



Einfach herausragend: Clevedon Pier

Spaziergang übers Meer

Seeluft gern, Sand in den Schuhen aber ungern: Die Damen und Herren des viktorianischen Zeitalters mochten es mit der Liebe zur Natur nicht übertreiben. Deshalb waren die „piers“, die langen, ins Meer hinausragenden Seebrücken, eine typische Erfindung dieser Ära, ermöglicht auch durch die Fortschritte in der Ingenieurskunst. Eines der schönsten Exemplare, das auch heute noch – oder vielmehr wieder – bestens dasteht, ist Clevedon Pier in Somerset. Um dieses Juwel zu erhalten, haben sich die Bewohner des Seebads an der Mündung des Severn mächtig ins Zeug gelegt, eine Stiftung gegründet, Spenden gesammelt. Der Steg zieht, ganz wie es die ursprüngliche Absicht der Erbauer war, Scharen von Besuchern an. Er hat sogar eine eigene „Pier Mistress“, Linda Strong.

Seebrücken stehen auch anderswo, vor allem in den USA und Australien, aber Großbritannien darf wohl als ihr Ursprungsland gelten. Als im 19. Jahrhundert das Eisenbahnnetz gezogen wurde, konnten auch Menschen aus dem Inland leichter an die britischen Küsten reisen. Um sie zu locken, setzten Seeorte, die bisher verschlafene Fischerdörfer gewesen waren, auf den Bau der spektakulären Stege. Der Vorteil eines

„piers“ war neben der Optik die Tatsache, dass auch bei Ebbe ein Blick aufs glitzernde Meer zu erhaschen war, man musste ihm nur ein Stück entgegengehen. Außerdem konnten dort Vergnügungsdampfer anlegen, was auch in Clevedon im Sommer noch der Fall ist.

Leider sind viele der „piers“ heute Sorgenkinder für ihre Besitzer und die Badeorte, denn Restaurierung und Wartung verschlingen große Summen. Von den ursprünglich rund 100 Seebrücken rund um Großbritanniens Küste sind laut der „National Piers Society“ 40 völlig verschwunden, von Stürmen oder Feuer zerstört und schließlich abgerissen. Die übrigen sind mehr oder weniger erhalten, manche nur als Ruine, wie der berühmte Brighton West Pier (der kurioserweise neben Clevedon Pier der einzige ist, der unter der höchsten Denkmalschutzstufe steht, „Grade I“). Intakte „piers“ werden auch heute viel genutzt, nicht nur von Anglern und Rollschuhläufern. Manche sind bekannt für ihren Rummel mit Karussells, Toboggans, Losbuden und anderen „amusements“ – in Blackpool steht sogar ein Riesenrad auf dem Central Pier. Clevedon Pier hat das nicht, dort herrscht beschauliche Ruhe.



Sandwich heißt auch eine Stadt in Kent. Sie gehört zu den Cinque Ports, einem mittelalterlichen Bund von Hafenstädten. Heute liegt Sandwich gar nicht mehr am Meer, ist aber auch ohne Seeblick einen Besuch wert und hat schöne historische Gebäude wie die „Guildhall“. Mit dem Earl of Sandwich steht sie nur indirekt in Verbindung. Ein Vorfahr hatte sich diese Stadt für seinen Adelstitel erwählt, weil er von dort in See gestochen war. Mehr über Sandwich: www.open-sandwich.co.uk



Die Brote tragen sogar einen Adelstitel *Sandwiches in aller Munde*

Wer das Sandwich erfunden hat, weiß niemand – so richtig originell ist die Idee, Käse oder anderen Belag zwischen zwei Brotscheiben zu klappen, eigentlich auch nicht. Aber wer der Namenspatron dieses frühen Fast Food ist, das gehört in Großbritannien zur Allgemeinbildung: John Montagu, vierter Earl of Sandwich (1718 bis 1792). Er soll den Spieltisch nur höchst ungern verlassen haben. Deshalb ließ er die Diener, wenn er beim „Cribbage“ saß, Brot und Fleisch in handlicher Form reichen. Ob die Geschichte so stimmt, wer weiß? Aber in der zeitgenössischen Literatur taucht das Wort „sandwich“ erstmals im Zusammenhang mit diesem Herrn auf. Ein Biograf des Earl allerdings verwies später darauf, dass Sandwich keineswegs ein notorischer Zocker, sondern im Gegenteil ein fleißiger Staatsmann gewesen sei, und seine Sandwiches wohl eher am Schreibtisch gegessen habe. Genau wie heute in Zeiten des Multitasking! Der Mann war ein Trendsetter. Belegte Brote gibt es überall, und auch in Großbritannien in vielen Varianten, aber das echte englische Sandwich ist weder aus Vollkornbrot noch aus Tortillafladen, noch aus Baguette, sondern aus Kastenweißbrot. Und zwar aus der weichen, blassen Sorte.

