

Pashley Manor Gardens in Südengland

Klassisch englisch, üppig grün

Vielleicht ist es übertrieben, Pashley Manor Gardens als einen Geheimtipp zu bezeichnen. Allein ist der Gartenfreund dort selten. Aber verglichen mit den Scharen von Besuchern in den Gärten von Sissinghurst Castle, etwa eine halbe Autostunde entfernt, werden Sie sich fühlen wie ein Eremit! Und es gibt so viel zu sehen: flammend bunte Staudenbeete, alte Bäume und weite Rasenflächen, Teiche und Quellen, eine romantische Brücke, im Sommer Rosen und Lavendel, im Herbst Farbenvielfalt und viel Obst. Unter den zahlreichen bezaubernden Gärten in dieser südenglischen Gegend in Kent und Sussex gefällt uns Pashley Manor besonders gut. Er hat etwas typisch Englisches. Dazu trägt die Lage inmitten grüner Hügel und Täler bei, außerdem die Mischung aus kunstvoll angelegten Beeten und üppig wuchernder Natur. Wasser spielt eine große Rolle (bis hin zum Swimmingpool, der aber den Hauseigentümern vorbehalten ist!). Mit wildem Wein umrankte Bögen setzen Akzente, ebenso die Statuen diverser Künstler, die im Park verteilt sind. So steht auf einer Insel im Teich eine verlorene Frauengestalt – Anna Boleyn, die Königin, deren Glück nur 1000 Tage währte.

Das Haus selbst, das Besuchern leider nicht zugänglich ist, besteht eigentlich aus zwei Teilen: Der vordere ist aus der Tudorzeit im 16. Jahrhundert (Anna Boleyns Ära) und zeigt die typische Fachwerkfassade. Die Rückseite stammt aus der eleganten Epoche von Queen Anne im frühen 18. Jahrhundert. Die Briten nennen so etwas spielerisch ein Sandwich-Haus.

Steht Ihnen der Sinn nach einem echten Sandwich, so finden Sie einen Tearoom mit Terrasse und Ausblick. Die Speisen stammen zum Teil aus dem Küchengarten. Und wenn Sie nicht essen, sondern nur ausruhen möchten: Überall stehen Bänke.

Pashley Manor Gardens sind von April bis Ende September geöffnet. Im Lauf des Jahres werden eine Reihe von Veranstaltungen angeboten, zum Beispiel im Juni mehrere Tage rund um „Rosen, Himbeeren und Radieschen“ – im Englischen klingt es besser: „roses, raspberries and radishes“ – mit Führungen und Fragestunden im Küchengarten. Bekannt ist die Anlage auch für den Teppich von Glockenblumen, der sich im Frühjahr unter den Bäumen des Landschaftsgartens ausbreitet.

www.pashleymanorgardens.com

Die BBC Proms, eine weltberühmte Konzertreihe

Musik für alle



Gut gemeint ist nicht immer gut, aber manchmal eben doch. Die BBC Proms, erdacht zur Musikerziehung der breiten Massen, haben sich zur berühmtesten Konzertreihe der Welt entwickelt. Dabei erfüllen sie ihren Zweck, auch Menschen ohne Abendgarderobe in die Welt der anspruchsvollen Musik einzuführen, nach wie vor.

Noch immer sind Stehplätze für wenig Geld (fünf Pfund) zu ergattern, vorausgesetzt, man scheut das Schlangestehen nicht. Noch immer darf der Zuschauer nach dem Prinzip „come as you are“ in Arbeits- oder Freizeitkleidung erscheinen. Nur geraucht wird heute nicht mehr – und auch der herzhafteste Biss ins mitgebrachte Sandwich wird nicht mehr ausdrücklich ermutigt.

Die Idee zu der sommerlichen Konzertreihe für jedermann stammt von Robert Newman, Ende des 19. Jahrhunderts Chef der Queen's Hall in London, einer später im Zweiten Weltkrieg zerstörten Halle. Er war es auch, der den Namen „Promenade Concerts“ wählte – in Anlehnung an die beliebten Freiluftkonzerte in öffentlichen Parks. Bald tat sich Newman mit dem Dirigenten Henry Wood, der heute als eine Art Schutzpatron der Proms in Ehren gehalten wird, zusammen. Wood blieb bis zu seinem Tod, fast fünfzig Jahre lang, erster Dirigent der Proms, und bei der „Last Night“ wird seine Büste in der Royal Albert Hall alljährlich mit Lorbeer bekränzt.

