 2022 gewählt wurde. „Als Betreiber tun wir uns manchmal schwer damit, solche Komplimente entgegenzunehmen“, verrät Julie Lin, Chefin des malaysischen Restaurants. Ihr runder rot geschminkter Mund lächelt oft, richtet freundliche Worte an Ober, Küchenpersonal und Kunden, mit einem leicht schottischen Akzent.

Julie hat sowohl malaysische als auch schottische Wurzeln und schon Erstaunliches erreicht, obwohl sie erst Anfang 30 ist. Die malaysische Mutter brachte Julie früh das Kochen bei. Ein Freund nominierte sie heimlich für *Masterchef*. Julie schaffte es bis ins Viertelfinale, schmiss

The yellow aubergine curry sprinkled with crushed cashews that an affable waiter serves with a smile tastes mouthwateringly smoky. The “smashed” chicken dish is smothered in garlicky green sambal. I’m not surprised Ga Ga Kitchen + Bar in Glasgow was named Restaurant of the Year 2022 by the Scottish Pub & Bar Awards. “We’re the kind of owners who aren’t good at taking compliments,” Julie Lin, who helms the Malaysian eatery, tells me humbly. Her pouty, red-lacquered mouth frequently breaks into easy smiles and friendly words for staff and customers delivered in her soft Scottish lilt.

Julie is of Malaysian and Scottish descent and, barely into her thirties, has achieved astonishing success since she joined the restaurant industry in 2014. Her Malaysian mother taught Julie how to cook at a young age. A friend secretly nominated her for TV’s *MasterChef*. The cherub-faced chef-to-be made it to the quarterfinals of the cooking competition, quit her violin and piano teacher job, and, despite lacking formal culinary training, quickly moved up the ranks working back-to-back for two female

ihren Job hin und konnte trotz fehlender offizieller Qualifikationen in den Küchen zweier Restaurantgründerinnen Erfahrungen sammeln. „Dort habe ich mir meine Sporen verdient. Damals wusste ich nicht, dass es ungewöhnlich ist, von weiblichen Küchenchefs zu lernen“, berichtet sie. Schließlich eröffnete sie in der Innenstadt einen Streetfoodstand in einer kleinen Gasse. „Das war wie in Malaysia, nur kälter“, sagt sie schmunzelnd. Vor sechs Jahren eröffnete sie ein kleines Café mit zwölf Sitzplätzen nach dem Vorbild traditionell malaysischer Kaffeehäuser. Die Gerichte waren den Glasgowern unbekannt – mancher Restaurantkritiker bemängelte den Geschmack und die Gerüche. „Irgendwie fand ich aber die Kontroverse spannend“, sagt Julie heute. Im Jahr 2021 öffnete schließlich das Ga Ga seine Türen in einer ehemaligen Fleischerie im Multikulti-Stadtteil Partick.

Jahrhundertelange europäische Kolonialisierung, chinesische und indische Einwanderer – die malaysische Küche mit ihren intensiven Aromen wurde stets durch fremde Einflüsse geprägt. Julie sieht ihr Essen auch nicht als authentisch malaysisch an, sondern als kulturübergreifend. „Wir sind nicht in Malaysia. Wir haben hier nicht die Hitze, die Gerüche, die Zutaten“, sagt sie. So verwendet sie zum Beispiel einheimischen Grünkohl für ihr Wokgemüse, anstatt Choi Sum aus Asien einzufliegen. „Bedeutet authentisch denn immer gut?“, fragt sie. Ihre Antwort: „Nicht unbedingt. Authentisch ist flexibel.“

