



Idyllische Ausflugsziele nahe Dublin

Dublin ist ein Traumziel für einen Kurztrip, ob Sie nun Kulturfreund oder Nachtschwärmer oder beides sind. Nachdem Sie im Trinity College das Book of Kells bestaunt haben, durchs elegante Georgian Quarter gebummelt sind, im Kneipenviertel Temple Bar Guinness und Whiskey getestet und bei Oscar Wilde im Merrion Square vorbeigeschaut haben, stellt sich vielleicht die Sehnsucht nach Landluft und einem Blick aufs weite Meer ein. In einer knappen halben Stunde fährt der „Dart“, der flotte Vorortzug, Sie hinaus in die Natur und in die Kleinstadtidylle – perfekt für Irland-Einsteiger. „Dublin’s Doorstep“ nennen die Einheimischen die Ausflugsziele direkt vor der Haustür.

Nördlich vom Zentrum liegt Howth, ein hübsches Küstenstädtchen. Fahren Sie, falls möglich, nicht am Samstag oder Sonntag hin, wenn halb Dublin den Pier entlang schlendert – vor allem bei Sonnenschein. Im Hafen wird Fisch verkauft, die Masten der Segelboote klinnen im Wind. Ein Erlebnis für Kinder ist der Blickkontakt mit den treuherzig dreinschauenden Seelöwen im Hafenbecken, die unerwartet auftauchen und auf Futter hoffen. Howth hat einen traumhaft gelegenen Golfplatz, einen Leuchtturm,

ein Schloss, gemütliche Tearooms, Fischrestaurants und wildromantische Ausblicke auf die See. Wer auf den Aussichtshügel kraxelt, kann nach Dublin hinüberwinken. Mondäner ist das Seebad Malahide, ebenfalls im Norden – rund um das alte Dorf sind zahlreiche Neubausiedlungen entstanden. Der Sandstrand heißt „Velvet Strand“, Samtstrand, und sieht auch so aus; zudem hat der Ort einen eindrucksvollen Yachthafen. Romantisch wie aus dem Märchen wirkt Malahide Castle, eine uralte Trutzburg, die ebenso wie der Botanische Garten besichtigt werden kann. Wer gern durch kleine Läden bummelt, findet in Malahide reiche Auswahl, und auch an Pubs und Restaurants herrscht kein Mangel.

In Richtung Süden fährt die Dart-Bahn nach Dalkey – eine der besten Wohnlagen für wohlhabende Dubliner. Der Ausblick ist fantastisch, bei Sonnenschein geradezu südländisch. Literaturfreunde müssen unbedingt nach Sandycove wandern, denn hier steht der berühmte Turm mit dem James-Joyce-Museum. Der Autor hat dort allerdings nur sechs Nächte verbracht! Trotzdem verwiegte er dieses Gebäude in „Ulysses“. Ab Februar ist das Museum nach einem Umbau wieder geöffnet.



Nur zur Zierde

Die Briten lieben
ihre „follies“,
verrückte Gebäude
ohne Zweck.

Ein Turm steht in der lieblichen Landschaft Oxfordshires, stolz und steil, gekrönt von Zinnen, die knapp über die Baumwipfel eines Wäldchens ragen. Dies ist Faringdon Tower, ein Gebäude ohne Sinn und Zweck, einfach so zum Spaß hingestellt – und angeblich der letzte echte „folly“, der in Großbritannien gebaut wurde. Es war nämlich schon 1934, als ein gewisser Lord Berners das Bauwerk in Auftrag gab, dass aber entgegen seinen Wünschen nur an der Spitze „gotisch“ wirkt. Der Architekt hatte eine Reise des exzentrischen Lords genutzt, um nach seinen eigenen Vorstellungen schlichter zu bauen. „Folly“ heißt Verrücktheit, und zwar die liebenswerte Variante. Gebäude, die diesen Namen tragen dürfen, müssen mehr oder weniger dekorativ, vor allem aber vollständig ohne Nutzen sein (oder doch zumindest so gedacht, manche werden von der Nachwelt umfunktioniert). Sie waren beim europäischen Adel groß in Mode im 18. Jahrhundert: kein Schlosspark ohne künstliche Römerruinen, auf antik getrimmte Tempel oder Dornröschturm.

