

THE BRITISH SHOP

Neues von den Inseln

April 2012

GOODWOOD REVIVAL

Zeitreise
für Autofreunde

FÜR GENIESSER

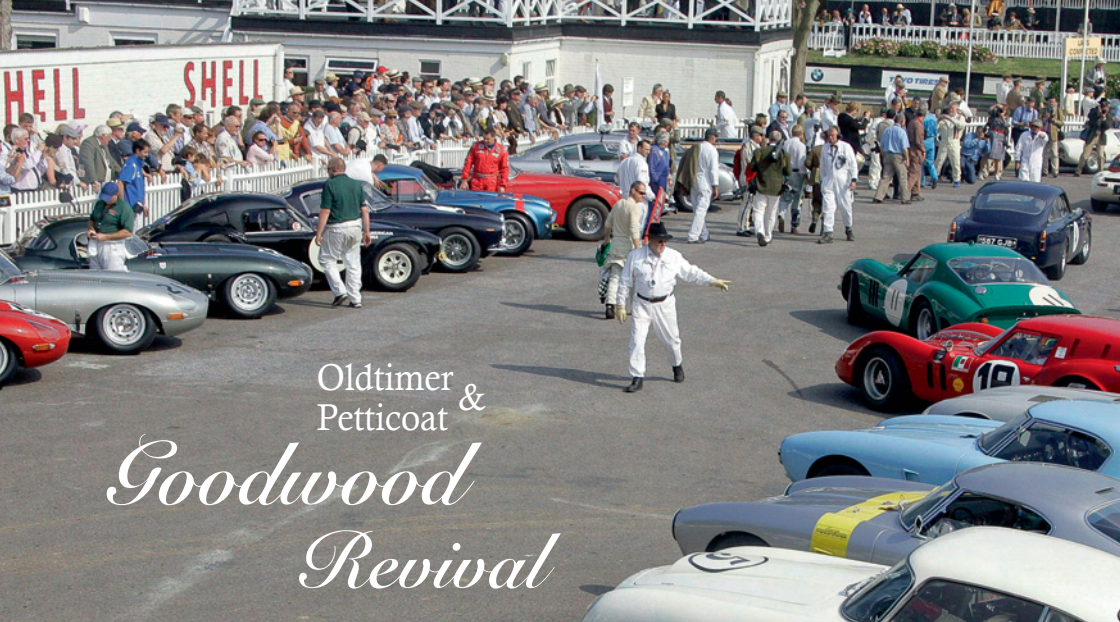
Cornwall
kulinarisch

REISETIPPS

Verborgene
Gärten



Foto: © fisfra/fotolia



Oldtimer & Petticoat Goodwood Revival

Glamourgirls flirten am Eiscremestand, schwere Jungs preisen unauffällig ihre Schwarzmarktware, Kinder in Petticoat und Matrosenanzug drängeln sich ums Karussell: Wer das Oldtimerfestival Goodwood Revival in Südengland (diesmal vom 14. bis 16. September) besucht, geht auf eine Zeitreise zurück in die vierziger, fünfziger und sechziger Jahre. Die Hauptsache sind zwar die Autos – alles, was Rang und (Marken)Namen hatte in der goldenen Ära des Goodwood-Rings, kurvt über die Rennstrecke. Aber viele Gäste kommen wegen der Atmosphäre und weil es so viel zu sehen gibt. Der Frauenanteil ist ungewöhnlich hoch für Autorennen!

Besucher bestaunen klassische Autos und fantasievolle Verkleidungen im Stil der Dreißiger, Vierziger und Fünfziger

Im Zweiten Weltkrieg war Goodwood nahe Chichester ein Flugfeld der Royal Air Force, aber nach Kriegsende wurde es mit einer Rennstrecke umbaut, die – neben Silverstone – lange Zeit das größte Renommee und die meisten Besucher in Großbritannien hatte. Hier wurde das legendäre Neun-Stunden-Rennen gefahren, hier beendete

Stirling Moss mit einem spektakulären Unfall seine Rennkarriere. 1966 war auch für Goodwood offiziell Schluss, weil der Ring nicht geeignet war für die immer schnelleren Geschwindigkeiten, die neue Motoren ermöglichten. Die Strecke wurde nur noch für Testfahrten genutzt, später aber sorgfältig restauriert, inklusive Art-Deco-Gebäudeensemble.

