

THE BRITISH SHOP

Februar 2013

Magazin



200 Jahre „Stolz und Vorurteil“

Sie ist kess und selbstbewusst, er arrogant und doch verletzlich – kein Wunder, dass die Liebesgeschichte zwischen Elizabeth Bennet und Mr. Darcy ihre Komplikationen hat. Aber wie schön, dass die beiden trotz seines Hochmuts und ihrer Neigung zu voreiliger Meinungsbildung zueinander finden! Dieser Ansicht sind Leserinnen und Leser schon seit 200 Jahren, denn so alt ist der Roman „Stolz und Vorurteil“ von Jane Austen. Das Buch, für das die Autorin 1813 einmalig 110 Pfund bekam, ist heute einer der Klassiker der Weltliteratur und wurde immer wieder verfilmt, zuletzt mit Keira Knightley und Matthew Macfayden (Foto). Vordergründig ein Liebesroman, skizziert das Werk auch die Gesellschaft des frühen 19. Jahrhunderts – und zwar kritisch, witzig und treffsicher. In den sogenannten besseren Kreisen war es erste Pflicht der jungen Damen, sich standesgemäß zu verheiraten. Fehlritte, wie der von Elizabeths jüngerer Schwester Lydia, die auf einen Blender hereinfällt, waren eine Katastrophe. Die Hauptperson Elizabeth ist zwar ein Kind ihrer Zeit, weiß jedoch genau, was sie will: Charakter und Anstand zählen für sie weit mehr als Titel, Geld und Ansehen.

Und dazu steht sie. Ungewöhnlich für die Zeit ist die innige und beiderseits respektvolle Beziehung zwischen Elizabeth und ihrem Vater, während ihre Mutter eher als gesellschaftlich ambitionierte Nervensäge auftritt. Alles in allem wirkt der Roman erstaunlich offen und modern.

Die historische Stadt Bath feiert das Roman-Jubiläum mit pfiffigen Ideen – obwohl „Stolz und Vorurteil“ im Gegensatz zu anderen Büchern von Jane Austen dort gar nicht spielt. Aber in Bath hat die Autorin über fünf Jahre gelebt, und hier ist auch das sehenswerte Jane-Austen-Centre. Die gesellschaftlichen Rituale der Ära drehten sich um Promenaden im Park und am „Royal Crescent“, dem halbrunden Gebäudekomplex, sowie um Teepartys in den Assembly Rooms. All dies lässt sich heute noch erleben – das Tourismusbüro bietet Führungen, Apps fürs Smartphone sowie Ausflüge an. Und im September ist wieder das große Jane-Austen-Festival, bei dem jeder – zeitgenössisch kostümiert – mitfeiern darf. Mehr Infos: <http://visitbath.co.uk> und www.janeausten.co.uk. Foto © Universal Pictures. Der Film ist als DVD und Blu-ray im Handel erhältlich.

Blütenpracht

Britische Frühlingsboten

Welche Blume fällt Ihnen als erstes ein, wenn Sie an England denken? Wahrscheinlich die Rose, die perfekte englische Schönheit. Aber auch zahlreiche Frühlingsblumen sind so typisch für die Britischen Inseln, dass sie fast schon als Botschafter taugen. Wussten Sie, dass bei nahe die Hälfte aller Glockenblumen der Welt in England, Schottland und Wales wachsen? Ab April und im Mai bedecken sie wie ein zartblauer Teppich Täler und Waldböden, und ihr Duft hängt in der Luft. Um die zarten Pflänzchen rankt sich mancher Aberglaube, denn sie gelten als die Lieblingsblumen der Elfen. Und wenn man sie pflückt, dann kommen diese Fabelwesen und entführen den Übeltäter auf Nimmerwiedersehen! Merke: Britische Elfen („fairies“) sind keineswegs immer freundlich.

