



Fish'n'Chips und gute Laune

Ein Blick hinter die Kulissen unserer Modeproduktionen in Irland und England

Da schmecken die Fish'n'Chips doppelt gut: Moss Barry, der freundliche Herr auf unserem Foto, freut sich über die nette Gesellschaft der beiden Models. Das Bild, entstanden vor Cronin's Pub in Crosshaven im irischen County Cork, spricht für sich. Die Stimmung bei den Modeaufnahmen für unsere Kataloge ist entspannt und fröhlich, das Team gut eingespielt – und die Einheimischen sind mit Begeisterung mit von der Partie. Mr. Barry, von allen nur „Mossy“ genannt, hat schon mehrfach bei unseren Produktionen mitgewirkt und auch seine eindrucksvolle Oldtimer-Sammlung für Fotos zur Verfügung gestellt.

Die Modeaufnahmen für unsere Kataloge entstehen in Irland oder England, weil The British Shop Wert darauf legt, dass die Bilder authentisch sind – wengleich das Wetter unser Team manchmal vor Herausforderungen stellt. „Aber es wechselt oft, Dauerregen ist eher die Ausnahme“, sagt Claudia Blume, verantwortlich für die Produktionsleitung. „Deshalb gibt es eigentlich nie einen Tag, an dem wir gar keine Fotos

machen können.“ Allerdings muss unser Fotograf Jörg Köster – der aus Deutschland stammt, aber in Cork lebt – bei Regen die Ausrüstung abbauen und in Sicherheit bringen, und auch Mode und Models sollen trocken bleiben. Da ist ein Tag mit mehreren Schauern nicht das ganz große Los.

Eine Produktion dauert in der Regel zwei Wochen und bedeutet neben viel Spaß auch harte Arbeit – je nach Lichtverhältnissen werden es schon mal 12 bis 14 Stunden am Tag. Ganz wichtig ist neben der Schönheit der Landschaft oder der Gebäude die Zusammenarbeit mit den „locals“, den Leuten am Ort. Denn sie sind es, die manche gute Idee einbringen oder auch mal einen Laden, der an diesem Tag gerade geschlossen ist, für unser Team öffnen. „Die Inhaber von Cronin's Pub zum Beispiel sind unglaublich freundlich und hilfsbereit“: Die Geschwister Joleen und Denis sowie ihre Eltern Thecla und Sean Cronin, Besitzer des Lokals im malerischen Hafen von Crosshaven, hatten nichts gegen Möbelrücken und spendierten auch die Fish'n'Chips.



Röstliches im Feuerschein

„Bonfire Night“ ist auch ein kulinarisches Ereignis

Auch bei Feuerschein statt Sonnenschein schmeckt das Essen im Freien: Zum letzten großen Picknick des Jahres treffen sich Familien und Freunde in Großbritannien am 5. November, der „Bonfire Night“. Wenn es nicht gerade gießt, ist es Ehrensache, mit einem Becher Punsch in der einen und einem Teller in der anderen Hand, eine Decke um die Schultern, im Garten oder auf der Terrasse zu stehen. Es gibt einiges zu sehen, denn wer auf sich hält, entzündet einen Holzstapel im Freien, und am Himmel explodieren die Raketen. „Bonfire Night“ ist die Nacht des Feuerwerks, ähnlich wie bei uns Silvester.

Zu diesem Festtag gehören eine Reihe traditioneller Gerichte. Kartoffeln werden in Folie gewickelt und in der Glut des Freudenfeuers gegart, Würstchen auf Spießen gebraten. Aber grundsätzlich eignet sich alles, was wärmt und deftig ist, für dieses Ereignis: herbstliche Eintöpfe und Kürbissuppe aus der Thermoskanne, Pasteten,

zum Beispiel „pork pies“ mit Schweinefleisch und robuster Kruste oder pikante „tarts“ mit Speck und Käse. Zum Nachtisch kann es nicht süß genug sein – Karamell in allen Variationen ist ein Muss in der Bonfire Night. Warum? Vielleicht, weil Karamell aus geschmolzenem Zucker besteht und deshalb einen ganz leicht angebrannten Geschmack hat, der zum Feuer passt: „treacle pudding“, ein im Wasserbad gegarter Pudding mit dunklem Sirup oder „toffee apples“, kandierte Äpfel wie vom Jahrmarkt, sind klassische Bonfire-Night-Gerichte. Ganz oben auf der Liste steht jedoch der „parkin“, ein Gewürzkuchen aus Yorkshire. Ohne den geht es nicht. Da er ähnlich wie Lebkuchen schmeckt, bringt er schon ein wenig weihnachtliche Vorfreude auf die Zunge.

