



## Hüter bedrohter Kulturschätze

### 100 Jahre Denkmalschutz in England

Hier ein geschnitzter Kamin, dort eine Treppe aus dem 18. Jahrhundert oder eine edle Holztafelung – vor gut hundert Jahren war es unter reichen Amerikanern Mode, in England auf Shoppingtour zu gehen und alles, was alt und schön war, über den Atlantik zu verschiffen. Die noch kurze Geschichte des eigenen Landes wurde wohl als Mangel empfunden, der sich mit den richtigen Accessoires ein wenig ausgleichen ließ. Doch zum Glück erwachte in Europa zeitgleich die Erkenntnis, dass nicht nur alte Dokumente in Archiven Zeugnisse der Geschichte sind, sondern auch Gebäude, Mobiliar, sogar Brücken und seltsame uralte Steinkreise. Der Erlass des „Ancient Monuments Act“ im Jahr 1913 gilt als die Geburtsstunde des Denkmalschutzes und führte später zur Gründung der Organisation English Heritage, die heute fast 900 Kulturerbstücke im ganzen Land hütet, darunter zahlreiche Schlösser und Burgen samt Parks, Klosterruinen, Stonehenge, der Hadrianswall und ein Bunker aus dem Kalten Krieg. Aktuelle Konservierungsprojekte beziehen sogar Bahnwärterhäuschen ein! Lord George Nathaniel Curzon, einst Vizekönig von Indien, war eine der Schlüsselfiguren auf dem Weg zum Denkmalschutz. Als Kolonialpolitiker heute umstrit-

ten, hat er sich als Bewahrer des Taj Mahal einen Namen gemacht. Wichtigster Schritt: Auch Kulturerbe in Privatbesitz wurde damals in England unter Schutz gestellt. Dass nicht alle Menschen Sinn für alte Bauten haben, ist nicht erst seit den abrißwütigen 1960er- und 1970er-Jahren bekannt. Aber das war sicher die gefährlichste Ära – eine Zeit, in der ein schickes neues Parkhaus vielfach lieber gesehen war als ein altes Gemäuer. Wie London ohne den „Ancient Monuments Act“ aussehen könnte, zeigt in diesem Winter (ab 4. Dezember) die Ausstellung „Almost Lost“ („Beinahe verloren“) in der Galerie im Wellington Arch, einem der Triumphbögen am Hyde Park – Covent Garden und der Bahnhof von St. Pancras wären längst abgerissen. Diese Ausstellung ist die letzte von fünf, die übers Jahr rund um das Thema Denkmalschutz in der „Quadrage Gallery“ zu sehen sind. Außerdem feiert English Heritage zwei bedeutende Ereignisse: Das neue Besucherzentrum bei Stonehenge soll endlich fertig werden. Und Kenwood House in Nord-London, ein wunderschönes Gebäude, wird nach umfangreicher Restaurierung wieder eröffnet. [www.english-heritage.org.uk](http://www.english-heritage.org.uk)  
Foto: Framlingham Castle,  
© English Heritage



Großbritanniens Geschichte ist auch eine Geschichte stolzer Schiffe und Seeschlachten, spannender Forschungsmissionen und schrecklicher Unglücke, eine Historie der Helden und Entdecker, Schmuggler und Händler. Tausende von Schiffswracks liegen rings um die britischen Inseln vor ihren zerklüfteten, tückischen Küsten – der vermutlich größte Friedhof seiner Art weltweit. An Land zeugen zahlreiche Stätten von dem einzigartigen Erbe der Seefahrernation.

### Vor den Augen des Königs versank die stolze „Mary Rose“ 1545 im Meer, jetzt ist sie im Museum zu bewundern

Was das Meer einmal verschlungen hat, lässt es sich nur ungern wieder nehmen. Im Fall der „Mary Rose“ jedoch ist dies gelungen. Das Kriegsschiff sank 1545 während einer Seeschlacht mit den Franzosen im Solent vor der englischen Südküste, mit fast 500 Mann an Bord und direkt vor den Augen König Heinrichs des Achten. Erst 1982 wurde die „Mary Rose“ geborgen, später aufwendig restauriert. Jetzt hat sie ihr eigenes, ganz neues Museum – es ist Teil der historischen Docks von Portsmouth, einer großen und sehr sehenswerten Anlage. Hier liegen auch die HMS „Victory“, Nelsons Flaggschiff aus der Schlacht von Trafalgar, und die viktorianische „Warrior“.