BAUWERKE

Nähere Infos zu den genannten Bauwerken finden Sie auf diesen Internetseiten:

www.faringdonfolly.org.uk
www.landmarktrust.org.uk
[www.happy-valley.org.uk/
thetown/whitenancy.htm](http://www.happy-valley.org.uk/thetown/whitenancy.htm)
[www.english-heritage.org.uk/
dayout/properties/
rushton-triangular-lodge](http://www.english-heritage.org.uk/dayout/properties/rushton-triangular-lodge)

Jedoch sind die Briten die Weltmeister, wenn es um die Zahl und auch die fantasievolle Gestaltung geht, außerdem haben sie deutlich länger durchgehalten. Noch im 19. Jahrhundert war es in Großbritannien höchst modern und auch bei wohlhabenden Bürgern beliebt, „follies“ zu bauen. Man mag den Kopf darüber schütteln und

Gerald Hugh Tyrwhitt-Wilson, 14. Baron Berners (1884–1950), Erbauer des Faringdon Tower, auf eine Frage der Genehmigungsbehörde:

„Der Hauptzweck des Turms wird sein,
dass er völlig sinnlos ist.“

von Verschwendungen sprechen, aber nicht wenige von ihnen sind heute Touristenattraktionen, andere – vor allem solche, die sehr versteckt liegen – kümmern unbedacht vor sich hin. Da sie jedoch so kurios und häufig auch hübsch sind, lohnt es sich doch, sie zu erhalten.

Zu den spektakulärsten „follies“ gehört The Pineapple, die Ananas, in Dunmore, Schottland. Ein Türmchen, das genauso aussieht, wie es heißt, krönt eine Art Gartenhaus, das im 18. Jahrhundert erbaut wurde. Der Steinmetz hat sich wirklich sehr viel Mühe mit der Gestaltung gegeben. Heute gehört das Gebäude der Organisation The Landmark Trust, die sich um den Erhalt bedrohter historischer Gebäude bemüht, und kann als Ferienwohnung gemietet werden. Wer vom Wohnzimmer ins Bad will, muss allerdings aus der Tür und die Ananas umrunden, um durch eine zweite Tür wieder hineinzugehen. So ist das eben bei verrückten Gebäuden.

Viele „follies“ sind Türme, zum Beispiel der berühmte Broadway Tower in den Cotswolds, der so tut, als sei er von einem uralten Schloss übriggeblieben. In Wirklichkeit wurde er 1799 als Geschenk für Lady Coventry gebaut, die Idee stammte angeblich sogar vom Gartenkünstler Capability Brown. Der Turm steht unübersehbar auf einem Hügel und birgt heute eine Ausstellung. Da er häufig genutzt wurde, unter anderem als Künstlerdomizil, ist er eigentlich kein ganz echter „folly“.

Völlig sinnfrei ist dagegen die „White Nancy“, die auf Kerridge Hill in Cheshire steht: ein großer weißer Zuckerhut aus Sandstein, der 1817 zum Gedenken an den Sieg von Waterloo gebaut wurde. „Nancy“ ist weithin sichtbar. In einer Kunstaktion wurde sie einmal bemalt, so dass sie wie ein gigantischer Christmas Pudding aussah,

und einmal auch illegal pink angestrichen, aber heute ist sie wieder weiß mit diversen Inschriften.

Etwas Verrückteres als das „Needle’s Eye“ bei Wentworth in Yorkshire ist kaum vorstellbar. Hier hat ein Adliger im 18. Jahrhundert eine Art Pyramide mit einem Torbogen bauen lassen, angeblich, um eine Wette zu gewinnen – nämlich dass seine Kutsche durch ein Nadelöhr passt. Hier stellt sich allerdings die Frage, wer so etwas wettet ... aber es ist ja eine nette Geschichte. Sehr viel älter ist die „Rushton Triangular Lodge“, die in Northamptonshire mitten in der Landschaft steht: ein dreieckiger, aufwendig verzierter Bau, der stets mit der Zahl Drei spielt: drei Stockwerke, immer drei Fenster in einer Reihe, drei Inschriften mit je 33 Buchstaben ... all dies ist natürlich kein Zufall. Gebaut wurde das eigentümliche Häuschen von Sir Thomas Tresham Ende des 16. Jahrhunderts, einer Zeit großer Religionskonflikte auch in England, als Bekenntnis zu seinem katholischen Glauben an die Heilige Dreifaltigkeit. Tresham, in dessen Namen das lateinische Wort für „drei“ („tres“) ebenfalls vorkommt, hatte insgesamt 15 Jahre seines Lebens im Gefängnis verbracht, weil er die falsche Konfession hatte. Seinem Sohn erging es jedoch noch schlimmer, denn er war einer der Mitverschwörer des „Gunpowder Plot“ und bezahlte dies mit dem Leben.