Ein echtes Sandwich ist auch nicht „open“, also nur auf einer Seite belegt, sondern zusammengeklappt, von der Kruste befreit, gepresst und in Form geschnitten. Es kann viereckig oder dreieckig sein, eher länglich oder quadratisch, mitunter sogar rund (hierzu wird mit einem „cutter“ ausgestochen). Auf jeden Fall aber nicht zu groß, damit man es, wie dereinst der Earl, bequem und elegant mit einer Hand essen kann, ohne sich das Hemd oder den Rokoko-Samtfrack zu bekrümeln. Außerdem passen kleine Sandwiches viel besser auf die dekorativen Etageren, die zum Afternoon Tea gehören, und neben den Broten noch Scones und Küchlein tragen.

Was die Füllung betrifft, so ist der Brite fantasievoll und nimmt selten bis nie einfach nur eine Scheibe Käse oder Schinken. Es wird gern kombiniert: Das Gurkensandwich, wohl die bekannteste englische Variante, schmeckt pur etwas fad, auf jeden Fall gehört Dill dazu, gern auch Räucherlachs oder Krabben. Diese wiederum vertragen sich gut mit Ei und Mayonnaise sowie Kresse. Käsesandwiches sind fast immer mit geriebenem Käse statt mit Scheiben ausgestattet, dazu mit Chutney bestrichen oder mit Tomaten ergänzt. Huhn passt gut zu

Currymayonnaise, Schinken wird mit Senf und Salat kombiniert, Roastbeef natürlich mit scharfer Meerrettichsauce (die anders schmeckt als bei uns, weil auch Essig beigelegt ist) sowie mit eingelegten Zwiebeln. Die Auswahl ist riesig. Übrigens nennen die Briten ihr Sandwich sogar mit einem Spitznamen, „sarnie“, und mancherorts „butty“, was von Butter kommt. Den Ausdruck „Bütterchen“ gibt es ja auch in einigen Regionen Deutschlands. Ein „Victoria Sandwich“ dagegen ist kein pikant belegtes Brot,

sondern ein Rührkuchen, horizontal durchgeschnitten und mit Creme, Sahne und/oder Marmelade wieder zusammengesetzt. Das Wort Sandwich hat sich sogar als Verb in die Alltagssprache geschlichen: „to sandwich“ heißt etwas einzwängen und wird meist im Passiv gebraucht. Wenn es zum Beispiel sehr voll ist in der U-Bahn, sagt man: „I was sandwiched between a man and the door“. Das ist also eher unangenehm, ganz im Gegensatz zu einem Biss ins leckere Sandwich.

Perfekt fürs Picknick oder den Afternoon Tea

Ein Sandwich ist schnell gemacht und nicht nur zum Afternoon Tea, sondern auch fürs Picknick ideal: handlich, lecker und robust genug, um einige Stunden im Korb zu überstehen. Es muss nur gut eingepackt werden, denn wenn es austrocknet und sich an den Ecken hoch-

biegt, ist es nicht mehr appetitlich. Ein typisch englisches Gurkensandwich bereiten Sie so zu: Acht Scheiben Weißbrot mit Butter (gesalzene ist englischer als ungesalzene!) bestreichen. Eine halbe Salatgurke schälen und in dünne Scheiben schneiden – so dünn, wie Sie es hinkriegen. Soll das Sandwich eine Weile halten, ist es besser, die

