

# THE BRITISH SHOP

## *Neues von den Inseln*

August 2012

REISETIPPS

An der  
Themse

KULINARISCHES  
Ballymaloe-  
Kochschule

IN ALLER KÜRZE  
Königliche  
Autoshow





## Irische Kochlust

**I**on der Hand in den Mund zu leben, kann richtig Spaß machen: frisch gepflückte Tomaten aus dem Garten zu schneiden, Honig aus dem hauseigenen Bienenstock ins Dessert zu rühren, Koteletts von glücklichen Schweinen zu braten. Was in der „Ballymaloe Cookery School“ verarbeitet wird, stammt, soweit möglich, vom dazugehörigen Bio-Bauernhof. Alles Dazu gekaufte muss unzweifliger Herkunft sein, am besten aus der Region.

### Landwirtschaft und Kochen gehören zusammen – bei Produkten vom eigenen Bio-Hof ist die Qualität keine Frage

Das ist für die Chefin Darina Allen, die auch als Fernsehkochin und Buchautorin über Irland hinaus bekannt ist und die Kochschule schon 1983 eröffnet hat, Ehrensache: Gute Küche braucht gute Lebensmittel, sagt sie. Punkt. Die Kochschule liegt an der Südküste Irlands fast direkt am Meer – unser Team konnte sich ausgiebig umschauen, denn dort haben wir die Modefotos für diesen Katalog aufgenommen. Küchen und Nebenräume sowie alle Unterkünfte für die Kursteilnehmer sind in idyllischen Farmgebäuden untergebracht, eingebettet in ein Gelände mit Zier- und Küchengarten, Obsthain und Gewächshäusern. Allein vierzig Sorten Tomaten gedeihen hier. Nicht weit entfernt steht Ballymaloe House, ein traditionsreiches Landhotel mit Restaurant und

auch die Keimzelle der Kochschule. Denn dort hat Darina Allen für ihre künftige Schwiegermutter Myrtle als Köchin gearbeitet – und später mit ihrem Mann Tim, einem Farmer, die Kochschule eröffnet. Landwirtschaft und gutes Essen gehören zusammen, finden die beiden. So verwundert es nicht, dass Darina Allen auch die Pionierin der irischen Bauernmärkte und in der Slow-Food-Bewegung engagiert ist.

Das üppige Kursangebot der Cookery School umfasst alles, vom zwölfwöchigen Lehrgang für angehende Profiköche über Wochenend- und Ein-Tages-Kurse bis hin zu fröhlichen Nachmittagen unter dem Motto „Kids in the Kitchen“. Ob vegetarisch, fürs Partybuffet oder den Afternoon Tea, ob fürs werktägliche Abendessen oder das große Festmenü, ob traditionelle irische Küche oder Pizza – alles ist dabei.

### Im Herbst bietet Mutter Natur reiche Auswahl am Wegesrand: Brombeeren, Pilze, Haselnüsse und Hagebutten

Im Herbst besonders beliebt sind die von der Chefin geleiteten Nachmittage zum Thema „Foraging“, sprich Hamstern: Pilze, Brombeeren, Wal- und Haselnüsse, Hagebutten – Mutter Natur bietet reichlich kostenlose Kost, man muss nur wissen, was sich damit alles anfangen lässt. In der Cookery School helfen heute Familienmitglieder aus vier Generationen aus.

## Rezept

### Ballymaloes Herbstkonfitüre

Brombeeren wachsen überall – und oft verrotten sie an den Büschen, weil niemand sie pflückt. Denken Sie nur an die wunderbare Konfitüre, die Sie daraus machen können, reich an Vitamin C! Organisieren Sie doch dieses Jahr eine Brombeer-Pflück-Expedition und nehmen Sie ein Picknick mit. Das macht Riesenspaß, und wenn Sie nach Hause kommen, kann einer aus der Gruppe ein paar Scones backen, während Sie die Konfitüre kochen. Die Kinder malen inzwischen Schilder für die Gläser mit persönlichen Botschaften wie „Lydias Konfitüre – Finger weg!“ oder „Omas Marmelade“. Gemeinsam genießen Sie dann die Früchte Ihrer Arbeit mit einer wohlverdienten Tasse Tee. Brombeeren enthalten wenig Pektin, deshalb fügen wir Äpfel hinzu, was auch dem Geschmack gut tut. Für etwa 10 Gläser à 450 g brauchen Sie 2,3 kg Brombeeren, 900 g säuerliche Äpfel, 1,8 kg Zucker (sind die Brombeeren süß, etwa 225 g weniger Zucker nehmen) und acht bis zehn Blätter von ungespritzten Duftgeranien. Die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und in Scheiben schneiden. Mit 300 ml Wasser weich köcheln und zu Mus zerstampfen. Brombeeren sortieren, weich dünnen, eventuell 150 ml Wasser zufügen, falls sie trocken sind. Wenn Sie möchten, streichen Sie die Brombeeren durch ein grobes Sieb, um die Kerne zu entfernen. Dann in einen großen Metalltopf geben, Apfelmus und den zuvor erhitzten Zucker zugeben. Stiele der Geranienblätter entfernen, Blätter hacken und hinzufügen. Alles 15 Minuten köcheln lassen. Schaum abnehmen, Gelerntest machen (Tröpfchen auf einen kalten Teller geben) und in tadellos saubere Gläser füllen.