Das große Nostalgiefestival Goodwood Revival lockt seit 1998 die Besucher an. Die meisten sind kostümiert, auch wenn das kein Zwang ist – aber wann hat man schon mal Gelegenheit, den verwegenen Gangsterhut aufzusetzen oder sich die Haare wie eine Filmgöttin zu legen? Wer sein Auto abgestellt hat, verlässt die moderne Welt (viele Besucher kommen allerdings selbst mit einem Oldtimer). Auf dem Gelände sind nur Fahrzeuge mit dem Baujahr 1966 und abwärts erlaubt, vom Eiswagen übers Taxi bis zum Feuerwehrauto. Jedoch stehen moderne Lösch- und Rettungsfahrzeuge hinter den Kulissen bereit, sicher ist sicher. Fürs diesjährige Festival versprechen die Veranstalter ein – vorsichtig gefahrenes – Schaurennen mit mindestens zehn historischen „Silberpfeilen“ und „Silberfischen“, jenen im Vorkriegsdeutschland entwickelten

Grand-Prix-Rennwagen von Mercedes und Auto Union. Sie hatten 1937 in Großbritannien für eine Sensation auf der Rennstrecke gesorgt, nicht nur wegen ihres nackten Aluminiums, dem sie die Namen verdanken, sondern wegen ihrer enormen Leistung. In Goodwood fahren im September auch die (chancenlosen) Mitbewerber jener Zeit auf, Maseratis, Bugattis, Rileys, MGs ...

Wiedersehen mit Mods und Rockern, glamourösen Filmschauspielerinnen und den Helden längst vergangener Epochen

Neben diesem und anderen Rennen mit klassischen Automobilen finden Besucher Ausstellungen, eine Oldtimer-Auktion, eine historische Werkstatt und einen Nostalgiemarkt für alle, die dringend Petticoat oder Knickerbockers fürs nächste Jahr suchen. Unter die Menge mischen sich auch immer wieder Schauspieler – wer Glück hat, erlebt die Kabbeleien der Mods und