Gurke vorher längs zu halbieren und die Kerne herauszukratzen, denn sie enthalten das meiste Wasser. Die Scheiben in ein Sieb geben, mit wenig Salz bestreuen und 20 Minuten stehen lassen. So werden sie fester. Inzwischen Dill von den Stängeln (vier müssten genügen) zupfen, ganz fein hacken. Die Gurken auf vier Brotscheiben verteilen, pfeffern, mit Dill bestreuen, die anderen Brotscheiben darüberlegen und fest zusammenpressen. Sie können auch dünne Scheiben Lachs auf die Gurken legen. Zum Schluss die Krusten abschneiden, die Brote vierteln – auf Wunsch diagonal – und in Folie wickeln. Bis zum Picknick im Kühlschrank aufbewahren. Wenn Sie Lachs verwenden, sollten die Sandwiches nicht zu lange in der Wärme stehen.





Im Schutz alter Mauern

Not macht erfinderisch, wechselhaftes Wetter auch. Um empfindlichere Gewächse und Kräuter züchten zu können, kamen Großbritanniens Gärtner schon früh auf die Idee, Mauern zu ziehen und die zarten Pflänzchen in deren Schutz gedeihen zu lassen. Der „walled garden“ ist ein Klassiker, praktisch und dekorativ. Er gedeiht auch in der Literatur, im „Geheimen Garten“ von Frances Hodgson Burnett ebenso wie bei Beatrix Potter und Saki.

Während des Krieges wurden einige der vergessenen Gärten wieder genutzt, um Gemüse und Obst anzubauen

Bis ins 20. Jahrhundert hatte nahezu jedes große Country House einen von Mauern umgebenen Nutzgarten, der die Familie mit Obst und Gemüse versorgte und auch die Schnittblumen für die Dekoration beisteuerte. Erst mit der steigenden Zahl der Importe und besseren Transportmöglichkeiten kam dieses Konzept aus der Mode. Im Zweiten Weltkrieg wurden einige der noch erhaltenen Gärten vorübergehend reaktiviert, um die Lebensmittelknappheit zu lindern. Da jätete manche Lady selbst. Viele – aber glücklicherweise längst nicht alle – der schönen alten ummauerten Gärten

sind inzwischen verschwunden oder überwuchert. In Großbritannien, vor allem in England, setzen sich engagierte Gartenfreunde dafür ein, dieses alte Kulturgut wieder zu beleben und zu pflegen. Keimzelle der „walled gardens“ auf den Britischen Inseln waren die Gärten der Klöster, angelegt auf der Fläche zwischen den Kreuzgängen. Vermutlich hatten auch schon die alten Römer versucht, dem britischen Klima südländische Früchte abzutrotzen. Sehr beliebt wurden „walled gardens“ aber im späten 18. und frühen 19. Jahrhundert. Der Trend, exotische Pflanzen einzuführen, beschränkte sich nicht auf Mammutbäume, sondern drang auch in die Küchengärten vor.



Wenn du richtig *hinschaust*,
kannst du sehen, dass die ganze
Welt ein Garten ist.

Frances Hodgson Burnett, „Der Geheime Garten“.

Diese lagen jetzt nicht mehr, wie in den Jahrhunderten zuvor üblich, direkt am Herrenhaus, sondern weiter entfernt, um die Sicht auf die inzwischen in Mode gekommenen Landschaftsparks (im „englischen Stil“) nicht zu verstellen. Auch heute findet man die erhaltenen „walled gardens“ meist nicht direkt vor dem Haus. In dieser ungeschützten Lage wurden die Mauern wichtiger denn je.



INFORMATIONEN ÜBER WALLED GARDENS

Eine wirklich vollständige Liste der ummauerten Gärten Großbritanniens gibt es derzeit nicht. Aber Sie können auf der Internetseite www.walledgardens.net eine sehr nützliche Zusammenstellung herunterladen (klicken Sie auf Garden Finder).



Auch die Website der Royal Horticultural Society www.rhs.org.uk bietet viele Informationen, wenn Sie bei „Search“ den Begriff „walled gardens“ eingeben.