Apropos Last Night: Dieses Ereignis wird

von vielen Nicht-Briten mit den „Proms“ gleichgesetzt, tatsächlich ist sie aber nur der Abschluss einer mehrwöchigen Konzertreihe, die dieses Jahr vom 18. Juli bis 13. September läuft. Allerdings ist das allerletzte Konzert, am Ende geprägt durch das gemeinsame Singen patriotischer Lieder wie „Rule Britannia“, auch das beliebteste. Nach unserer Erfahrung ist es fast unmöglich, dafür Karten zu bekommen, es sei denn, Sie sind ein Glückspilz. Ein Großteil der Tickets wird unter jenen Leuten verlost, die zuvor mindestens fünf andere Konzerte besucht haben und die Eintrittskarten als Beweis vorlegen können (diese werden dann einkassiert, um ein Weiterreichen zu verhindern). Der Rest geht in eine freie Verlosung. Bezahlen muss man aber trotzdem, es sind keine Freikarten. Lediglich ein kleines Kartenkontingent, darunter zurückgegebene, geht in den freien Verkauf. Auch die Regeln zum Anstehen sind generell recht streng, und wer nicht zwanzig Minuten vor Konzertbeginn da ist, der hat Pech gehabt. Dann gibt es noch die „Proms in the Park“ – auch dieses Ereignis wird oft mit den Proms

selbst verwechselt, ist aber eine Extra-Veranstaltung im Hyde Park mit einem eigenen Live-Musikprogramm. Allerdings wird zum Schluss das Geschehen in der Royal Albert Hall per Leinwand zugeschaltet. Die „Proms in the Park“ – die für jedermann offenstehen, der früh genug erscheint – haben Volksfestcharakter mit Picknick, Champagner und Bier, Fähnchenschwenken, Mitsingen und ausgelassener Stimmung. Parallelkonzerte mit jeweils eigenem Programm werden auch in den Städten Belfast in Nordirland, Caerphilly in Wales und Glasgow in Schottland angeboten, alle mit der Liveschaltung nach London zum guten Schluss. Als Mr. Newman und Mr. Wood ihre Proms auf den Weg brachten, war die BBC natürlich noch nicht dabei. Dies

änderte sich 1927, und mit Unterbrechungen blieb die Rundfunkanstalt bis heute der Veranstalter, ihre Orchester und Chöre wirken mit. Natürlich überträgt sie die Konzertreihe auch live über BBC Radio 3 (dank Internetradio nun überall auf der Welt zu hören) und das erste und letzte Konzert im Fernsehen. Auch ausländische Fernsehsender klinken sich ein, traditionell bringt der NDR die „Last Night of the Proms“ live.

Das Programm setzt jedes Jahr thematische Akzente. Getreu der ursprünglichen Absicht wird immer eine Mischung aus leichter und schwerer Kost geboten in der Hoffnung, über den Umweg des Populären auch den Zugang zum weniger Populären zu ebnen. Wagner – zur 200-Jahr-Feier 2013 ein Schwerpunkt – und Beethoven, Händel und Bach wechseln mit Musik von „Star Wars“ und „Dr. Who“. Gospel, Jazz, auch Rock

und Pop klingen neben den Klassikern durch das Hallenrund, und zu Gast sind die bekanntesten Dirigenten, Orchester und Chöre der Welt. Es ist wirklich für jeden etwas dabei, auch für Kinder ab etwa drei Jahren, für Familien und für Teenager – eine fantastische Mischung. Übrigens beharrte Mr. Wood darauf, auch während des Ersten Weltkriegs die Werke deutscher Komponisten ins Programm aufzunehmen – damit stand er allein in einer Zeit, zu der die Königsfamilie ihren deutschen Namen ablegte und fortan Windsor hieß. Aber er setzte sich durch mit seiner Meinung, dass die Kunst zeitlos über der Politik stehe. Heute wird der Dirigent von der BBC liebevoll „First Knight of the Proms“ genannt, ein Wortspiel, denn „knight“ heißt

zwar „Ritter“, spricht sich aber genauso aus wie „night“.