Zurück zu den Glockenblumen: Leider drängelt sich seit einigen Jahren importierte Verwandtschaft – eine spanische Variante, die sich selbst aus Gärten ins Freiland ausgesät hat – vielerorts vor und macht der einheimischen Pflanze das Leben schwer. Für den Betrachter ist das kein großer Unterschied, für den Botaniker schon. Wenn Sie die blauen Glöckchen selbst sehen wollen: Auf der Website der National Trust gibt es eine interaktive „Blue-bell Map“: www.nationaltrust.org.uk



Früher im Jahr ist die zweite klassisch britische Frühlingsblume an der Reihe, die Osterglocke oder Narzisse, genannt „daffodil“. Sie reckt ihr gelbes Haupt schon ans Licht, wenn die Schneeglöckchen (die ebenfalls in großer Zahl in Großbritannien wachsen) sich gerade zurückziehen, teilweise sogar zeitgleich. Überall im Land wächst die Osterglocke wild – erkennbar an der zartgelben Farbe mit dem dunkleren Kelch –, teils in großen Kolonien an Flussufern und Teichrändern, aber auch ganz bescheiden am Straßenrand. Und natürlich ist sie auch eine der beliebtesten Gartenblumen. Der Dichter William Wordsworth hat den „daffodil“ im Lake District ein Gedicht gewidmet, mit dem er berühmt geworden ist (eine Übersetzung finden Sie rechts). Tulpen wurden früher zahlreich in Lincolnshire angebaut – riesige Felder waren vor allem in der Gegend zu sehen, die als South Holland bekannt ist. In den letzten Jahren ist der Anbau stark zurückgegangen. Auch deshalb wird das große Tulpenfestival des Städtchens

Spalding, bei dem traditionell Festwagen mit tausenden Blütenköpfen geschmückt werden, 2013 zum letzten Mal gefeiert. Wenn Sie das große Finale miterleben möchten: Am 4. Mai geht dort eine Ära zu Ende. www.spalding-flower-parade.org.uk Für herrliche Tulpen und Osterglocken ist auch ein Garten in Nordengland bekannt:



Howick Hall in Northumberland. Das Anwesen ist seit dem 14. Jahrhundert im Besitz der Familie Grey, die im 19. Jahrhundert sogar einen Premierminister hervorgebracht hat und nach der übrigens auch der Earl Grey Tea benannt ist. Zwischen den Weltkriegen pflanzte Lady Grey zahlreiche Blumenzwiebeln, so dass viele alte Varianten der Osterglocken zu sehen sind und auch Hybride, die sich von allein entwickelt haben. www.howickhallgardens.org Als Blume kann man den Rhododendron zwar nicht bezeichnen, aber auch er ist einer der typisch britischen Frühlingsboten und Stammgast in jedem hochherrschaftlichen Garten. Seine Blütezeit beginnt im späten Frühling. Seit dem 18. Jahrhundert in Großbritannien heimisch,

wird er allmählich sogar zur Plage. Besonders schöne üppige Rhododendren blühen in Howick Hall Gardens und in den „Lost Gardens of Heligan“ im südenglischen Cornwall.

www.heligan.com

Frühlingshafte Blütenpracht finden Sie in vielen öffentlichen oder zugänglichen Parks und Gärten. Wenn Sie wenig Zeit haben: An eine Londonreise lässt sich wunderbar ein Ausflug in den Botanischen Garten Kew Gardens anschließen. Gerade im Frühjahr lohnt der Besuch – hier liegen rund fünf Millionen Blumenzwiebeln in der Erde, die nach und nach erblühen. Und wenn Sie etwas später kommen, wandern Sie den Cherry Walk entlang unter einem Dach von Kirschblüten. www.kew.org Foto oben links © Howick Hall Gardens, alle anderen © Royal Botanic Gardens Kew.