Die bekannteste ist, abgesehen von Darina Allen selbst, ihre Schwiegertochter Rachel Allen – eine junge und patente Köchin, bekannt für unkomplizierte Familien- und Alltagsküche. Ihre Koch- und Backkurse, zum Beispiel für die festliche „Christmas“-Küche, sind besonders beliebt.

Übrigens muss man nicht in der Küche stehen, um Gast in der Ballymaloe Cookery School zu sein: Die Cottages sind, sofern sie nicht für Kursteilnehmer gebraucht werden, auch für Urlauber buchbar.

Mehr über die Kurse und die Ballymaloe Cookery School erfahren Sie im Internet: [www.cookingisfun.ie](http://www.cookingisfun.ie)



Das kreative Profi-Team in der Küche:  
Darina Allen, Rory O Connell und Rachel Allen (im Bild von links)



Ein Besuch der Umgebung gehört auf jeden Fall dazu. Informationen über Land, Leute und Attraktionen finden Sie auf dieser Seite: [www.eastcorktourism.com](http://www.eastcorktourism.com) und auf der Website des irischen Fremdenverkehrsverbands: [www.entdeckeirland.de](http://www.entdeckeirland.de)

# Englands Lebensader

Zu Fuß oder per Boot die Themse entlang



Die Themse mag nicht Großbritanniens längster Fluss sein, den Rekord hält der Severn, aber sie ist der berühmteste. Über diesen Wasserweg kamen die Römer, von der Flut getragen, ins Landesinnere, gründeten am Ufer eine Stadt namens Londinium und bauten auch gleich den Vorfänger der London Bridge. Später folgten die Wikinger, Angst und Schrecken im Gefolge. Handelsschiffe brachten exotische Waren aus Übersee von der Mündung bis zu den Londoner Docks. Transportweg, Fischgrund, Trinkwasserspender, früher leider Kloake und, seit viktorianischer Zeit sogar fürs gemeine Volk, ein Erholungsort – all dies war die Themse.

Bis heute ist sie auch Kulisse. Schon früh hatten die Herrschenden entdeckt, wie gut sich der damals noch sehr viel breitere Fluss zum Prunken eignete – der verschwundene Königspalast von Whitehall, Heinrichs des Achten, Hampton Court, Kew, Richmond und Greenwich Palace, letztere ebenfalls längst abgerissen, wurden entlang der Themse gebaut. Schon 1422 ist die erste Bootssparade verzeichnet, ein Vorfänger ähnlicher Schauspiele, bis hin zum „Royal Pageant“ dieses Sommers. Aber die Themse

## THEMSE-TIPPS

Auf der Internetseite

[www.riverthames.co.uk](http://www.riverthames.co.uk)

finden Sie eine Fülle von Informationen und Reisetipps rund um Englands bekanntesten Fluss.

Eine von uns erprobte Adresse für Hausbootferien:

[www.leboat.de](http://www.leboat.de)

Wanderfreunde informieren sich auf [www.nationaltrail.co.uk/thamespath](http://www.nationaltrail.co.uk/thamespath)

brachte nicht nur Freude und Leben, sondern auch den Tod. Um des ungebührlichen Tidenflusses, der es nahe der Mündung auf sieben Meter Gezeitendifferenz bringt, Herr zu werden, wurden im 19. Jahrhundert Uferbefestigungen gebaut mit dem Ergebnis, dass der Wasserweg schmäler und unsicherer wurde. Das imposante Bauwerk der Thames Barrier, 1982 in Betrieb genommen, soll die Fluten draußen halten. Es wirkt wie aus einem Science-Fiction-Film.

„ die themse ist flüssige geschichte.“  
John Burns (1858 bis 1943), englischer Politiker

Die Engländer wären nicht englisch, nutzten sie ihren schönen Fluss nicht auch ausgiebig als Sportstätte. Das alljährliche Bootsrennen zwischen Oxford und Cambridge ist legendär, aber bei weitem nicht das einzige auf der Themse. Nicht sportlich, aber ebenfalls eine Herausforderung: das jährliche „Swan Upping“. Bei dieser aufwändigen Zeremonie werden die Schwäne einzeln gezählt, eingefangen, markiert und auf Krankheiten untersucht – denn sie gehören der Königin! Die Zeiten, zu denen sie auch die königliche Tafel zierten, sind allerdings wohl für immer vergangen.