Wie aus dem Schachspiel: Broadway Tower





Pudding, ein britischer Klassiker

Butter, Eier, Zucker, ein bisschen Marmelade, Karamell oder Ingwer, wenig Mühe, aber viel Zeit zum Garen: Das sind die Grundzutaten für kulinarische Kindheitserinnerungen vieler Briten. Der britische „pudding“, neben dem „pie“, der Pastete, wohl das typischste aller Gerichte der Inselküche, hat den Geschmack von Generationen geprägt. Eine Zeitlang, insbesondere in den späten Siebzigern und frühen Achtzigern, war er etwas aus der Mode: zu schwer, zu altmodisch, zu wenig exotisch ... Aber da alles Gute wiederkommt, ist er jetzt wieder sehr im Trend.

Ein echt britischer Pudding ist eigentlich fast ein Kuchen, der im Wasserbad gedämpft oder mitunter auch im Ofen gebacken wird. Es gibt ihn in vielen Varianten, fantasievoll benannt: zu einer Rolle geformter Jam Roly-Poly, Eve's Pudding (natürlich mit Apfel), Queen of Puddings (nur echt mit Himbeermarmelade und Baiserhaube), Cabinet Pudding mit kandierten Früchten, Treacle Pudding aus dunklem Zuckerrübensirup, nach Karamell schmeckender Sticky Toffee Pudding und natürlich der weltberühmte Christmas Pudding ... Die einfachsten Sorten, die früher jede Haus-

frau ohne Kochbuch hinbekam, bestehen aus einem Rührteig. In die Form wird zunächst das gegossen, was später wie eine Sauce über das kleine Kunstwerk laufen soll: flüssige Schokolade, Lemon Curd, Marmelade – darüber kommt der Teig, die Form wird verschlossen und für zwei Stunden in siedendes Wasser gestellt, fertig. Beim Servieren wird es spannend, denn nur die gut gefettete Form gibt den Pudding kampflos her. Ansonsten bleibt ein Teil kleben, und das ruiniert das Aussehen. Zu den meisten dieser Puddingsorten gehören „lashings of custard“, Unmengen Vanillesauce. Manche Puddings werden auch im Ofen gebacken, zum Beispiel der „bread and butter pudding“ aus Weißbrot, Eiern und Sahne, oder der aus Milchreis bereitete „rice pudding“. Der Begriff Pudding hat es in sich. Denn er kann verschiedene Bedeutungen haben – was bei Nicht-Briten für Verwirrung sorgt. Den Einheimischen indes ist immer klar, was gerade gemeint ist. „Pudding“ heißt zunächst mal nur: Nachtisch. „What's for pudding?“ ist eine Standardfrage, die Kinder am Esstisch stellen (oder auch schon an der Haustür, wenn sie aus der Schule kommen). Alles Süße, vom Eis bis zum

Obstsalat, fällt unter diesen Begriff. Natürlich auch der echte „pudding“ aus dem Wasserbad. Schließlich gibt es auch noch eine Fülle salziger Gerichte, die diesen Namen tragen, zum Beispiel „steak and kidney pudding“ mit Rindfleisch und Nieren oder auch „black pudding“, eine Art Blutwurst, die gern gebraten und zum Frühstück gegessen wird. Das einzige, was eben nicht „pudding“ heißt, ist das, was bei uns häufig darunter verstanden wird, nämlich Pudding aus der Tüte oder aus Speisestärke, Ei und Milch selbst angerührt. Aber der heißt ja strenggenommen auch Flammeri, ein Wort, das zumindest in Deutschland fast ganz in Vergessenheit geraten ist.

Der Ursprung aller britischen „puddings“ liegt im Mittelalter, als zahlreiche Lebensmittel zerkleinert, gewürzt und gedämpft wurden. Als Hülle wurde häufig Naturdarm verwendet, wie heute noch bei Würsten. Und tatsächlich soll der Name „pudding“ auch vom französischen „boudin“ kommen – das bedeutet Blutwurst. Ganz anders als heute wurden früher süße und salzige Zutaten häufig kombiniert, zum Beispiel Fleisch mit Trockenfrüchten. Erst im 18. Jahrhundert, als unsere Art zu essen

sich etablierte – mit Suppe, Hauptgang, Salat, Nachtisch – verschwanden die abenteuerlichen Kombinationen, von wenigen Ausnahmen abgesehen, von der Speisekarte. Der Pudding blieb, salzig als Hauptgericht, süß als Dessert.