Narzissen von William Wordsworth

*Der Wolke gleich, zog ich einher,
die einsam zieht hoch übers Land,
als unverhofft vor mir ein Meer
von goldenen Narzissen stand.
Am See, dort wo die Bäume sind,
flatterten, tanzten sie im Wind.*

*So stetig wie der Sterne Schein
und Funkeln hoch am Himmelszelt,
war'n sie in endlos langen Reih'n
am Saum der Bucht entlang gestellt.
Zehntausende, auf einen Blick,
bogen im Tanz den Kopf zurück.*

Übersetzt von Bertram Kottmann

*Ihr Tanzen übertraf sogar
des Wellentanzes Funkelschein:
In dieser ausgelass'nen Schar
muss selbst ein Dichter heiter sein!
Ich schaut' und schaute, kaum bedacht,
welch Wohl dies Schauspiel mir gebracht.*

*Denn oft, wenn auf der Couch ich ruh'
gedankenschwer, des Grübelns leid,
gesell'n dem Herzen sie sich zu:
dies ist das Glück der Einsamkeit.
Erfüllt von Glück mein Herz dann singt,
mit den Narzissen tanzt und springt.*



Alles, was die Natur zu bieten hat

Schottisch schlemmen

Jedes Jahr legt das schottische Fremdenverkehrsamt ein Motto fest, 2013 heißt es „Natural Scotland“. Eine naheliegende Idee, denn die natürliche Schönheit des Landes muss nicht neu erfunden werden, sie ist schon da – in einer Vielfalt, die ihresgleichen sucht. Ein Schwerpunkt der Kampagne ist die einheimische Küche, gespeist aus der reich gefüllten „natural larder“, der natürlichen Speisekammer.

Die Schotten machen aus der Not eine Tugend: Weil Weizen schlecht wächst, backen sie Spezialitäten aus Hafer

Anders als die Natur selbst hat sich die Küche Schottlands in den letzten Jahrzehnten jedoch erheblich gewandelt. Sie ist nun weniger mächtig (und weniger matschig – früher musste alles stundenlang kochen, heute gilt das nur noch für bestimmte Gerichte wie das Nationalgericht Haggis). Trotz behutsamer Modernisierung wird die Tradition jedoch hochgehalten. Und da die Schotten nicht erst seit letztem Jahr nach Unabhängigkeit streben, unterscheidet sich ihr Geschmack auch von dem der Engländer.

Schottische Köche machen seit jeher das Beste aus dem, was ihr Land hergibt. Weizen etwa gehört nicht dazu, er wächst schlecht in der kargen Erde, deshalb wurde und wird häufig mit Hafer gebacken, und

WASSER DES LEBENS

Zahlreiche schottische Whisky-Brennereien freuen sich über Besucher und bieten Führungen an, darunter auch einige, deren Produkte Sie aus unserem Sortiment kennen: Glenfarclas (nähtere Informationen unter www.glenfarclas.co.uk) und Bruichladdich (mehr unter www.bruichladdich.com/distillery-tours-visits).

Sieben Whiskybrennereien der Region Speyside haben sich zum „Malt Whisky Trail“ zusammengeschlossen: www.maltwhiskytrail.com

Zentral in Edinburgh liegt das Whisky-Besucherzentrum „The Scotch Whisky Experience“. Wir empfehlen das dazugehörige Restaurant „Amber“ („Bernstein“) – sehr gute Küche! www.amber-restaurant.co.uk

Porridge, Haferbrei, ist beliebt. Es gibt sogar einen Porridge-Kochwettbewerb. Die klassischen „oatcakes“, Haferplätzchen, schmecken besonders gut zu Käse oder auch zu Lachs. Das berühmte Shortbread wird nicht mit Hafermehl gebacken und gilt wohl auch deshalb als luxuriöses Festtagsgebäck – das schmeckt man!

