



Kneipen mit Herz und Seele

Alles hat Moden, auch die Gastronomie. Mal ist ein kühles Ambiente schick, mit Glas und Metall, mal ist alles „retro“ wie in den 1950ern, momentan sind Beige-, Creme- und Brauntöne der Renner. Weinstuben, Wodkabars und coole Clubs, alle haben ihre Hoch-Zeiten. Ein traditionelles englisches Pub jedoch ist zeitlos, heimelig, ein zweites Zuhause. Trotzdem gehört es zu einer gefährdeten Spezies, dessen Feinde weniger andere Lokale, sondern eher Billigbiere aus dem Supermarkt sind.

Ein gelungenes Beispiel für ein Traditionspub ist der „Black Bull“ in Frosterley, hoch im Norden in County Durham. Es liegt idyllisch in den nördlichen Pennines am Fluss Wear. Sein Besitzer, Duncan Davis, hat das Lokal behutsam in den Originalzustand zurückversetzt: kleine Räume, dunkle Balken, viel Zinn, Messing und viktorianische Öfen. Da er auch Fotograf ist, hat er sein künstlerisches Talent genutzt. Unser Foto mit „Dennis the Dog“ stammt aus seiner Kamera (aber normalerweise ist es voller!). Die Kneipe gehört nicht zu einer Kette – schwarze Bullen lassen sich auch ungern anketten – sondern ist unabhängig. So serviert die Bar nur Bier aus kleinen regionalen

Brauereien und auch „cider“ und „perry“, typisch englischen Wein aus Äpfeln und Birnen. Auch die Küche verwendet für ihr „pub food“ Produkte aus der Umgebung. Ein Hit ist das „Sunday Lunch“ mit Roastbeef und allem Drum und Dran. Führt Ihr Weg Sie nicht so weit nördlich, freuen Sie sich vielleicht über eine Empfehlung für London. Hier sind die „gekreuzten Schlüssel“, die „Cross Keys“ im munteren Viertel Covent Garden, einen Besuch wert. Sie können das Lokal unmöglich verfehlen, weil es eine spektakulär begrünte Fassade hat. Es wurde 1848 eingeweiht, ist eher klein, voll und spart nicht an Nippes, Bildern und einer Sammlung von Beatles-Souvenirs. Am besten schmecken die Pasteten, Sunday Lunch kostet unter sechs Pfund.

Natürlich haben England und London viele urige Pubs zu bieten, die aber nicht immer leicht zu finden sind. Eine gute Quelle ist die Internetseite: <http://whatpub.com> Sie wird von der Organisation für „echtes Bier“, „real ale“, betrieben.

Die erwähnten Pubs informieren im Internet unter www.blackbullfrosterley.com und <http://crosskeyscoventgarden.com>

Foto © Duncan Davis

Steinerne Schönheiten

Die britischen Inseln zeigen an den Küsten, aber auch im Binnenland bizarre und spektakuläre Felsformationen und Klippen. Ein besonders gern fotografiertes Beispiel ist Durdle Door an der Jurassic Coast in Dorset. © dorsetforyou.com

Die weißen Klippen von Dover grüßen Reisende, die noch auf der Fähre stehen – eine blendende Erscheinung, vor allem bei Sonnenschein, und ein erhebender Anblick für den Großbritannien-Fan. Sie sind nicht die einzigen spektakulären Felsen der Britischen Inseln. Bei so viel Küste ringsum ist das vielleicht nicht verwunderlich. Aber doch erfreulich!

Viel fotografiert ist „Durdle Door“ an der sogenannten Jurassic Coast in Dorset – ein Torbogen von einer Schönheit, wie nur die Natur das hinbekommt. Allerdings will das nicht jeder glauben, gern erzählen die Einheimischen von einer amerikanischen Touristin, die sich nach dem Herstellungsverfahren erkundigt habe. Die Klippen der Jurassic Coast selbst – ein Dorado für Fossiliensammler – zeigen an vielen Stellen bizarr geformte und gefärbte Schichten, die vor allem vom Meer aus beeindrucken. Nicht weit ist es von hier zur Isle of Wight, die früher eine ähnliche Formation wie Durdle Door ihr eigen nannte – ehe die Felsbrücke in einem Sturm zusammenstürzte. Doch die Küstenlinie der Insel, die wegen ihrer vielfältigen Landschaft mitunter als Klein-England bezeichnet wird, ist auch