Bei Redaktionschluss war das Prom-Programm für 2014 noch streng geheim. Auch dies hat Tradition, und es soll nach Möglichkeit nichts vor der Zeit durchsickern. Aber auf der Internet-

seite der BBC Proms stehen ab 24. April alle Konzerte, Künstler, Komponisten und Dirigenten samt Daten der Aufführungen, am 17. Mai beginnt dann der Ticketverkauf. Falls Sie Interesse haben: Viel Glück! Und sollte es nicht klappen mit den Eintrittskarten, so finden Sie auf der Website zumindest viele Konzertausschnitte und Filme, und bekommen einen Eindruck von der besonderen Atmosphäre der Proms, die (fast) ebenso wichtig ist wie die Musik.

www.bbc.co.uk/proms

Großes Foto auf der linken Seite: © BBC
Chris Christodoulou



ROYAL ALBERT HALL

Seit dem Zweiten Weltkrieg werden die meisten Proms-Konzerte hier in Kensington aufgeführt. Die Queen's Hall war von Bomben zerstört worden. © BBC





Kleine Kunstwerke zum Naschen

Fast jeder mag gern Kuchen, aber offenbar ist es auch ein Genuss, ihn auf dem Bildschirm zu betrachten. Jedenfalls begeistert eine BBC-Sendung namens „The Great British Bake Off“ nun schon seit fünf Jahren die Zuschauer. Konzept: Ein Team höchst unterschiedlicher Teilnehmer, vom Rocker bis zur feinen Dame, versucht sich an Rührschüssel und Backofen und präsentiert die Ergebnisse einer Jury. Nicht gerade ein originelles Schema, aber sehr erfolgreich.

Die Fernsehshow hat bei den Briten die Lust aufs Backen neu geweckt und damit auch das Interesse an ihren traditionellen Kuchen. Denn obwohl sie niemals aufgehört haben, „Victoria Sandwich“ oder „Coffee Walnut Cake“ zu lieben, so waren sie in den letzten Jahren doch zunehmend bereit, auch aus fremden Backstuben zu stibitzen, seien es den „Black Forest Gateau“ (Schwarzwälder Kirschtorte), die französischen Macarons, deren quetschbunte Farben bei den Briten besonders gut ankommen, oder die allgegenwärtigen Muffins, Cup Cakes und Cake Pops von der anderen Seite des Atlantiks. Nun sind britische Klassiker wieder sehr im Trend, und dies zu Recht.

Jedes Land Großbritanniens hat seine eigenen Spezialitäten, die bekanntesten aber stammen aus England. So unterschiedlich die einzelnen Rezepte auch ausfallen mögen, eins ist ihnen meist gemeinsam:

Sie sparen nicht an Butter und Zucker, sind eher üppig als leicht und oft ziemlich süß. So ist zum Beispiel ein Biskuit – bei uns ja eher fettfrei und locker-luftig – in Großbritannien eine deutlich mächtigere Angelegenheit und Grundlage für das bereits zitierte Victoria Sandwich, das zudem mit Konfitüre und Creme gefüllt wird. Eine Klasse für sich bildet „fruit cake“ mit reichlich Trockenfrüchten, die zuvor in Brandy eingeweicht werden – dies ist der typische Weihnachts-, aber auch Hochzeitskuchen. Mit Gewürzen wie Zimt, Ingwer und Nelken gehen die britischen Bäcker ohnehin recht verschwenderisch um.

Was wir unter einer Torte verstehen, heißt auf echt English „gateau“ oder neuerdings auch „torte“, während „tart“ eher einen mit Obst belegten Tortenboden beschreibt oder auch eine Quiche. „Jam tarts“ sind kleine, mit Konfitüre gefüllte Mürbeteigtörtchen, für viele ältere Briten eine Kindheitserinnerung aus den fünfziger und sechziger Jahren. Tortenfüllungen bestehen oft aus Buttercreme oder in Sahne geschmolzener Schokolade („ganache“ genannt).

Britische Hobbybäcker kennen nicht nur eine ganze Reihe von Zutaten, die bei uns weitgehend unbekannt sind – wie „self-raising flour“, bereits mit Backpulver angereichertes Mehl, „cream of tartar“ (Weinstein) oder mehrere Sorten Sahne

Man kann seinen *Kuchen* nicht zugleich *behalten und essen*.

Englisches Sprichwort – das ob seiner Strenge aber aus der Mode kommt.

Neue Version: den *Kuchen* essen, aber nicht auf *einmal*!

(„double cream“ zum Schlagen, „single cream“ zum Gießen). Nein, sie haben auch ein großes Repertoire von Wörtern für „Teig“: „dough“ für Brot- und Hefeteig, „pastry“ für süßen Mürbeteig und Kleingebäck, „batter“ für Pfannkuchen und „cake mixture“ für alles andere. Diese Vielfalt muss ihnen erstmal jemand nachmachen. Sehr wichtig ist in Großbritannien stets die Optik des Backwerks: Die Briten sind die Erfinder des knochenharten Zuckergusses

„royal icing“, aus dem sich wunderbare und vor allem haltbare Dekorationen schaffen lassen. Sie lieben Muster, wie beim rosa-weiß karierten Kuchen „Battenberg“, haben eine Schwäche für glänzenden Schokoguss, pastellen eingefärbte Glasur auf Kleingebäck, rote und grüne Deko-Kirschen und eine ganze Kollektion von Zuckerblumen, Silberkügelchen, kandierte Veilchen und feinen Garnierungen aus der Spritztülle. Zum Anbeißen!