Früher war eine Hauptzutat häufig „suet“, Rindernierenfett, das sich aber meist problemlos mit Butter ersetzen lässt. Noch in den 1950er und 1960er Jahren stand Kochpudding ganz oben auf der Beliebtheitskala und gehörte auch zum traditionellen „school dinner“ – ebenso wie das zweite, klassisch britische Dessert, der Streuselaufauflauf Crumble.

Aber als Crème Brûlée, Tiramisu und Panna Cotta ihren Siegeszug durch Nordeuropas Küchen und vor allem Restaurants antraten, hatte es der Pudding schwer. Das Neue war interessanter, auch weniger üppig. Aber rasch formierte sich der Widerstand. 1985 wurde der „Pudding Club“ gegründet, der im Three Ways House Hotel in den Cotswolds regelmäßig Abende abhält, bei denen jeder mitessen darf – und zwar ein Hauptgericht und sieben (!) Puddingsorten. Nach Angaben der Veranstalter ist Sticky Toffee Pudding, siehe Rezept, der Favorit.



Eine verschließbare Puddingform (1 Liter Fassungsvermögen) gut fetten. 50 Gramm Butter mit 50 Gramm braunem Zucker und 60 Milliliter Sahne in einem kleinen Topf langsam schmelzen. Ein paar Spritzer Zitrone zufügen. Eine Handvoll Nüsse hineinrühren, auf Wunsch auch gehackte Datteln. Die Sauce in die Form gießen. In einer Schüssel 125 Gramm Butter und 125 Gramm braunen Zucker mit dem Handrührer schaumig schlagen, dann zwei Eier zufügen. 115 Gramm Mehl sieben, knapp einen halben Teelöffel Backpulver zufügen, unter die Eimasse heben. Form verschließen und in einem Topf mit siedendem Wasser anderthalb Stunden garen. Die Form soll den Topfboden nicht berühren, deshalb auf eine umgedrehte (hitzebeständige)

Untertasse stellen. Den Pudding stürzen und mit Vanillesauce servieren.

Neues von den Inseln



NICHT DRÄNGELN

Was geht den Briten am meisten auf die Nerven? Dies wollte jüngst eine Studie wissen. Ergebnis: An erster Stelle steht „queue jumping“, das Vordrängeln in Warteschlangen, an zweiter allgemeine Unhöflichkeit. Wie schön, wenn die Forschung belegt, was man ohnehin schon weiß: dass die Briten viel Wert auf gesittetes Anstehen legen und generell ein sehr höfliches Volk sind. Wir fühlen uns bestätigt!

OLYMPIAPARK FÜR ALLE

„Queen Elizabeth Olympic Park“, das ehemalige Olympiagelände im Osten Londons, ist jetzt ein öffentlicher Park mit Spiel- und Sportanlagen, der Stück für Stück umgebaut und komplettiert wird.

Ein Besuch lohnt sich unbedingt!

<http://queenelizabetholympicpark.co.uk>

TRAGISCHER DICHTER

Dylan Thomas, einer der großen britischen Dichter, wäre 2014 hundert Jahre alt geworden. Seine Werke, vor allem „Unter dem Milchwald“ („Under Milk Wood“), sind am schönsten im Original zu lesen. Zum Jubiläum ist in seiner Heimat Wales ein großes Programm geplant. Leider war Thomas trotz seines Talents kein glücklicher Mann, trank exzessiv und starb vor seinem 40. Geburtstag.

www.dylanthomas.com

BETT IM BROCH

Ein „broch“ ist ein steinzeitliches schottisches Rundhaus. Nun gibt es neben den Ruinen von einst auch neue „brochs“ als Ferienhäuschen, mit Whirlpool und Fußbodenheizung, etwas komfortabler als das Original ...

Zum Beispiel auf Harris:

www.stay-hebrides.com

WINDSOR CASTLE: SCHÖN WIE GEMALT

Die Royal Collection, Hüterin der königlichen Kunstschatze, plant dieses Jahr eine Reihe sehenswerter Ausstellungen. Aquarelle der Brüder Paul und Thomas Sandby sind ab 7. Februar in Windsor Castle zu betrachten. Motiv: Windsor Castle selbst (Bild), in zarten Farben festgehalten. Buckingham Palace widmet den ersten „Georgianern“ ab 11. April eine Schau: „Art & Monarchy 1714–1760“. Denn vor genau 300 Jahren begann die Herrschaft des deutschen Hauses Hannover. Und im Sommer zeigt Buckingham Palace aus Anlass der Geburt des kleinen George eine Ausstellung über Königskinder einst und jetzt. www.royalcollection.org.uk