ohne diese Besonderheit wunderschön und abwechslungsreich mit versteckten Buchten, Sandstein- und Kreideklippen. Unbedingt anschauen sollten Sie die „Needles“ an der Westküste. Mit dem vorgelagerten Leuchtturm bilden die vom Festland getrennten Felsen ein unvergleichliches Bild. Obwohl sie spitz sind, sehen sie eigentlich nicht aus wie Nadeln ... der Name stammt von zwei inzwischen im Meer versunkenen Exemplaren, die einst zu diesem Ensemble gehörten. Auch Schönheit ist eben vergänglich. Leider gilt dies ebenso für die Seven Sisters in Sussex, ebenfalls im Süden: Das Meer nagt an ihnen und wäscht sie immer weiter aus. Ob die Schwestern eher die Hügel sind oder die Vertiefungen dazwischen, darüber streiten die Gelehrten. In jedem Fall sind sie eine Augenweide.

Nicht nur der Süden hat fantastische Felsformationen – im Gegenteil. Die zerklüfteten schottischen Küsten sind ja weltberühmt. Nicht ganz so weit nördlich, in Yorkshire, liegt Malham Cove. Obwohl „cove“ Bucht heißt, wölbt sich diese über 80 Meter tiefe Felsformation im Binnenland und ist durch einen Gletscher entstanden. Sie wirkt wie ein von der Natur geformtes



The Needles, die Nadeln, werden diese spitzen Klippen vor der Isle of Wight genannt. Ein Teil ist leider im Meer versunken. © visitisleofwight.co.uk

Amphitheater. Nicht weit entfernt ragen die Brimham Rocks aus einer Moorlandschaft – eine Ansammlung seltsam geformter Felsen, die aussehen, als habe ein Riese sie aufeinander gestapelt. Einige der durch Wind und Wetter geschaffenen Formationen wirken recht instabil. Andere tragen Namen wie „Tanzbär“ oder „Druidentisch“ und sind sofort zu erkennen.

Die Isle of Wight vor der Südküste bietet spektakuläre Aussichten, zum Beispiel in Freshwater Bay. © visitisleofwight.co.uk

Auch Wales hat seltsame Felsen zu bieten. Im Nationalpark Snowdonia ragt auf dem Gipfel von Glyder Fawr eine Kollektion spitzer Steine in den Himmel, und auf Glyder Fach balanciert „Cantilever Stone“ wie eine überdimensionale Wippe. Darauf für Fotos zu posieren ist eine beliebte Mutprobe für Kletterer. Wir raten ab!

Die spektakulärste Felsformation aber liegt nicht auf der britischen Hauptinsel, sondern in Nordirland: der Giant's Causeway, die Auffahrt des Riesen. Tausende von Säulen aus Basalt, aus erstarrter Lava entstanden, führen an der Küste von Antrim ins Meer. Der Legende nach wollte ein Riese darauf hinüber nach Schottland fahren.

Infos:

<http://jurassiccoast.org>

www.visitisleofwight.co.uk

www.sevensisters.org.uk

www.malhamdale.com/cove.htm

www.nationaltrust.org.uk/brimham-rocks

www.snowdoniawalkingandclimbing.co.uk

www.nationaltrust.org.uk/giants-causeway

Köstliches im Westen



Alles so schön grün hier! Dass Wales köstliche kulinarische Produkte hervorbringt, wundert angesichts dieser Landschaft niemanden. Auf saftigen Weiden und sanft geschwungenen Hügeln graßen Schafe, so weit das Auge reicht – von putzigen Boarder Collies bewacht. Auch Rinder leben unter freiem Himmel; die berühmte Rasse „Black Cattle“, so schwarz, wie ihr Name schon sagt, fühlt sich auf Weiden genauso wohl wie in den felsigeren „Uplands“ und existiert schon über 1.000 Jahre. Das Meer, das an die rauen Küsten schlägt, liefert eine Fülle von Fisch und Meeresfrüchten. Und Algen. Denn auch damit kochen die Waliser, und zwar gar nicht schlecht.

