

THE BRITISH SHOP

Neues von den Inseln

Februar 2012

REISETIPPS

Ungewöhnliche
englische Gärten

KULINARISCHES

Anglo-indische
Spezialitäten

BED & BREAKFAST

Eine britische
Institution



Foto: © Forde Abbey

Grüne Juwelen

Ungewöhnliche Gärten in England

Ob weitläufiger Landschaftspark oder sorgfältig komponierter Ziergarten, ob ummauerter Küchengarten nach viktorianischem Vorbild oder knallbunter „Cottage Garden“ in voller Blüte: Großbritannien hat sie alle in großer Zahl zu bieten. Um die Qual der Wahl ein wenig zu mindern, stellen wir Ihnen eine Auswahl ungewöhnlicher Gärten in England vor, von denen einige berühmt, andere eher Geheimtipps sind.

Kleiner Cottage Garden im Steinbruch oder modern gestalteter Schlosspark: Jeder findet seinen Lieblingsgarten

In einem ehemaligen Steinbruch oben im nordenglischen Northumberland hat Gartenkünstler Mark Robson in mühevoller Arbeit den Bide-a-Wee Cottage Garden angelegt – ein kleines Gesamtkunstwerk, das nur zwischen Mai und August (und auch dann ausschließlich mittwochs und samstags) zugänglich ist. Dafür kostet der Eintritt nur 2.50 Pfund. Um einen Teich und Bach gruppiert sich eine bezaubernde Pflanzenvielfalt, darunter zahlreiche Kornblumen, kleine Wege schlängeln sich durch die Vielfalt, Trockenmauern und die natürlichen Felswände werden zu Stilelementen. Eine bunte Blumenwiese mit Bienenstöcken



gehört auch dazu. Sehr empfehlenswert! In einem kleinen Laden können Sie Pflanzen kaufen und bekommen viele nützliche Ratschläge zum Gärtnern.

Wesentlich bekannter ist Alnwick Garden, der noch weiter nördlich in derselben Grafschaft liegt. Vor dem märchenhaften Alnwick Castle breitet sich eine modern interpretierte Anlage aus, in deren Zentrum eine große Wasserkaskade steht – aus Sandstein gebaut, barock und trotzdem eindeutig „von heute“. Die Duchess von Northumberland hat das überwucherte Gelände vor zehn Jahren neu anlegen lassen, und inzwischen ist es sehr schön eingewachsen.

Ein königlicher Garten in der Nähe der Residenz Windsor Castle bietet viele Überraschungen und duftende Rosen

Wer Rosen liebt, wer Spaß an Wasserspielen hat, wer Formschnitt bewundert, findet hier viel zu bestaunen. Alnwick Garden kommt auch bei Kindern gut an, zumal das Café in einem Baumhaus untergebracht ist und das Castle aussieht, als stamme es aus einem Ritter-Bilderbuch. Ungewöhnlich ist der Giftgarten hinter verschlossenen schmiedeeisernen Toren, in dem man aus Sicherheitsgründen nichts anfassen darf.

*Nichts ist mehr
das Kind der Kunst
als ein Garten.*

Sir Walter Scott
Schottischer Dichter, 1771–1832



Geradezu königlich ist Savill Garden – er gehört zum weitläufigen Gelände von Windsor Castle, zur so genannten Royal Landscape, und ist von London aus gut erreichbar. Dieser Park, in den 1930er Jahren angelegt, steckt voller Überraschungen und versteckter „Gärten im Garten“, die zu jeder Jahreszeit schön sind. Besonders lohnt ein Besuch aber im Sommer, denn die neueste und sehr sehenswerte Errungenschaft ist ein Rosengarten – mit Aussichtsplattform.

Wo einst die Mönche Kräuter zogen, flanieren heute die Spaziergänger durch den Park von Forde Abbey

Für Englandreisende bildet Dover oft nur die Durchgangsstation. Auf den legendären weißen Klippen aber liegt ein kleiner Park, der einen Abstecher wert ist, ehe es weiter geht. Im Pines Garden ist alles „ökologisch“ – er hat den Zweck, „nachhaltiges“ Gärtnern zu erproben und dem Besucher nahe zu bringen. Mittendrin steht kurioserweise eine Statue von Winston Churchill. Der Tearoom ist empfehlenswert, und wer mit Kinder-

wagen oder Rollstuhl unterwegs ist, freut sich über komfortable Wege. Von Dover aus ist der Park auch zu Fuß zu erreichen, nach einem Spaziergang auf den Klippen. Zum Schluss noch ein Garten mit sehr langer Geschichte. Forde Abbey im Südwesten Englands wurde vor mehr als 800 Jahren als Kloster gegründet, und die Mönche legten bereits einen Küchengarten und den Mühlteich an. Heute ist das Anwesen in Privatbesitz. Der Park hat alles, was englische Gartenkunst ausmacht, wogende Narzissen im Frühjahr, einen „walled garden“, ein „arboretum“ (Baumgarten) und eine hohe Wasserfontäne.