Julie legt großen Wert darauf, anderen Menschen etwas zu ermöglichen. Sie fördert ihre Mitarbeiter. Mich bringt sie dazu, ein paar gewürzte Reiskuchen zu probieren. Das Rezept dafür hat ein junger Koch kreiert. Den Barkeeper

restaurateurs. “I launched on my feet in kitchens with women and I didn’t realise that [back then] it was quite rare to have a female head chef to learn from,” she says. Eventually, she set up a street-food stall in a city centre back alley (“It reminded me of having a hawker stall, but it was not as warm as Malaysia”) and, in 2017, she opened a popular 12-seat café inspired by Malaysia’s traditional coffeehouses. The menu featured dishes unknown to the locals. Some food critics initially disparaged the tastes and smells. “But there was something about the controversy I liked,” Julie says. Then, in 2021, she opened Ga Ga in a former butchery in the multi-ethnic neighbourhood of Partick.

Centuries of European colonisation, and Chinese and Indian immigration influenced traditional Malay dishes and amalgamated into the bold flavours of modern-day Malaysian food. Julie, however, calls her food cross-cultural cuisine rather than authentic Malaysian. “We’re not in Malaysia, we don’t have the same heat, the same smells, the same ingredients,” she says. For example, she’ll use local kale to make wok-fried greens instead of flying in choy sum from Asia. “Is being authentic synonymous with being good?” she asks. “Not necessarily. Authentic can be a mixture.”

Julie is aware that hospitality is often seen as a dead-end career and makes a point of providing opportunities. She likes to “nurture everyone”. She gets me to try some spiced rice cakes. A junior chef invented their recipe. Ga Ga’s bartender wants to expand his repertoire, so every week Julie challenges him with a new ingredient like pandan to work into his cocktails. Her warm approach is



Cocktails und malaysische Küche: Das Ga Ga Outdoor seating for hardy souls or grab a cosy booth





Früher eine Metzgerei, nun das Ga Ga Kitchen + Bar
Once a butchers, now Ga Ga Kitchen + Bar

vom Ga Ga fordert Julie jede Woche mit einer neuen Zutat heraus. Gerade mixt er Pandancocktails. Ihre warmherzige Art hebt sich stark von den Küchen männlicher Kollegen ab, in denen es eher egoistisch zugeht. „Ich muss nicht immer schreien“, sagt sie in Bezug auf den oft fluchenden britischen TV-Koch Gordon Ramsay. „Warum nicht nett sein und unsere Persönlichkeit in das Lokal einfließen lassen? Was zählt, sind Herz und Seele.“

diametrically opposed to the often ego-driven kitchens run by male chefs. “I’m not someone who ever needs to shout,” she says, referencing a documentary about Gordon Ramsay. “Let’s make this comfortable, let’s make our personalities part of this place, let’s make it about more heart and soul.”

GAGAGLASGOW.COM

→ **Edinburgh**

3 weitere Glasgowtipps / 3 more Glasgow tips:



Hier übernachten:

Das neue, designorientierte **Boutique 50** im trendigen Finnieston hat Schallplattenspieler und handverlesene Getränkearten in den Zimmern. Aretha Franklin und ein Glas Rotwein – so geht Entspannen!

The new design-centred **Boutique 50** in trendy Finnieston features record players and a curated drinks menu in each room. Aretha Franklin and a glass of red – that’s relaxation!

BOUTIQUE50.CO.UK



Hier shoppen:

Das Gelände im East End bietet überdachte Stände und hippe Läden – der **Barras Market** hat ein breites Angebot, von Schnickschnack bis Antiquitäten.

An East End complex of covered stalls, street vendors and hip boutiques, **Barras Market** is a treasure trove of antiques and bric-a-brac.

THEGLASGOWBARRAS.COM



Hier probieren:

Im neuesten Partick-Streetfood-imbiss **Rickshaw & Co.** treffen schottische Zutaten auf indische Gerichte, etwa bei Mango-Käsekuchen oder Pakoras mit Haggisfüllung.

Also new in Partick, **Rickshaw & Co** serves classic Indian dishes, but also combines them with Scottish food concepts. Think haggis-stuffed pakoras and mango cheesecake.

RICKSHAWANDCO.COM