Ein Land, das auf drei Seiten von Meer umgeben ist, über 700 Inseln zählt und zehntausende „Lochs“ – hinter diesem Begriff verbirgt sich alles vom See bis zum Meerestarm –, hat viel Fisch und Krustengetier zu bieten. Hervorragend ist der Lachs, am besten Wildlachs, der in Schottland Spitzenqualität erreicht. Was als schottischer Lachs verkauft wird, stammt aber häufig auch aus Zuchtfarmen, die teilweise aber ebenfalls sehr ordentliche Produkte liefern.

Eine Spezialität ist erst gesalzener, dann geräucherter Schellfisch – wenn Ihnen „Arbroath Smokies“ angeboten werden, greifen Sie zu. Diese Fische werden nur von rund einem Dutzend Spezialunternehmen im Osten Schottlands von Hand geräuchert und schmecken köstlich. Die Technik,

Fisch so zu konservieren, wurde vermutlich schon von den Wikingern eingeführt.

Das beste schottische Fleisch stammt von den frei laufenden Aberdeen-Angus-Rindern, aber auch Wild bereichert den Speisezettel. Die bekannten schottischen „Black-Face-Schafe“ – eine besonders widerstandsfähige Rasse, die weitgehend auf sich selbst gestellt in den Highlands grast – liefern gutes Lamm- und Hammelfleisch. Das Nationalgericht Haggis, das an eine Blutwurst erinnert, besteht zum großen Teil aus Schafsinnereien.

Typisch schottisches Gemüse ist meist die robuste wetterfeste Variante: Lauch, Kartoffeln, Karotten, Zuckerrüben. Als besonders delikat wird jedoch das teilweise wild wachsende Beerenobst geschätzt, vor allem Himbeeren gelten als schottische Delikatesse. Cranachan (Rezept im Kasten), die klassische Süßspeise, vereint – neben Schlagsahne – gleich vier schottische Spezialitäten: Haferflocken, Himbeeren, Heidehonig und Whisky.

Fotos © VisitScotland/Visitscotland, <http://international.visitscotland.com/de>

Traditionelles Dessert: Cranachan

Diese Süßspeise ist eine Art Luxus-Haferbrei und krönender Abschluss eines schottischen Menüs. Sie ist leicht

gemacht und auch gut vorzubereiten: Am Backofen den Grill anstellen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 50 Gramm Haferflocken kurz unter den Grill legen, bis sie leicht gebräunt sind, dann sofort aus dem Ofen nehmen. Drei bis vier Esslöffel Heidehonig (auf jeden Fall muss es klarer Honig sein) erhitzten, bis er flüssig ist, und drei Esslöffel schottischen Whisky unterrühren. 400 ml Sahne steif schlagen, die Haferflocken und die Honigmischung unterheben. Ein Körbchen Himbeeren waschen (am besten in einem Sieb in klares Wasser halten) und vorsichtig trocken tupfen, die Früchte mit der Sahne mischung abwechselnd in Gläser schichten. Dann die letzte Sahneschicht mit Himbeeren verzieren. Kalt stellen. Dazu passt ein Glas Whisky – pur, ohne Eis. Das Dessert schmeckt auch mit Erdbeeren sehr gut. Foto © al62/Fotolia





SEHENSWERTE

INDUSTRIEMUSEEN

Das „Big Pit“-Kohlemuseum in Blaenavon, Wales, ist eins der besten seiner Art – eine echte Kohlegrube, in die Besucher noch heute hinabfahren können. Sehr sehenswert!

www.museumwales.ac.uk

Der Alltag der sogenannten kleinen Leute steht im Mittelpunkt des Black Country Living Museum, einem Freilichtmuseum mitten im englischen „Kohlenrott“. Hier gibt es ein wieder aufgebautes Minenarbeiterdorf, einen Kanal und eine Tram, die Besucher hin- und herfährt.

www.bclm.co.uk

Sheffield, die ehemalige Stahlstadt, hat gleich mehrere Industriemuseen zu bieten.