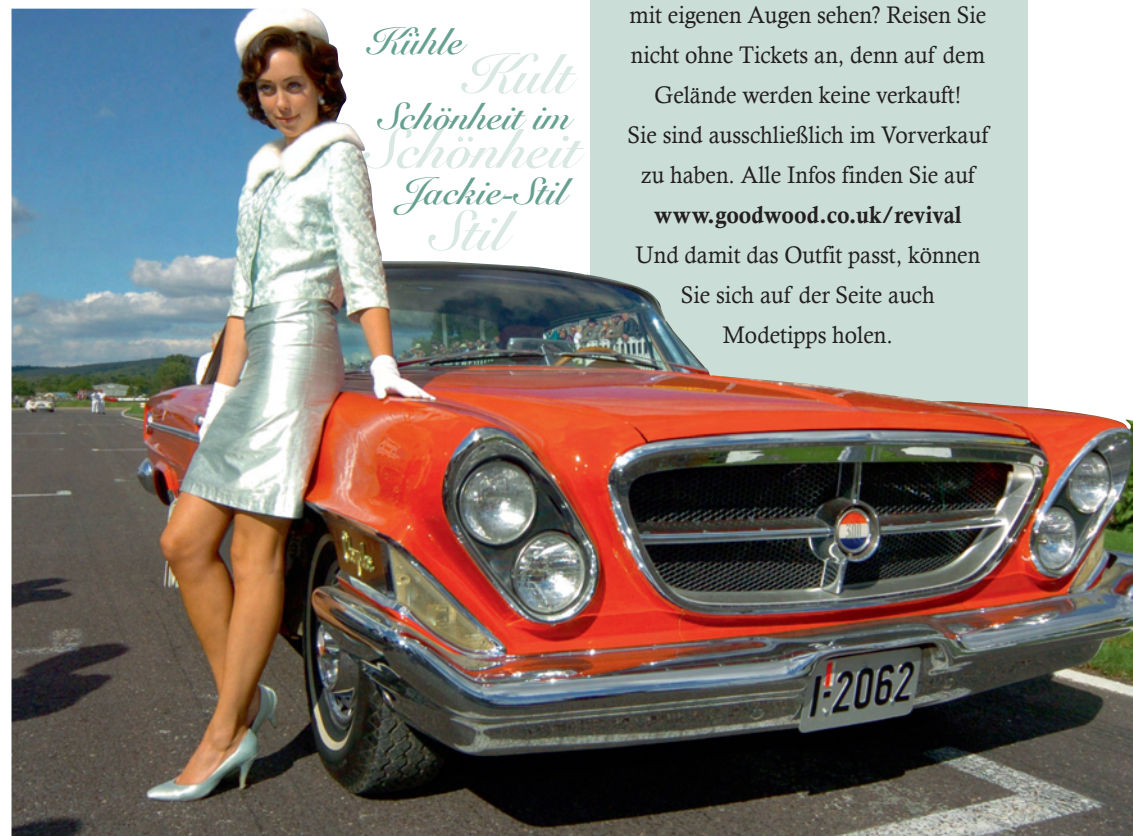
Rockers, die England in den sechziger Jahren prägten, trifft Jackie Kennedy und ihre Rivalin Marilyn, oder die aus einer alten britischen Fernsehserie bekannte, leicht vertrottelte „Dad's Army“. Auf dem Festivalgelände kann sich die Leidenschaft der Briten an historischen „reenactments“, also der möglichst originalgetreuen Inszenierung der Vergangenheit, so richtig austoben. Dazu gehört auch die für Besucher vom Festland etwas verwunderliche Freude an Flugschauen mit Spitfires und anderen Weltkriegsflugzeugen, die zwischen den Rennen über das Gelände donnern.

Fotos: © Goodwood Revival / (links) John Colley und (rechts) Jeff Bloxham



WO GIBT ES TICKETS?

Möchten Sie das Goodwood Revival mit eigenen Augen sehen? Reisen Sie nicht ohne Tickets an, denn auf dem Gelände werden keine verkauft! Sie sind ausschließlich im Vorverkauf zu haben. Alle Infos finden Sie auf www.goodwood.co.uk/revival Und damit das Outfit passt, können Sie sich auf der Seite auch Modetipps holen.



*Kühle Kult
Schönheit im
Schönheit
Jackie-Stil
Stil*



Cornwall kulinärisch

Es war Sommer in Cornwall, die Sonne schien auf den Holztisch vor einer Kneipe im Hafen von Mullion Cove. Auf einem Tablett brachte die Kellnerin cremige orangefarbene Krebssuppe, eine nie zuvor gekostete Delikatesse, dazu Weißbrot mit sahniger, salziger Butter. Der Hauptgang ist dem Gedächtnis entfallen, aber zum Nachtisch gab es Eis aus Clotted Cream, gelb und glänzend, nichts weiter dazu als eine Tasse starken Tee. Eine wunderbare Kindheitserinnerung aus einer Zeit in den siebziger Jahren, als Restaurantessen – zumal in England – oft gewollt „international“ war mit einem Hang zum Pseudo-Französischen. Den Einwohnern von Cornwall aber musste schon damals keiner erklären, dass lokal, kulinärisch gesehen, die bessere Alternative ist.