Kuchen mit Geschichte(n)

Aus Bakewell in Derbyshire stammt ein Kuchen, der nicht nur hervorragend schmeckt, sondern über den man sich auch noch nach Herzenslust streiten kann. Es ist nämlich unklar, ob er „Bakewell Pudding“ oder aber „Bakewell Tart“ heißt, wobei auch der „Pudding“ eindeutig ein Kuchen ist ... der einzige Unterschied, so es denn einen gibt,

scheint in einer Zuckerglasur plus Dekokirsche zu liegen. Ist sie vorhanden, so wie auf unserem Foto links, dann sagt man eher „Tart“. Aber wir wollen uns da nicht einmischen. Wie alle wirklich traditionsreichen regionalen Spezialitäten hat auch das Backwerk aus Bakewell

eine Geschichte, nämlich diese: Dereinst im 19. Jahrhundert (über das Datum gehen die Meinungen ebenso auseinander wie über den Namen) gab ein schusseliger Koch Ei und Mandeln nicht, wie vorgesehen, in den Teig, sondern strich die Mischung obendrauf. Was eigentlich eine Art „Jam Tart“ hätte werden sollen, war nun ein – nun ja, Sie entscheiden.

Das Rezept ist ganz einfach, weil wir fertigen Blätterteig nehmen und auf die Glasur verzichten: Eine Springform oder Muffinförmchen mit dem Teig auskleiden. Vier Esslöffel roter Konfitüre auf den Boden streichen. In einer Schüssel 50 Gramm weiche Butter, je 110 Gramm gemahlene Mandeln und Zucker mit drei Eiern und etwas Bittermandelöl verrühren. Über die Marmelade streichen, bei 200 Grad eine halbe Stunde backen.

Foto: © charlottelake-Fotolia



Neues von den Inseln

STILLE ÖRTCHEN

In York gibt es viel zu erkunden und entsprechend viele Angebote für Stadtführungen – auf den Spuren der Römer, von Guy Fawkes (es gibt gleich mehrere Geburtsstätten dieses Herrn zu besichtigen), von Richard dem Dritten ... Und dann gibt es noch eine Führung zu jenen Orten, die auch Könige zu Fuß aufsuchen: die „Historic Toilet Tour“.
www.yorkwalk.co.uk

LAUTER OLDTIMER

Das Festival „Silverstone Classic“, eins der größten Oldtimerrennen weltweit, zieht jedes Jahr im Juli Tausende von Autofans nach Northamptonshire. Diesmal ist es vom 25. bis 27. Juli. Auch Live-Musik – meist mit Popgrößen vergangener Jahrzehnte – gehört zum Programm. Motto: Racing and Rocking. Mehr: www.silverstoneclassic.com

WIE IN DER SCHWEIZ

Auf ihrer Ferieninsel Isle of Wight ließen Queen Victoria und Albert für ihre Königskinder nahe dem Osborne House ein Holzhaus im Schweizer Stil bauen. Dieses „Swiss Cottage“ ist gerade restauriert worden und wieder zugänglich. Mehr: www.english-heritage.org.uk

DEUTSCHE ROYALS

Vor 300 Jahren bestieg der Kurfürst von Hannover als George I. den Thron in London.

Damit wurde er Herrscher über zwei Reiche – gefolgt von vier weiteren Königen mit Namen George. Wie es dazu kam und wie die Hannoveraner Großbritannien prägten, ist Thema einer großen kulturhistorischen Ausstellung im Bundesland Niedersachsen: „Hannovers Herrscher auf Englands Thron 1714–1837“ ist von Mai bis Oktober zu sehen. Fünf verschiedene Ausstellungsorte, darunter Schloss Herrenhausen in Hannover, sind beteiligt. Nicht verpassen! www.royals-aus-hannover.de



Bild links: Queen Charlotte mit Söhnen, 1764, von Allan Ramsey, © The Royal Collection. Bild rechts: George II. als Prince of Wales, ca. 1704, von Johann Leonhard Hirschmann, © Landesmuseum Hannover