Fotos: Savill Garden im Frühling (linke Seite, © The Royal Landscape, Warwick Sweeney). Rechte Seite: Wasserspiele in Alnwick Garden (© Alnwick Garden, Foto rechts oben Margaret Whittaker).

www.bideawee.co.uk

www.alnwickgarden.com

www.theroyallandscape.co.uk

www.pinesgarden.co.uk

www.fordeabbey.co.uk

Exotisch!

Anglo-indische Küche



Als Dean Mahomet 1809 am Portman Square in London sein „Hindostanee Coffee House“ eröffnete, hoffte er auf großen Erfolg – schließlich lebten in der Hauptstadt viele aus den Kolonien zurückgekehrte Engländer, denen die Hausmannskost der alten Heimat jetzt vielleicht fad vorkam. Auch vermissten sie sicher die Wasserpfeifen, die Mahomet anbot.

Das allererste indische Restaurant in London erreichte die Zielgruppe nicht und kostete seinen Gründer viel Geld

Doch das Restaurant florierte nicht. Die feine Kundschaft, die der Gründer ansprechen wollte, hatte aus Übersee eigene Köche mitgebracht, und die übrige Bevölkerung war kulinarischen Experimenten nicht zugeneigt. Mahomet – der sich übrigens auch als erster englischsprachiger Schriftsteller aus dem damaligen Bengal einen Namen gemacht hat – ging mit dem Projekt pleite. Dabei war der Mann seiner Zeit voraus, und zwar 140 Jahre. Denn mit den Gastarbeitern aus der ehemaligen Kolonie, die nach 1950 ins Land strömten, kam reichlich Kundschaft für indische Lokale. Spätestens in den siebziger Jahren griff dann die Lust an

exotischer Küche auch auf die einheimische Bevölkerung über, wenn die Currys auch anfangs gern mit „Chips“ statt mit Reis genossen wurden. Heute hat das Land rund 10.000 „indische“ Restaurants (deren Chefs allerdings oft aus Bangladesh stammen) – von Topadressen wie dem „Amaya“ in London bis zum bescheidenen „Curry House“ mit Take-away-Service, das überall im Land zu finden ist. London-Touristen kennen natürlich Brick Lane, das Zentrum indischer Restaurants in großer Auswahl, aber in vielen britischen Städten haben sich inzwischen ähnliche Viertel etabliert.

Nach dem Boom in der Gastronomie entdeckten auch britische Hobbyköche die Freuden der exotischen Küche

Parallel zu dieser Entwicklung entdeckten auch britische Hausfrauen und Hobbyköche die Freuden exotischer Gewürzmischungen. Chicken Tikka Masala, ein köstliches und nicht zu scharfes Currygericht, gilt inzwischen als eine der Lieblingsspeisen der Briten und steht auf der Hitliste neben Roastbeef mit Yorkshire Pudding. Nicht alles, was in Großbritannien unter „Indian cuisine“ läuft, bekommt man so

auch in Indien serviert. Über die Jahrzehnte hat sich eine ganz eigene anglo-indische Küchenkultur entwickelt, die gewisse Konzessionen an den europäischen Geschmack macht und trotzdem exotisch geblieben ist. Gerichte wie Mulligatawny-Suppe – wer kennt sie nicht aus „Dinner for One“? –

Abwandlung eines indischen Linseneintopfs namens Kichri. Sogar der Begriff Curry selbst – in Großbritannien ein Synonym für exotisch gewürzte Eintöpfe aus Fleisch, Fisch oder Gemüse, die fertige Gewürzmischung heißt „curry powder“ – ist im Prinzip eine Erfindung aus der

Curry, ganz fix

Tikka Masala oder – etwas schärfer – **Madras**: Mit den Saucen der britischen Firma Bombay Authentics, die Sie bei THE BRITISH SHOP bestellen können, lassen sich in wenigen Minuten typisch anglo-indische Gerichte zubereiten. Wir haben mit beiden Produkten ein bisschen experimentiert und empfehlen für Tikka Masala neben der klassischen Zubereitung mit Hähnchenfleisch auch die vegetarische Variante, für die Sie fast alle Gemüsesorten nehmen können, von Aubergine bis Zucchini, aber auch klein geschnittene Kartoffeln, Lauchzwiebeln, Karotten, Paprika und Bohnen. Sogar

Esskastanien (aus dem Vakuumpack) kann man hinzufügen. Ein Klecks Vollmilchjoghurt und ein Sträußchen frischer Koriander, auf das fertige Gericht gelegt, sind die ideale Ergänzung, dazu Reis oder Teigfladen („Poppadums“). Die Sauce eignet sich auch als Marinade für Grillgut, insbesondere Hähnchenschalen und -brustfilet, die einfach ein bis zwei Stunden vor dem Zubereiten damit bestrichen werden und eine Weile ziehen.