Eigentlich ist „Guy Fawkes Night“, wie das Fest auch genannt wird, trotz all der kulinarischen Genüsse gar keine so appetitliche Angelegenheit. Im Gegenteil – der Anlass



für die Freudenfeuer ist traurig bis grauslich und wirft ein Schlaglicht auf die unruhigsten Zeiten Englands. Im frühen 17. Jahrhundert tobte ein Religionskampf auf der Insel, Katholiken und Protestanten standen sich feindselig gegenüber. Auf dem englischen Thron saß ab 1603 James Stuart (zu Deutsch Jakob der Erste), Nachfolger der großen Elizabeth, Sohn der schottischen Königin Maria Stuart, einer Katholikin. Er war jedoch – da von seiner inhaftierten und später hingerichteten Mutter getrennt aufgewachsen – ein Protestant und als König Oberhaupt der anglikanischen Kirche. Der katholische Guy Fawkes gehörte einer Verschwörergruppe an, die das Parlament samt König und dessen Familie am 5. November 1605 in die Luft sprengen wollte. Der Plan

flog jedoch auf. Fawkes war keineswegs Kopf der Gruppe, aber er war derjenige, der als erster erwischt wurde – und zwar in flagranti, nachdem er gerade nach den Pulverfässern geschaut hatte. Sein Ende und das seiner Mitverschwörer war, wie damals üblich, unglaublich grausam. Dass der düstere Anlass überhaupt gefeiert wird, geht angeblich auf einen Erlass des Königs selbst zurück. Die wunderbare Rettung sollte vom Volk gebührend gewürdigt werden – und dieser Brauch hat sich bis heute gehalten. Obwohl Fawkes nicht verbrannt wurde (das war so ziemlich das einzige, das man ihm erspart hat), sitzt auf den traditionellen Freudenfeuern eine Puppe namens Guy, gebastelt aus Stöcken und Lumpen. Sie geht mit dem Holzstoß in Flammen auf.

Diese englische Version der Quiche Lorraine schmeckt heiß, lauwarm und kalt und ist ideal für ein Picknick, zu welcher Jahreszeit auch immer: Eine Tarteform leicht fetten. Eine Rolle Blätterteig (Kühlregal) in die Form legen und fest-

drücken. Überstehenden Teig abschneiden und eventuelle Lücken am Rand damit flicken, bis die Form einheitlich mit Teig ausgekleidet ist. Eine Stange Lauch putzen und in feine Ringe schneiden, in etwas Butter in einer Pfanne kurz andünsten. 125 Milliliter Milch



und drei Eier verquirlen, mit Pfeffer (kein Salz!) und etwas Muskat verrühren. 100 Gramm Cheddar grob raffeln und in die Milchmischung rühren. In die mit Teig ausgekleidete Form gießen. Den Lauch auf der Tarte verteilen. 60 Gramm in Stücke geschnittenen Bacon oder Schinkenspeck darüberstreuen. Bei 200 Grad im Ofen backen, bis die Eiermischung stockt und der Speck knusprig ist. Dieses Grundrezept lässt sich abwandeln, Sie können Zwiebeln statt Lauch nehmen, Kochschinken statt Speck oder mit unterschiedlichen Käsesorten experimentieren. Ungewöhnlich, aber lecker schmeckt eine Variante mit Stilton, den Sie in die Milchmischung krümeln.



Beautiful Beaulieu

Wie passen eine Klosterruine, ein gotisches Herrenhaus mit viktorianischen Gärten, ein topmodernes Automuseum, eine Schmalspurbahn auf Stelzen und eine historische Schiffswerft zusammen? Eigentlich gar nicht. „Beaulieu“, der „schöne Ort“ im südenglischen Hampshire, vereint sie trotzdem – mit großem Erfolg, betrachtet man die Besucherzahlen. Lord Montagu, dessen Vorfahren schon im 16. Jahrhundert dort lebten, erhält auf diese Weise den Familiensitz.

Beaulieu gilt als eins der bekanntesten Ausflugsziele Englands und ist zudem, wie der Name schon sagt, sehr malerisch gelegen im New Forest, auf halbem Weg zwischen Bournemouth und Southampton. Keimzelle des Anwesens war ein Zisterzienserkloster, Anfang des 13. Jahrhunderts gegründet. Die Reste des Kreuzgangs sind noch zu besichtigen, und im ehemaligen Refektorium ist heute die Gemeindekirche des Dorfes Beaulieu (der Name wird übrigens mit echt englischer Sprachbegabung „bjuli“ ausgesprochen). Die Klosterkirche selbst ist verschwunden, den Zerstörungen während der Reformation zum Opfer gefallen. Die Vorfahren der Familie Montagu – deren Name auf die ursprünglich normannische Herkunft hinweist – kauften das Gelände 1538 und erkoren das ehemalige



LAUTER SCHÄTZCHEN

Hausherr Edward Douglas-Scott-Montagu, dritter „Baron Montagu of Beaulieu“, hat den Grundstock fürs Automuseum mit einer Sammlung von nur fünf historischen Fahrzeugen gelegt. Heute ist eine einzigartige Kollektion, beginnend in der Pionierzeit des Automobils und des Motorrads, zu besichtigen – Fahrzeuge längst verschwundener britischer Marken wie Matchless, Royal Enfield oder Sunbeam sind ebenso ausgestellt wie Modelle von Rolls-Royce, Autos internationaler Hersteller – und Mr. Beans Mini. Schon der Vater des Barons war leidenschaftlicher Autofreund und fuhr angeblich als erster motorisiert in den Hof des Parlamentsgebäudes in London, wo er im House of Lords einen Sitz innehatte.