Das County im Süden Englands hat viel Sonne und mildes Klima, aber der Boden ist teilweise sumpfig und eher als Weideland als für Getreideanbau geeignet. Cornwall besitzt zwei lange Küsten und viele alte Fischereihäfen. Und da die Menschen früher nicht viel herumkamen, hat die abgeschiedene Lage auf einer Art Halbinsel dazu geführt, dass sich hier eine eigene, unverwechselbare Küche entwickelt hat.

Fisch, Milchprodukte, Wild aus den Mooren und Rindfleisch spielen die Hauptrollen. Die bekannteste Spezialität Cornwalls ist die Cornish Pasty, eine halbkreisförmige Fleischpastete, die mit der Hand gegessen wird. Früher galt sie als traditionelles Essen der Arbeiter in den Zinnminen des Countys, die heute längst geschlossen sind. Eine Pasty stellte ein komplettes Mittagessen der Minenarbeiter dar mit Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, in einer Teighülle gegart.

ECHTE CORNISH PASTY

Drei Bedingungen müssen erfüllt sein, damit es eine echte Cornish Pasty ist:

Die Zutaten – Rindfleisch, Karotten, Kartoffeln – werden dünn geschnitten und nicht gewürfelt (Hackfleisch ist verpönt). Es muss Mürbeteig sein, kein Blätterteig. Und: keine Pommes oder womöglich Ketchup! Allerdings sind auch in Cornwall an mancher Imbissbude Regelverstöße zu beklagen.

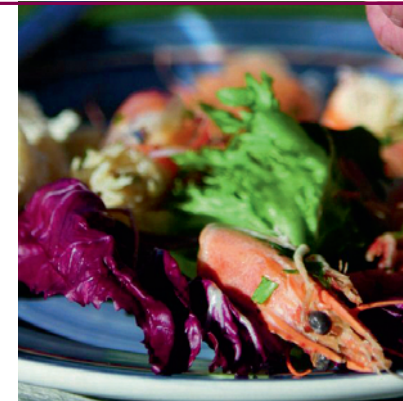
Makrele mit Stachelbeeren? Diese Spezialität aus Cornwall schmeckt besser, als Skeptiker vermuten – Fisch und Sauerliches passen ja gut zusammen: 250 Gramm Stachelbeeren putzen, die Enden abschneiden. In einem Topf etwas Butter schmelzen, die Beeren hineingeben und sanft garen lassen. Die weichen Früchte in den Mixer geben, ein verschlagenes Ei und einen Schuss Sahne dazu, alles pürieren und durch ein Sieb gießen. Wieder erhitzen (nicht kochen lassen!) Mit frischem Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken und zu gegrillten Makrelen servieren.

Angeblich packten die Ehefrauen einst auch den Nachtschiff mit hinein, eine Hälfte der Pastete war salzig, eine mit Äpfeln gefüllt. Früher sollen Pasties auch mit Fisch gefüllt worden sein, aber den essen Sie in Cornwall besser ohne Pastete. Es sei denn, es begegnet Ihnen in einem Restaurant jene erstaunliche Spezialität namens „Stargazey Pie“, Sternenguckerpastete. Sie besteht aus einer Teighülle und „pilchards“, einer Art Sardinen, die sich früher in ganzen Schwärmen vor Cornwall tummelten, heute aber leider seltener geworden sind. Der Witz dabei: Die Sardinen behalten ihre Köpfe und gucken oben aus der Pastete heraus, mit himmelwärts gewandtem Blick. Vielleicht schauen sie ihren Seelen nach?

Ist es kein Zufall, dass der auf Fisch spezialisierte britische (aber deutschstämmige) Starkoch Rick Stein gleich mehrere Restaurants in Cornwall betreibt, darunter eine feine Fish-and-Chips-Bude in Padstow. Aber auch Fleischfans kommen in Englands Süden auf ihre Kosten und finden neben Rind häufig Lamm und Zicklein auf der Speisekarte. Als Beilage bieten sich neue Kartoffeln an, die hier früher als anderswo im Königreich zu kaufen sind. Sie werden im Ganzen gegart und mit Schale gegessen. Bekannt ist Cornwall auch für sein Gebäck, nicht nur das salzige. Zum Cream Tea gibt es frische Scones, Marmelade und Clotted Cream, das ist der Klassiker. Auch sehr lecker sind „Cornish splits“, süße Brötchen,