Zu **Madras** passen robuste Fleischsorten wie Rind, Schwein, sogar Wild und Ente sowie alle nicht zu zarten Gemüsesorten besonders gut. Gegen zuviel Schärfe hilft Joghurt. Ein Glas Bier schmeckt zu Gerichten mit Madras-Sauce am besten.

gehören zu dieser speziellen Kochkultur. Der Name ist tamilischen Ursprungs, aber englisch uminterpretiert, und bedeutet „Pfefferwasser“ – heute versteht man darunter eine Hühnersuppe mit Curry, die vermutlich erstmals in einem englischen Haushalt im kolonialen Indien gekocht wurde.

Miss Sophies Mulligatawny-Suppe ist ein Klassiker und eine Mischung aus englischer und indischer Küche

Auch der Frühstücksklassiker Kedgeree aus gewürztem Reis, hartgekochten Eiern und Räucherfisch (meistens Schellfisch) ist eine Mischung aus indischer Kochkunst und englischer Hausmannskost, eine angliizierte

Kolonialzeit. Denn das Wort „Kari“ heißt auf Tamilisch nicht mehr als „Sauce“. Heute ist die Aufforderung „let's go for a curry“ in Großbritannien genauso oft in aller Munde wie „let's go for some fish'n'chips“.

Das älteste indische Restaurant in London und ganz Großbritannien ist das „Veerawamy“, 99 Regent Street. Es wurde 1926 gegründet, laut Firmengeschichte vom Urenkel eines englischen Generals und einer indischen Prinzessin; passend märchenhaft ist das Dekor. www.veeraswamy.com



Bed & Breakfast

Eine britische Institution



Sin Strohsack als Bett, Wanzen inklusive, und Grütze zum Frühstück? Damit könnte man heute keinem Gast mehr kommen, aber die ersten „Bed&Breakfast“-Häuser in England werden ungefähr diesen Service geboten haben. Sie waren einfache Übernachtungsstätten für Pilger. Als einer der Vorreiter gilt das Eastbridge Hospital of St. Thomas in Canterbury, das heute noch besichtigt werden kann. Hospital ist hier in der ursprünglichen Bedeutung zu verstehen, als Haus für Gäste. Die Pilger kamen, um Thomas Becket zu huldigen, der als Erzbischof von Canterbury 1170 mitten in der Kathedrale ermordet worden war.

Seit der Zeit, als Pilger und Händler die einzigen Reisenden waren, hat sich viel getan. Ende des 18. Jahrhunderts wurden die ersten Urlaubsreisen beliebt, wenn auch nur beim Adel: Die Küstenstädte wandelten sich vom Fischernest zum Treff der besseren Gesellschaft. Eine Hoch-Zeit erlebte das typisch britische Bed&Breakfast aber spätestens ab den 1950er Jahren – davor war Urlaub eher ein Privileg einiger weniger, die sich im Grand Hotel einquartieren konnten. Aber plötzlich wurden Ferien, wenn auch nur im eigenen Land, für

Normalsterbliche erschwinglich. Hotel war zu teuer, also Privatunterkunft. Noch bis in die 1980er waren die meisten Bed&Breakfast-Häuser genau das: Privatunterkünfte, deren Besitzer ein wenig zusammenrückten, um ein paar zusätzliche Pennies zu verdienen. Das Familienbad wurde mit den Gästen geteilt, Frühstück gab es in der Küche.

BED OHNE BREAKFAST

Junge Leute schlafen gern lang und haben Probleme mit Frühstückszeiten – auf der Suche nach neuen Kundenschichten gehen manche britischen B&B-Gastwirte dazu über, Übernachtung ohne Frühstück anzubieten oder ein „Do-It-Yourself Breakfast“ aus abgepackten Lebensmitteln. Letzteres ist indiskutabel, finden wir, ersteres in Ordnung. Aber heißt das Haus dann B minus B?