Mehr zu den von uns besuchten, im Artikel genannten Gärten finden Sie unter www.helmsleywalledgarden.org.uk und <http://westgreenhouse.co.uk>

Im viktorianischen Zeitalter wurden in manchen Gärten sogar Heizungen in die Mauern gebaut

Die Technikverliebtheit der Ära machte keineswegs am Gartentor halt: Um noch bessere Ergebnisse zu erzielen, wurden sogar Heizöfen oder Heißwasserrohre in die Steinmauern eingebaut! Natürlich entstanden jetzt auch die Glashäuser, aus heutiger Sicht kleine kunstvolle Kristallpaläste. Ein besonders schöner ummauerter Garten, der besichtigt werden kann, ist Helmsley Walled Garden in Yorkshire, angelegt 1759 (es gab einen Vorgänger, der zu nahe am Fluss Rye lag und bei Hochwasser weggespült wurde). Wie so viele andere Gärten konnte und kann auch dieser nur mit Hilfe von Freiwilligen wiederhergestellt, erhalten und bewirtschaftet werden.

Nicht allzu weit von London entfernt in Hampshire liegt West Green House Garden – wunderbar restauriert und vor dem Verfall gerettet. Neben einer Wasserkaskade und einem See gehört auch ein bezaubernder Küchen- und Nutzgarten zu der Anlage. Er ist streng symmetrisch angelegt und enthält auch einen Brunnen. Außerhalb der Mauern, zwischen Herrenhaus und Orangerie, werden im Sommer Opern unter freiem Himmel aufgeführt.

Foto: oben links © Helmsley Walled Garden; oben rechts © West Green House Garden; links unten © Shelli Jensen – Fotolia.com

Neues von den Inseln

WOLKEN GUCKEN

Am Strand von Anderby Creek in Lincolnshire steht die wohl einzige Wolkenbar der Welt, auf jeden Fall aber Großbritanniens. Der Künstler Michael Trainor hat sie geschaffen und dafür eine Holzhütte umgebaut. Die „Bar“ bietet keinen Ausschank, aber berauschende Blicke auf Meer, Infos über Wolkentypen und -entstehung und Parabolspiegel für den besseren Blick. Eigentümer ist ein Verein, der sich der Würdigung von Wolken widmet.

SHERLOCKS NEUE ROLLE

Der Schauspieler Benedict Cumberbatch hat mit seiner Interpretation des Meisterdetektivs Holmes in der „Sherlock“-Serie Furore gemacht. Nun schlüpft er in eine völlig andere, mindestens ebenso anspruchsvolle Rolle: Ab August steht er als „Hamlet“ auf der Bühne des Barbican Theatre in London. Shakespeares Tragödie belegt, dass familiäre Verstrickungen ein zeitloses Thema sind! Karten besser bald bestellen: www.barbican.org.uk/hamlet

AB IN DIE ZELLE

In einem Londoner Gerichtsgebäude, in dem einst Charles Dickens als Schreiber arbeitete, ist heute das „Hostel Clink78“. Wer sich traut, kann sogar in einer Arrestzelle schlafen. Eher etwas für junge Leute und Backpacker, trendy und zentral, aber nicht gerade eine Oase der Ruhe. www.clinkhostels.com

PRIVATINSEL

Die winzige schottische Insel Tanera Mòr, die zu den Inneren Hebriden gehört, steht zum Verkauf. Sie soll knapp zwei Millionen Pfund kosten, Ferienhäuschen, Segelschule und Lachsfarm inklusive. Die Besitzer wollen sich verändern. Das junge Ehepaar und seine Tochter sind die einzigen Bewohner.

LEBENDIGES GLASGOW

Die schottische Stadt Glasgow ist diesen Sommer Gastgeber der „Commonwealth Games“, eines großen internationalen Sportereignisses. Aber die Stadt ist nicht nur für Sportsfreunde interessant, sondern auch für Kulturfans und Einkaufsbummler. Sie bietet viele Museen mit überwiegend freiem Eintritt, eine lange Shoppingmeile und reichlich Kneipen. Die ehemalige Industriestadt, einst grau in grau, hat sich auch architektonisch herausgeputzt – zu den neuen Attraktionen gehört das Riverside Museum (Foto), in dem sich alles um Transport dreht. Besuchen Sie auch die School of Art und den „Titan“, einen riesigen alten Kran in Clydebank. www.visit-glasgow.info