Wie in den anderen Ländern der britischen Inseln ist die Küche von Wales eher bodenständig als fein. Dafür sind das Klima und die Historie verantwortlich, denn in der Landwirtschaft wurde und wird hart gearbeitet – und in den Minen früher noch härter. Wales war ja dank seiner Bodenschätze eines der Zentren der industriellen Revolution, Kohle, Gold und Schiefer wurden hier abgebaut. Das hat Spuren hinterlassen, nicht nur in der Landschaft und auf der Volksseele, auch in den überlieferten Rezepten. Der deftige Eintopf „Cawl“, zubereitet aus Lamm oder Rind und ange-

FESTIVAL FÜR FEINSCHMECKER

Wales lädt übers Jahr zu einer ganzen Reihe von Festen rund ums Essen ein. Letztes Jahr kamen mehr als 70.000 Besucher zum Cardiff Food Festival. Viel kleiner ist das Anglesey-Oyster-Festival im September, auf dem auch andere walisische Spezialitäten zum Probieren und Kaufen angeboten werden. Auf der Internetseite www.wales.com finden Sie alle Daten sowie Routenvorschläge für Gourmets und Restauranttipps (klicken

Sie auf About Wales und dann auf Food). Infos in deutscher Sprache über das Reiseland Wales sind unter www.visitwales.de nachzulesen.

Auch hier findet sich ein Link zu Informationen über die walisische Küche.

reichert mit Gemüse, hielt die Männer bei Kräften. Fleischpasteten und Kuchen konnten problemlos unter Tage mitgenommen werden. Da man als Minenarbeiter nicht reich wurde, sind viele der alten Gerichte aus preiswerten Zutaten, wozu früher auch

Meeresfrüchte und sogar Austern gehörten, was sich inzwischen ja gründlich geändert hat. Aber Glamorgan Sausages zum Beispiel sind Kroketten und werden aus dem einheimischen Caerphilly-Käse und Brotkrumen zubereitet und in der Pfanne gebraten. Auch Lauch gehört hinein, der ja immerhin die walisische Nationalpflanze ist. Ein „Full Welsh Breakfast“ unterscheidet sich von seinem englischen Pendant vor allem durch die Beigabe von „laverbread“. Das ist kein Brot, sondern ein gebackenes Kücklein aus besagtem Seetang, vermischt mit Haferflocken. In manchen Lokalen und Hotels bekommt der Frühstücksgast sogar „cockles“ – Herzmuscheln – zu seinen Eiern mit Schinken serviert. Dazu passt nichts besser als eine schöne Tasse Tee.

Apropos: Da „High Tea“ die traditionelle Feierabend-Mahlzeit der arbeitenden Be-

völkerung war, ist die walisische Küche reich an Gebäck. Welsh Cakes sind eher Kekse als Kuchen, mit Rosinen angereichert und mit Zucker bestreut. In den Früchteküchen Bara Brith, den man in jedem Tearoom im Lande angeboten bekommt, gehören Trockenfrüchte und Gewürze und ein Schuss schwarzer Tee.

Von allen Fleischsorten ist Lamm die beliebteste, serviert als Braten mit frischer Minzsauce, im Ragout oder auch als Shepherd's Pie, Hirtenpastete, mit einer Haube aus Kartoffelbrei. Das berühmteste aller walisischen Gerichte, Welsh Rarebit oder – weniger gebräuchlich, aber korrekter – Welsh Rabbit ist ein überbackenes Käsebrot. Dafür wird der Käse mit Bier oder Milch vermengt und zu einer sämigen Sauce verkocht. Senf gehört auch hinein. Das schmeckt an einem kalten Winterabend einfach köstlich.