Ein ziviles Schiff, das eine neue Ära eingeleitet hat, ist weiter nordwestlich in Bristol in seinem ursprünglichen Trockendock zu besichtigen: Die „SS Great Britain“ (die Initialen stehen für Steam Ship, Dampfschiff) wurde von Isambard Kingdom Brunel, dem wohl berühmtesten Ingenieur der viktorianischen Zeit, konstruiert und von Prince Albert höchstselbst 1845 getauft.

### Mit seinem Rumpf aus Eisen und dem Propellerantrieb war das Dampfschiff „Great Britain“ damals eine Sensation

Eisentrumpf und Propellerantrieb waren damals innovative Entwicklungen. Die „Great Britain“ verband einige Jahre lang als Linienkreuzer ihr Heimatland mit den Vereinigten Staaten, wurde später Emigrantenschiff, dann Truppentransporter im Krimkrieg, und zum unrühmlichen Ende war sie ein Kohlebunker vor den Falklandinseln. Doch in einer spektakulären Aktion wurde das Wrack 1970 heimgeholt und wieder hergerichtet. Sehenswert sind die Passagerräume, Speisesaal und Kabinen und der herrlich geschmückte Bug. Besonders spektakulär: Wo früher die Wasserlinie war, ist heute eine Glasplatte.





Wer sich für die Geschichte der Seefahrt interessiert, kommt an Greenwich nicht vorbei. Dieses einzigartige Ensemble am Ufer der Themse bei London ist Unesco-Weltkulturerbe und hat mit dem National Maritime Museum das weltweit größte seiner Art. Hauptattraktion: Lord Nelsons Uniform – samt Einschussloch der Kugel, die ihn das Leben kostete. In Greenwich liegt auch die „Cutty Sark“ im Dock, der flotteste Teeklipper seiner Zeit. Nach einem Brand im Jahr 2007 ist er wieder hergestellt worden.

### **Auch Seemannsknoten, Leuchttürme und die „Hovercraft“-Luftkissenboote haben in England und Schottland eigene Museen**

Ein sehenswertes Seefahrermuseum besitzt auch Liverpool, die alte Handelsstadt, direkt am Albert Dock. Zu den ungewöhnlicheren Attraktionen rund ums Thema Schifffahrt und Meer gehören das Hovercraft-Museum in Lee-on-the-Solent in Hampshire und das Seemannsknotenmuseum in Ipswich (beide nur auf Anfrage zu besuchen!), das Schiffswrackmuseum in Hastings sowie das in einem echten Leuchtturm gelegene Lighthouse Museum in Fraserburgh an der Ostküste Schottlands. Das Museumscafé ist nach der berühmten Familie Stevenson benannt, die zahlreiche Leuchtturmkonstrukteure hervorgebracht hat sowie einen Schriftsteller: Robert Louis Stevenson, den Autor der „Schatzinsel“.

Fotos 1, 3 und 6 SS Great Britain  
© David Noton; Foto 2 © Adam Gasson;  
Foto 4 © Historic Dockyards Portsmouth;  
Fotos 5 und 7 © Shipwreck Museum

### MUTIGE GRACE

Die Seefahrt hat viele Helden hervorgebracht. Und auch Heldinnen.

Eine der bekanntesten ist Grace Darling, die in einer stürmischen Septembarnacht 1838 gemeinsam mit ihrem Vater, einem Leuchtturmwärter, fünf Menschenleben rettete. Ein Vergnügungsdampfer war auf Felsen gelaufen und auseinandergebrochen. Grace, damals 22, war nur mit einem kleinen Ruderboot unterwegs.

Die junge Frau hatte das Unglück zufällig gesehen, als sie nachts aus dem Fenster des Leuchtturms schaute. In einer Zeit, zu der von Frauen wenig Mut erwartet wurde, war ihre Geschichte eine Sensation. William Wordsworth schrieb ein Gedicht über Grace, und im Städtchen Bamburgh erinnert ein kleines Museum an ihre Heldentat.

Nähere Informationen zu den im Artikel erwähnten Museen rund um Seefahrt und Meer finden Sie auf folgenden Internetseiten:

- [www.historicdockyard.co.uk](http://www.historicdockyard.co.uk)
- [www.ssgreatbritain.org](http://www.ssgreatbritain.org)
- [www.rmg.co.uk](http://www.rmg.co.uk) (Greenwich)
- [www.liverpoolmuseums.org.uk](http://www.liverpoolmuseums.org.uk)
- [www.hovercraft-museum.org](http://www.hovercraft-museum.org)
- <http://shipwreck-heritage.org.uk>
- <http://lighthousemuseum.org.uk>
- [www.despawson.com](http://www.despawson.com) (Knotenmuseum)



## Klassische britische Desserts mit Früchten

# Früchte des Sommers

Endlich Erdbeerzeit – und schon vorbei! Im nicht immer sonnenverwöhnten Großbritannien war die Saison der Lieblingsfrüchte früher ein kurzes Vergnügen. Neue Züchtungen haben das geändert. Heute können die Briten einheimische „strawberries“ – auf manchem Bauernhofschild einfach als „straws“ abgekürzt – von April bis Oktober genießen. Was danach in die Läden kommt, ist in der Regel Importware aus südlicheren Gefilden und kann geschmacklich nicht so recht mithalten.