**Mit Tricks und Technik versuchten die Menschen stets, die Themse und ihre gefährlichen Fluten zu kontrollieren**

Beim Wort Themse, das übrigens aus dem Keltischen stammt und auch im Englischen ohne „th“ ausgesprochen wird (etwa wie „Thems“), denkt jeder an London: Tower Bridge, Houses of Parliament, Tate Modern, St. Paul’s und der Tower sowie die schicken Docklands ... sie alle liegen an Londons Lebensader. Aber die Hauptstadt ist nur eine Station auf dem rund 350 Kilometer langen Weg der Themse, die in Gloucestershire entspringt. Neben den bekannten Städten wie Windsor oder Oxford sind auch kleinere Anrainer einen Besuch wert, zum Beispiel die typisch englischen Orte Abingdon, Henley oder Marlow.

Nach unserer Erfahrung eignen sich vor allem zwei Methoden, die Themse außer-

halb der Hauptstadt zu erkunden und ihren besonderen Charme zu entdecken: entweder laufen oder im Hausboot schippern. Radeln ist nicht ganz so empfehlenswert, da es noch kein richtig ausgebautes Wegenetz gibt und es zu gefährlichen Begegnungen mit Fußgängern kommen kann.

**350 Kilometer Flusslauf von der unscheinbaren Quelle in „Thames Head“ bis zur Mündung östlich von London**

Wanderer können die Strecke von den Cotswolds bis zur Thames Barrier zu Fuß erobern, es gibt einen „National Trail“, einen offiziellen und ausgeschilderten Wanderweg, der sich auch problemlos in kleine und bequeme Abschnitte unterteilen lässt. Hausboot darf in Großbritannien jeder fahren, es ist kein Führerschein nötig – wohl aber eine gewisse Zeit zum Üben und Ein gewöhnen! Auch das Funktionieren der Schleusen muss sich der Anfänger zeigen lassen. Dann steht einer gemächlichen Reise durchs grüne England nichts im Wege, und dem Anlegen vorm nächsten Dorfpub oder Tearoom ebenfalls nicht. Vom Wasser aus lassen sich auch die vielen wunderschönen Brücken würdigen, die Englands Lieblingsfluss überspannen. Ob mittelalterlich, viktorianisch oder ganz modern: Es ist nahezu jeder Baustil dabei.

Fotos: Die Themse hat viele völlig unterschiedliche Ansichten zu bieten.

Linke Seite: © Fotolia/vichie81, rechte Seite: alle Fotos von [www.riverthames.co.uk](http://www.riverthames.co.uk)



# Neues von den Inseln



## WIE FREUNDLICH!

Die Iren und die Schotten gehören nach einer Auswertung des Reiseverlags Lonely Planet zu den freundlichsten Völkern der Welt. Wieso? Wechselvolle Geschichte mit Zeiten großer Armut hätten zu einer Grundsolidarität, zu einem gewissen Galgenhumor und zu Gelassenheit geführt. Der Wunsch, unabhängig von widrigen Umständen (und widriger Witterung) Spaß zu haben, sei daher ausgeprägt. Und davon profitieren auch wir Touristen.

## PFLANZENJÄGER

Das Londoner Gartenmuseum widmet den Pflanzenforschern vergangener Jahrhunderte, die teilweise unter Lebensgefahr reisten und mit ihren Mitbringseln die britische Gartenkunst prägten, eine Ausstellung: „The Plant Hunters“ ist bis 21. Oktober zu sehen.  
[www.gardenmuseum.org.uk](http://www.gardenmuseum.org.uk)



## PRINZLICHER RAT

Eine leer stehende Kneipe hat etwas Deprimierendes, vor allem im ländlichen Großbritannien, wo die Dorfpubs immer das Zentrum der Geselligkeit darstellten. Um sie trotz Billigbier-Konkurrenz aus dem Discounter zu retten, greifen Dorfbewohner zunehmend zur Selbsthilfe – sie gründen Genossenschaften. Prince Charles hilft dabei: Seine Organisation „Pub is the Hub“ („die Kneipe ist der Mittelpunkt“) bietet kostenlosen Rat.

## AUTOSHOW IN WINDSOR

Klassische Autos vor königlicher Kulisse: 60 Oldtimer – der älteste ein „Panhard-Levassor“ von 1896, der jüngste ein Lamborghini von 1972 – fahren Anfang September (7. bis 9.) vor Windsor Castle vor. Auch einige Motorräder sind zu bestaunen, außerdem der Aston Martin, in dem Prinz William und seine Braut nach ihrer Hochzeit 2011 in die Flitterwochen starteten. Der Erlös des „Concours of Elegance“ soll an die Stiftung der Prinzen William und Harry zugunsten der Palliativpflege schwerstkranker Kinder gehen. Mit etwas Glück ergattern Sie noch Tickets, mehr auf der Internetseite [www.concoursofelegance.co.uk](http://www.concoursofelegance.co.uk)  
Foto: Visitbritain Media Centre