Rezept

Für leckere vegetarische Glamorgan Sausages verrühren Sie je 150 Gramm geriebenen Caerphilly – oder ersatzweise Cheddar-Käse – mit der gleichen Menge frischer Brotkrumen (Semmelbrösel), einer halben in Ringe geschnittenen Lauchstange, gehackter Petersilie, etwas Senf, Pfeffer und wenig Salz (der Käse ist ja schon salzig). Zwei Eier verquirlen, zwei Esslöffel davon abnehmen und beiseite stellen, den Rest mit drei Esslöffeln Milch zu den übrigen Zutaten geben und verrühren. Die Masse soll nicht zu flüssig und nicht krümelig sein, denn Sie wollen ja Würstchen daraus formen. Stimmt die Konsistenz nicht, entweder etwas Mehl oder etwas Milch zugeben. Nun die „Sausages“ formen, es werden je nach Größe sechs bis zehn. Im übrig gebliebenen Ei wälzen, dann in etwas Mehl. Eine Stunde in den Kühlschrank stellen, so werden sie fester und bleiben in Form. Zwei Esslöffel Öl in einer schweren Pfanne erhitzen, die Würstchen portionsweise goldbraun braten und mit grünem Salat oder Chutney servieren. Sie schmecken heiß oder auch lauwarm, und niemand wird sich beklagen, dass kein Fleisch drin ist! Der Name stammt übrigens von einem alten walisischen County, heute noch gibt es im Süden des Landes einen Verwaltungsbezirk namens Vale of Glamorgan. Fotos: © Crown copyright (2013/2014) Visit Wales

Walisische „Würstchen“

Neues von den Inseln



KÖNIGLICHE BEGEGNUNG

Die Cunard-Reederei plant ein besonderes Spektakel: ein Drei-Königinnen-Treffen in Liverpool am 25. Mai.

Zeitgleich liegen Queen Mary 2, Queen Elizabeth und Queen Victoria im Hafen in Sichtweite des Cunard Buildings am Pier. Die drei schönen Schwestern sieht man sonst nie zu dritt. Anfang Juli fährt die Queen Mary 2 dann im Kielwasser ihrer Vorgängerin Britannia, die 1840 – vor 175 Jahren – den Atlantik überquerte, nach New York. www.cunard.de

REVOLUTIONÄR

Das Bootsrennen zwischen den Teams von Oxford und Cambridge erfährt 2015 eine kleine Revolution: Erstmals rudern Männer und Frauen nicht nur am selben Tag (11. April), sondern auch auf derselben Strecke. Aber nicht gegeneinander, sondern getrennt!

<http://theboatraces.org>



Stiche von Maria Sibylla Merian. Die Ausstellung dokumentiert auch den Wandel in der Sichtweise auf Gartenkunst. Bis 11. Oktober. www.royalcollection.org.uk

Bild: Die Wasserkaskade von Bushy Park, in Öl gemalt von Marco Ricci. Royal Collection Trust © Her Majesty Queen Elizabeth II 2014

EIN KINDERSPIEL

Im Londoner Einkaufszentrum Westfield eröffnet „Kidzania“, eine Miniaturstadt, in der Kinder in die Erwachsenenrolle schlüpfen und sich in technisch perfekt ausgestattetem Umfeld als Pilotin, Arzt, Bäckerin, Friseur und Co. erproben können. Für Kinder spannend ... aber sind sie nicht Meister der Improvisation und können ein Cockpit mit ein paar Accessoires aus Küche und Kinderzimmer selbst erschaffen?

<http://london.kidzania.com>

BLUMIGES IM NORDEN

Die Harrogate Spring Flower Show (23. bis 26. April) verspricht über 500 Aussteller. Sie gilt als eine der schönsten Gartenschauen in England und wird von der North of England Horticultural Society organisiert. Harrogate selbst ist eine sehenswerte alte Kurstadt. Karten:

www.flowershow.org.uk

GÄRTEN UND KUNST

Die Queen's Gallery im Buckingham Palace zeigt ab 20. März eine Kunstausstellung für Gartenfreunde: „Painting Paradise: The Art of the Garden“. Gezeigt werden Werke, die Gärten und Pflanzen abbilden – mal nur als Hintergrund, mal als Hauptmotiv, mal als Studienobjekt oder als Oase der Ruhe. Bilder von Leonardo da Vinci sind ebenso dabei wie