www.simt.co.uk

Im Manchester Museum of Science and Industry können Besucher unter anderem erleben, wie die Arbeitsbedingungen in einer Baumwollspinnerei waren.

www.mosi.org.uk

Bei dem Begriff „industrielle Revolution“ denken viele zuerst an Elend, Kinderarbeit, Grubenunglücks, Großstadtlums und Ausbeutung, und all das hat die Entwicklung auch mit sich gebracht. Andererseits war dies auch die Ära, in der allmählich das soziale Gewissen erwachte. Im Lauf des 19. Jahrhunderts entstanden zahlreiche Arbeitersiedlungen, die ein gesünderes Leben ermöglichen sollten. Besonders schöne Beispiele sind Saltaire – ein fast komplett erhaltenes Dörfchen, das zu einer Salzmühle bei Bradford gehörte – oder Bourneville nahe Birmingham, das Musterdorf des Schokoladenfabrikanten Cadbury. Hier zeigt sich, dass die patriarchale Denkweise der Unternehmer eben auch die väterlich-fürsorgliche Seite hatte.

Architekten der viktorianischen Zeit gaben sich Mühe mit ihren Entwürfen für Fabriken, Brücken oder Wasserwerke

Viele alte Industrieanlagen sind einen Besuch wert. Die Architekten vor allem der viktorianischen Ära haben sich viel Mühe gegeben, selbst wenn es nur um ein Wasserwerk, eine Eisenbahnbrücke oder eine Fabrik ging. Prominente Beispiele sind die kühn geschwungene „Ironbridge“ in Shropshire oder die Hängebrücke von Clifton bei Bristol, die Abbey Pumping Station in Leicestershire und die Baumwollspinnerei von Quarry Bank bei Manchester. Eine Besonderheit ist das weit verzweigte Netz der Schmalspurbahnen, mit dem früher Waren und Rohstoffe transportiert wurden. Lange lagen die Schienen brach, inzwischen werden sie häufig von Dampfbahnclubs betrieben. Ähnliches gilt für das System von Kanälen, auf dem heute Hausboote fahren. Einer der ungewöhnlichsten Wasserwege der Welt ist der Kanal, der in luftiger Höhe über den Aquädukt von Pontcysyllte in Wales geleitet wird – Bootfahrer genießen Höhenblick!

Foto oben links: Salzmühle von Saltaire, © www.visitbradford.com; links: Pontcysyllte Aquädukt, rechts: Kohlemuseum, © www.visitwales.com

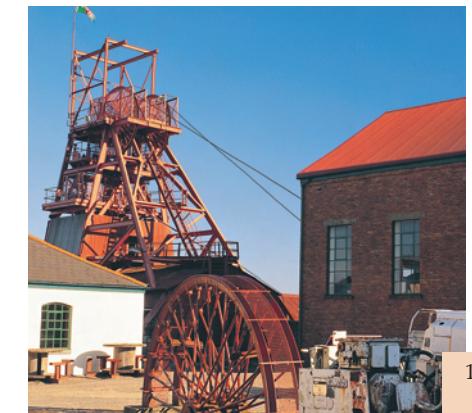


W eite grüne Landschaft, historische Schlösser, Gärten und Parks, Strände, Bilderbuchdörfchen – Großbritannien hat so viel Schönheit zu bieten. Wer wollte sich da für alte Fabriken interessieren, für Minen, Hochöfen oder Kanäle? Doch in den letzten Jahrzehnten hat sich nicht nur auf den Britischen Inseln die Einsicht durchgesetzt, dass auch das Arbeitsleben zur Kultur einer Nation gehört und sowohl sehens- als auch erhaltenswert ist. Dies gilt besonders für England und Wales, die ja als die Wiege der industriellen Revolution gelten. Hier begann im späten 18. und frühen 19. Jahrhundert eine ganz neue Ära der Menschheit.