„Soft fruits“ heißen Beerenfrüchte in Großbritannien. An zweiter Stelle auf der Beliebtheitsskala steht die Himbeere, bei den Schotten sogar auf Platz eins. Und da die Briten Süßes lieben, haben sie über die Jahre und Jahrhunderte viele leckere Desserts erfunden, in denen sie das Sommerobst veredeln. Zu den bekanntesten gehört der „summer pudding“: Eine Schüssel wird mit einander überlappenden Weißbrotscheiben ausgelegt, eine mit Zucker kurz aufgekochte Mischung aus Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Kirschen und Co. hinein-

gegeben. Ein Teller, beschwert mit einer Konservendose, deckt alles zum Durchziehen ab. Der knallrote Saft färbt das Brot, das danach überhaupt nicht mehr nach Brot schmeckt oder aussieht – das Dessert wird gestürzt und gleicht einem besonders farbenfrohen Kuchen, aus dem nach dem Anschneiden das Obst quillt. Wenn Sie dieses Gericht bei einer Großbritannienreise auf einer Speisekarte sehen: zugreifen!

Ein klassisches englisches Sommerdessert ist auch Eton Mess, das traditionell beim Familienpicknick der Eliteschule serviert wird. Für die Zubereitung brauchen Sie nicht einmal ein Rezept: Einfach Sahne mit Zucker steif schlagen, gekaufte oder selbst gebackene Baisers hineinbröseln und mit Erdbeeren vermischen. Für ältere Etonschüler und Erwachsene dürfen Sie die Beeren vorher in etwas Kirschwasser marinieren. Die optisch ordentlichere Version ist die „Pavlova“, eine große Meringue, gefüllt mit Sahne und Früchten. Hierzu kann man Baiserringe vom Konditor verwenden.

Noch simpler sind die „fruit fools“. Woher der Name kommt, ist unbekannt; er hat mit „Dummkopf“ vermutlich nichts zu tun. Ein „fool“ besteht aus dickem gezuckerten Fruchtpuree, das in geschlagene Sahne



Pavlova



Apple Crumble

gegossen. Ein Teller, beschwert mit einer Konservendose, deckt alles zum Durchziehen

**Sommerfrüchte sind nicht nur lecker, sondern auch gesund und vitaminreich. Häufiger Verzehr von Erdbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren und Brombeeren schützt vielleicht sogar vor Parkinson. Dies leiten Mediziner aus einer Langzeitstudie der University of East Anglia zusammen mit der Harvard School of Public Health ab.**

gerührt wird – und zwar so, das schöne farbig-schlierige entstehen. Es bietet sich also das Servieren in einem Glaskelch an. Geeignet sind rohe Erdbeeren oder Himbeeren sowie weich gekochte robustere Früchte wie Brombeeren, Stachelbeeren oder Blaubeeren. Gesüßt wird das Mus nach Geschmack mit Puderzucker, je saurer die Frucht, desto mehr. Wichtig ist, das pürierte Obst durch ein Sieb zu streichen (bei Erdbeeren kann man darauf verzichten), damit Kerne und Häutchen draußen bleiben.

Das klassische englische Obstdessert ist und bleibt der „crumble“, bei dem sich die Früchte unter einer Decke aus Streuseln verstecken. Häufig aus Rhabarber oder Äpfeln bereitet, gilt er als typisch für Frühjahr und Herbst – aber probieren Sie ihn ruhig auch im Sommer, lauwarm serviert statt heiß aus dem Ofen. Erdbeeren sind dafür nicht ideal, aber eine Kombination aus Aprikosen und Himbeeren ist unwiderstehlich (Himbeeren solo sind ebenfalls lecker). Im Spätsommer eignen sich Birnen mit Brombeeren. Für sechs bis acht Esser brauchen Sie ein knappes Kilo Früchte, ungeputzt gewogen. Für die Streuselmischung verkneten Sie 125 Gramm Zucker (brauner schmeckt am besten, weißer geht auch) mit

100 Gramm klein geschnittener Butter, 225 Gramm Mehl und 75 Gramm gemahlener Mandeln oder Nüssen. Legen Sie die Früchte in eine Auflaufform, zuckern Sie nach Geschmack (Brombeeren vertragen ordentlich Zucker, etwa 100 Gramm), schütten Sie die Streuselmischung darüber und backen Sie das Ganze im Ofen bei 200 Grad goldbraun. Dazu passt Vanillesauce.