Die besten Bed&Breakfast-Häuser stehen in England. Zu diesem Ergebnis kommt die Hotelbewertungs-Website Tripadvisor nach einer weltweiten Umfrage unter ihren Nutzern. Auf den ersten fünf Plätzen landeten diese B&Bs: Saltcote Place in Rye, Sussex (www.saltcote.co.uk), Number One B&B in Deal, Kent (www.numberonebandb.co.uk), Riverside at Ambleside im Lake District, Cumbria (www.riverside-at-ambleside.co.uk), Creston Villa in Lincoln (www.crestonvilla.co.uk) und Twenty One in Brighton (www.thetwentyone.co.uk).

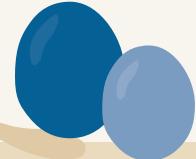


Noch 1976 waren wir in Ramsgate in einem gastlichen Haus untergebracht, das keine Heizung hatte (nicht mal im Bad), und dies im Januar. Dafür gab es abends eine Wärmflasche und einen Becher wärmenden Malzgetränks namens Horlicks.

Wie viele Bed&Breakfast-Etablissements Großbritannien und Irland zu bieten haben, ist nirgendwo verzeichnet, und es gibt auch keinen festgelegten Standard, aber jede Menge Internetwerbung. Noch immer kann es passieren, dass sich hinter einer hübschen Hausfassade ein Hinterzimmer mit Sperrmüll-Einrichtung verbirgt. Doch die meisten „landlords“ oder „landladies“ – so heißen die Pensionswirte auf Englisch – geben sich nach unserer Erfahrung Mühe. Federbetten sind heute die Regel, das geteilte Bad ist die Ausnahme. Nach wie vor wohnen die Wirte oft mit im selben Haus. Manche bieten Halbpension an. Handelt es sich um ein „Boutique B&B“, so darf der Gast modernes Mobiliar (nach derzeitiger Mode meist creme mit braun!), Flachbild-TV, „ägyptische Baumwoll-Laken“ und Ähnliches erwarten. Aber wenn Sie uns fragen: Ein echtes „B&B“ hat ein Schild im Fenster, auf dem „vacancies“ steht, Blumenkissen, einen Teddy auf dem Bett und Wasserkocher für den „early morning tea“. Das Bad darf altmodisch sein, das Frühstück ist „fully cooked“. Dann stimmen wir der Zeitung „Telegraph“ zu, die B&Bs als Schatz, als „national treasure“, lobt.

Großes Foto und Foto unten: das ausgezeichnete Riverside at Ambleside. Foto oben: Irisches B&B-Schild, © Tourism Ireland Imagery, www.entdeckeirland.com

Neues von den Inseln



WÜRZIGE OSTERN

Traditionelle österreichische Backwerke wie die Hot Cross Buns (süße Brötchen, mit einem Kreuz verziert) schmecken in

Großbritannien fast weihnachtlich nach Zimt, Muskat und Nelken.

Der historische Hintergrund: Wer es sich leisten konnte, peppte früher die faden Grützen der Fastenzeit mit den neu ins Land gekommenen Gewürzen und Trockenfrüchten auf; später wurde dies auch auf die Osterspeisen übertragen.

SUCHSPIEL

Die Schokoladenfirma Cadbury und die Stiftungen National Trust und National Trust of Scotland laden auch dieses Jahr zur Ostereiersuche an 250 historischen Orten ein.

Wenn Sie mit Kindern oder Enkeln dabei sein möchten: Infos auf www.eastereggtail.com



BESUCH BEI BEATRIX

Ein besonders liebenswertes kleines Museum, das der englischen Schriftstellerin und Zeichnerin Beatrix

Potter gewidmet ist, findet sich in Gloucester – und zwar in genau dem Gebäude, das sie für ihre „Geschichte vom armen Schneider“ („The Tailor of Gloucester“) abgezeichnet hat.

Es sieht noch fast genauso aus wie im 19. Jahrhundert! Der Eintritt ist frei, ein Laden gehört dazu.

www.tailor-of-gloucester.org.uk

APOSTELKUCHEN

Wieviel Marzipankugeln gehören auf den englischen Osterkuchen „Simnel Cake“? Elf – oder doch zwölf? Eine Frage, die Hobbybäcker wohl nie endgültig klären können. Jede der Kugeln steht für einen der Apostel Jesu.

Ob man Judas dazunimmt oder verbannt, ist Interpretationssache.

LONDON-EI

Wer jetzt nach London reist, wird im Stadtbild das eine oder andere Riesen-Osterei entdecken. 40 der Fiberglasobjekte (Foto), von Künstlern gestaltet, können von groß und klein gesucht werden; Karten und „Apps“ helfen dabei. Hauptsponsor der Aktion ist die berühmte Firma Fabergé. Kurz vor Ostern werden die Eier für einen guten Zweck versteigert. Einnahmen gehen an „Action for Children“ und an die Tierschützer von „Elephant Family“. www.thebigegghunt.co.uk