Neue Techniken leiteten einen Wandel ein, der ganze Berufszweige überflüssig machte und die Gesellschaft veränderte

Nahezu zeitgleich zog damals der technische Fortschritt in Berufszweige ein, die bis dahin von Handarbeit geprägt waren – mit weitreichenden Folgen für die Bevölkerung. Wo einst am heimischen Rahmen gewebt wurde, produzierten Spinnereien nun gewaltige Tuchballen in kurzer Zeit. Die Entwicklung der Dampfmaschine und an-

derer Schlüsseltechniken ermöglichte es, Rohstoffe, vor allem Kohle, in großen Mengen abzubauen; allein dadurch, dass man das nachsickernde Grubenwasser nun herauspumpen konnte, statt es zu schöpfen, drangen Bergleute viel tiefer ins Gestein vor. Der Kohleabbau im großen Stil und die Entwicklung des Hochofens befeuerten die Eisen- und Stahlindustrie, die den Nordwesten Englands prägte. Aber auch im beschaulichen Süden, in Cornwall und Devon, sind Zeugen der industriellen Vergangenheit zu sehen – in Gestalt verlassener Zinn- und Kupferminen. Hier wurde schon in grauer Vorzeit abgebaut, aber in großem Stil erst im 19. Jahrhundert.



Neues von den Inseln

FÜR GARTENFREUNDE

Auf Reisen zu prächtigen Gärten und Landsitzen hat sich das Unternehmen „Ulrike Kocher Reisen“ spezialisiert.

Neue Ziele sind die westlichen Cotswolds, Bedfordshire und die Hampton Court Palace Flower Show und Nordengland. Bewährtes wie Reisen nach Südengland (inklusive der Isle of Wight), East Anglia und Südirland ist weiter im Programm.

Weitere Informationen und alle Reisen:

www.uk-gartenreisen.de

AB IN DEN WALD

Mitten im Wald Urlaub machen – das gefällt großen und kleinen Naturfreunden. An sieben, bald acht

Standorten in England und Schottland bietet

www.forestholidays.co.uk

Ferien für Familien, Paare, Gruppen – mit Komfort, ohne Rummel.



LECKERES RESTEESSEN

Haben Sie nach Ostern auch immer reichlich hartgekochte Eier übrig?

Probieren Sie als Resteverwertung „egg sandwiches“: Für zwei Leute zwei Eier fein hacken, mit je einem Esslöffel Mayonnaise und Joghurt, etwas Senf, Salz, Pfeffer, ein paar Spritzern Zitronensaft und viel Kresse verrühren. Auf zwei bis drei Scheiben Weißbrot verteilen, mit weiteren Scheiben abdecken, Krusten abschneiden und diagonal vierteln. Dazu passt Räucherlachs.

ZURÜCK ZUM YARD?

Seit 1974 rechnen britische Schulkinder mit Meter, Kilo, Liter ... Nach Plänen des Schulministeriums sollen sie künftig zusätzlich wieder die „imperialen“ – nicht gerade einfachen – Einheiten wie

Pint, Meile, Yard pauken.

Grund: Im Alltag sind sie gebräuchlich. Kritiker befürchten Verwirrung.

LITTLE BRITAIN – METERWEISE

Königliche Wachsoldaten mit Bärenfellmützen, typisch englische Telefonzellen und Londoner Doppeldeckerbusse zieren diese hübschen Webbänder, die nach Entwürfen der Künstlerin Sandra Monat von Hand auf alten Jacquard-Webstühlen in Wuppertal hergestellt werden. Die originelle kleine Kollektion trägt den Namen „Little Britain“ und kann bestellt werden über die Internetseite www.herzensart.com. Die Bänder können zur Verzierung von Tischdecken und Kissenhüllen, Platzsets, Kinderkleidern, Taschen und anderen Handarbeiten verwendet werden, verschönern Collagen – und machen sich auch als ungewöhnliche Geschenkbänder gut, am besten kombiniert mit schlichtem Papier.