Zum Sommer – und zu Weihnachten! – gehört Trifle, das britische Schichtdessert. Früher musste Wackelpudding drin sein, feiner schmeckt es, wenn Sie darauf verzichten und nur Früchte nehmen. Das Dessert lässt sich sozusagen freihändig zubereiten: Zerkrümeln Sie Makronen oder Mandelkekse und beträufeln Sie sie großzügig mit Sherry. Darüber kommt eine Schicht frische Früchte – am besten Erdbeeren, Himbeeren oder Blaubeeren. Dann einen Vanillepudding kochen, darüber gießen und fest werden lassen. Zum Schluss deckt eine dicke Schicht Schlagsahne all die Herrlichkeiten zu, sie wird mit Mandelsplittern bestreut. Wenn Sie Kindern einen Gefallen tun wollen, nehmen Sie Zuckerstreusel. Trifle ist der Hit bei jeder Party und lässt sich in großen Schüsseln oder als Einzelportion zubereiten. Sommer zum Löffeln!

*„Zweifellos hätte Gott  
eine bessere Beere  
machen können, aber  
zweifellos hat Gott  
es gelassen.“*

William Butler, Arzt und Autor,  
1535–1618, über die Erdbeere



# Neues von den Inseln

## IM UNTERGRUND

Die Londoner U-Bahn feiert ihr 150-Jähriges auch mit einer Ausstellung ihrer schönsten Werbeplakate. Noch bis 27. Oktober sind diese Schmuckstücke – genau 150, ausgewählt unter 3.300 aus dem Archiv – im Museum of London Transport in Covent Garden zu sehen. Einige erklären, wie man sich in der „Tube“ zu benehmen hat, andere versuchen die Londoner für Ausflüge zu gewinnen oder bewerben das Nachleben. Mehr: [www.ltmuseum.co.uk](http://www.ltmuseum.co.uk)

## BUSINESS TEA

Vorbei die Zeit der weinseligen Geschäftsessen – die Organisation „Tea Council“ stellt (vielleicht nicht ganz uneigennützig) einen Trend zum Business Tea fest. Bei klarem Kopf und weniger Störungen – der Kellner kommt nicht ständig mit neuen Gängen – lasse sich besser verhandeln, und wer zum Sandwich oder Scone greift, braucht nicht mal das Notebook zuzuklappen. Auch nicht unwichtig in diesen sparsamen Zeiten: Afternoon Tea ist preiswerter.

## TV-REZEPTE

Kennen Sie die „Hairy Bikers“, die haarigen Motorradfahrer? Diese Herren, die ihren Namen zu Recht tragen, haben eine sehr beliebte Sendung bei der BBC, eine Mischung aus Reisemagazin und Kochshow. Rezepte – auch aus anderen Kochsendungen – finden Sie in reicher Auswahl auf [www.bbc.co.uk/food](http://www.bbc.co.uk/food)

## SOMMERGARTEN

Die Anlage heißt zwar „The Garden House“, jedoch spielt das Haus eindeutig die Nebenrolle. Einer der schönsten Sommergärten Englands liegt in Devon nahe Plymouth. Unsere Favoriten: der wildromantische „Walled Garden“ und der Cottage Garden. [www.thegardenhouse.org.uk](http://www.thegardenhouse.org.uk)



## Krönungskleid der Queen

Es ist ja kaum zu glauben, aber wir feiern noch immer ein Jubiläumsjahr der Queen: Im Juni 1953 wurde Elizabeth II. offiziell gekrönt, nachdem sie im Jahr zuvor die Nachfolge ihres überraschend verstorbenen Vaters angetreten hatte. Buckingham Palace zeigt aus diesem Anlass während des „Summer Opening“ vom 27. Juli bis 29. September eine Ausstellung, die viele Menschen begeistern wird. Zu sehen ist das Krönungskleid der jungen Königin, neben zahlreichen anderen Roben. Auch Gemälde, Fotos und besondere Stücke wie etwa der Füller aus Gold, mit dem die Königin unterschrieb, werden gezeigt. Es empfiehlt sich, Tickets zu reservieren: [www.royalcollection.org.uk/exhibitions](http://www.royalcollection.org.uk/exhibitions)