Torhaus des Klosters zu ihrem Wohnsitz. Über die Jahrhunderte wurde ergänzt und umgebaut; so ist das „Palace House“ heute



Herrenhaus, Kloster und ein berühmtes Automuseum

eine charmante Mischung verschiedener Baustile, und in den Innenräumen herrscht das Flair von „Downton Abbey“ bis hin zur altmodischen Schlossküche. Ein Butler ist auch da! Die Gärten sind die typische Mischung aus gezähmter Wildnis und Schmuckbeeten, vor allem der Küchengarten ist bezaubernd.

Nicht weit von diesem geschichtsträchtigen Ort steht ein futuristischer Neubau, durch den ein Besucherbähnchen in luftiger Höhe mitten hindurchfährt. Hier hat das „National Motor Museum“ mit seinen über 250 Oldtimern und Motorrädern seinen Sitz. Noch bis Anfang Januar zeigt Beaulieu zusätzlich die Ausstellung „Bond in Motion“ mit Fahrzeugen aus den Agentenfilmen, darunter natürlich diverse Aston Martins und das Mini-U-Boot des bösen Blofeld. Auf dem Gelände kurvt ein historischer Londoner Doppeldecker-Bus, und als sei

dies nicht genug der Attraktionen, können Besucher sich auch noch über eine Spionagetrainingsstätte, die hier während des Zweiten Weltkriegs untergebracht war, informieren. Für ausländische Besucher weniger spannend ist eine Sonderschau zur britischen Fernsehreihe „Top Gear“, die bekannt ist für waghalsige Stunts.

Nicht direkt auf dem Gelände, aber Teil des „Estate“ und ganz in der Nähe ist die Schiffswerft Buckler's Hard, wo einst Lord Nelsons Kriegsschiffe gebaut wurden. Das Gebäudeensemble aus dem 18. Jahrhundert liegt am Fluss Beaulieu, der wohl einer der ganz wenigen Flüsse der Welt in Privatbesitz ist (denn auch er gehört den Montagus). Heute ist hier ein Schifffahrtmuseum, komplett mit Einblick in den Alltag der Werftarbeiter. Eins der größeren Häuser wurde zum Hotel umgebaut, das auch Tagesgästen Lunch, Dinner oder Drinks serviert.

Nähere Informationen finden Sie hier: www.beaulieu.co.uk • www.bucklershard.co.uk
Mehr über die Schönheiten des New Forest und die Umgebung: www.thenewforest.co.uk



Neues von den Inseln



ENGEL AM WERK

Die Organisation English Heritage schreibt jährlich „Angel Awards“ aus. Geehrt werden „Engel“, die sich für den Erhalt von historischen Gebäuden oder Anlagen einsetzen, seien es Kirchen, Bahnhöfe, ein heruntergekommener Kanal oder eine alte Schule. Die Idee stammt von Musicalgenie Andrew Lloyd Webber, und obwohl die Preise eher symbolisch als wertvoll sind, ist der Titel sehr begehrt. Ein toller Ansporn für Ehrenamtliche!

INS MITTELALTER

Die Stadt Kilkenny im Südosten Irlands ist berühmt für ihre wunderschöne Altstadt samt normannischem Schloss. Sie lässt sich gut auf eigene Faust erkunden. Wer es dramatischer liebt (und gut Englisch versteht), kann die Tour „Medieval Kilkenny“ buchen, bei der kostümierte Ortskundige wort- und anekdotenreich in die Vergangenheit entführen.
www.kilkennytourism.ie und
www.medievalkilkenny.ie

SUPER MARKT

London hat viele Märkte, unser Favorit liegt im Osten in Hackney. Broadway Market ist bekannt für gute Lebensmittel, viele in Bioqualität, für schicke Shops und ebensolche Besucher. Tipp: Kaufen Sie sich einen Cupcake bei „Violet“ und schauen Sie den Flanierern zu. www.broadwaymarket.co.uk

SPORTEREIGNIS

Eine Nummer kleiner als Olympia, trotzdem ein Großereignis: Glasgow ist im nächsten Sommer Gastgeber der Commonwealth Games. Begleitet wird das Sportfest, bei dem in 17 Disziplinen um Medaillen gerungen wird, von einem umfangreichen Kulturprogramm.
www.glasgow2014.com

ZU GAST IM PALAST

Die königliche Kleinfamilie Prince Williams kriegen Sie vermutlich nicht zu Gesicht, auch wenn sie eine Wohnung in Kensington Palace hat. Trotzdem lohnt ein Besuch in diesem prächtigen Stadtschloss. Zwei Ausstellungen gefallen uns besonders gut: „Fashion Rules“ zeigt Kleider von drei prominenten Damen aus drei Mode-Epochen: die der Queen, ihrer Schwester Margaret und Dianas. Eine neue Dauerausstellung gibt zudem persönliche Einblicke ins Leben der Queen Victoria, die in Kensington Palace zur Welt kam. www.hrp.org.uk
Foto © Historic Royal Palaces