*„Nichts macht
glücklicher als
frischer Fisch,
schlicht zubereitet.“*

Rick Stein, Starkoch mit sechs
Restaurants in Cornwall



Wem das zu verkünstelt ist, der hält sich an die frischen, schlicht zubereiteten Fische – meist Hering und Makrele, die beide auch oft geräuchert angeboten werden – sowie an die Meeresfrüchte. Taschenkrebs („crab“) und Languste („crayfish“) werden zu Suppen verarbeitet oder gegrillt mit Salat serviert. Es gibt kaum etwas Köstlicheres als eine ganze „dressed crab“, deren vom Koch ausgelöstes helles und dunkles Fleisch man nur noch aus der Schale löffeln muss. Sicher

die mit der gleichen Füllung oder manchmal auch mit Schlagsahne serviert werden, jedoch aus Hefeteig gebacken sind. In einer gut sortierten Bäckerei finden Sie „fairing“, mit Ingwer gewürzte Kekse, sowie Küchlein mit Safran. Beide Traditionsgebäcke stammen noch aus der Zeit, als an Cornwalls Küste Schiffe mit kostbaren Gewürzen aus Übersee landeten – manche legal und viele illegal, denn die Grafschaft ist berüchtigt für ihre Schmugglergeschichte.

Neues von den Inseln

ENGLISCHER WEIN

Einst haben die Römer den Wein nach England gebracht, im Mittelalter bauten die Mönche Trauben vermutlich eher mäßiger Qualität an, aber heute erlebt englischer Wein – gewissermaßen nach einer Durststrecke – eine Renaissance. Ein hübsches (Bio)-Weingut, das öffentliche Führungen sowie Führungen für Gruppen anbietet und auch Obst verkauft, ist Quoins Vineyard in der Nähe von Bath. <http://quoinsvineyard.co.uk>

FÜR PUDDINGFANS

Der echte britische Pudding, langsam im Wasserbad gegart, ist eine kulturelle Errungenschaft! So sehen wir das, und so sieht das auch der „Pudding Club“, dessen Mitglieder sich wöchentlich im Three Ways House Hotel in den Cotswolds treffen, um – wer hätte es gedacht? – Pudding aller Varianten zu essen. Gäste sind willkommen. Auf der Website des Vereins finden sich auch Rezepte. www.puddingclub.com

STONEHENGE BRENNT

Die prähistorische Kultstätte Stonehenge in Wiltshire ist vom 10. bis 12. Juli in ganz neuem Licht zu sehen. Ein Trupp Pyrotechniker baut einen „Feuergarten“ auf. Das Spektakel ist Teil des Salisbury Festivals und der Olympia – feierlichkeiten dieses Sommers. Mehr: www.salisburyfestival.co.uk

KULTURHAUPTSTADT

Londonderry in Nordirland war einst berüchtigt als Schauplatz des Bürgerkriegs und ständig in den Negativschlagzeilen. Jetzt zeigt die Stadt ihre friedliche Seite, ihre Schönheit und kulturelle Vielfalt: als britische Kulturhauptstadt mit großem Programm. Infos: www.cityofculture2013.com



Verborgene Gärten

Jedes Jahr im Frühsommer öffnen sich Londons geheime Gärten ein Wochenende lang für Besucher (9./10. Juni). Das ehrenamtlich organisierte „Open Squares Weekend“ ermöglicht den Besuch von rund 200 Innenhöfen, Parks und Gärten – und dafür reicht ein einziges Ticket, das im Vorverkauf 9 Pfund kostet. Zu sehen sind Privatparks, Firmenanlagen, Dachgärten, sogar Gärten auf Hausbooten ... eine riesige Auswahl. Mehr www.opensquares.org