



### *Nordirland neu entdecken*

Jahrzehntelang war der Name Nordirland mit Gewalt und Hass verbunden, und nur ganz mutige Touristen fuhren hin. Inzwischen ist die Welt insgesamt zwar nicht friedlicher geworden, aber dort oben schon. Die Narben sind mancherorts noch sichtbar, auch spürbar auf der Seele der Menschen. Aber es wäre ein Jammer, bei einer Irland-Rundreise nicht zumindest einen Abstecher zum Giant's Causeway und auch nach Belfast zu machen.

Irland ist eins der letzten geteilten Länder auf der Erde, aber wenigstens gibt es keine Schlagbäume und Grenzkontrollen. Die Währung ändert sich, auf den Straßenschildern stehen plötzlich Meilen – das war's erstmal. Welcome to Northern Ireland!

Ein guter Startpunkt ist Belfast, von Dublin aus in gut zwei Stunden mit dem Auto erreichbar (es gibt auch Bus- und Bahnverbindungen). Sie können die Stadt zu Fuß erkunden. Politisch Interessierte mit guten Englischkenntnissen buchen eine Stadtführung zum Thema „troubles“ – so heißen hier die Auseinandersetzungen der Vergangenheit, die so viel Leid verursacht haben. Die Stadt ist aber auch sehr lebensfroh mit vielen Kneipen und einem regen Nachtleben. Ohne einen Besuch bei der „Titanic“

geht es nicht: Das vor einigen Jahren eingeweihte, riesige Besucherzentrum erzählt die Geschichte des Unglücksdampfers, der in Belfast gebaut und vom Stapel gelassen wurde. Schon das Gebäude ist eine Sehenswürdigkeit! Man kann dort sogar Hochzeit feiern, aber ob dies das beste Omen für die Ehe ist, sei mal dahingestellt.

Von Belfast aus empfiehlt es sich, hoch zur Küste nach Larne zu fahren und dort durch die Täler von Antrim zur Hauptattraktion des Landes, dem Giant's Causeway – einer Steininformation aus lauter Basaltsäulen, die ins Meer führen. Die „Auffahrt des Riesen“ ist das Resultat eines Vulkanausbruchs. Ein fantastischer Anblick! Die Gegend eignet sich auch sehr zum Wandern. Besuchen Sie auch die hübsche Hafenstadt Ballycastle.

Ist Nordirland denn auch sicher? Ja, nichts spricht gegen einen Besuch. Nur sollte man die Einheimischen nicht ungefragt in politische Debatten verwickeln – aber das gilt ja ohnehin als unhöflich.

Großes Foto: Hügellandschaft um Slieve Croob, Tony Pleavin; kleine Fotos von links: Titanic Belfast, Brian Morrison; der „verschwindende See“ Loughareema, Chris Heaney; Klosterruine Nendrum, Brian Morrison; alle © NITB.

# Trio in Rot



**Auch wenn die Briten als zurückhaltend gelten: Gleich drei ihrer inoffiziellen Nationalsymbole sind knallrot. Der gusseiserne Briefkasten, die Telefonzellen mit den vielen kleinen Scheiben und der Londoner Doppeldeckerbus werden überall sofort als typisch britisch erkannt.**

Alle drei sind so dekorativ, dass sie auch dann erhalten werden, wenn sie – wie die Telefonzellen – eigentlich keine Existenzberechtigung mehr haben. Denn obwohl alle Welt mobil telefoniert, stehen noch 9000 dieser bildschönen roten Kästen in Stadt und Land.

Die beliebtesten Modelle heißen „Kiosk 2“ und „Kiosk 6“ (oder auch „Jubilee Kiosk“, denn er wurde 1936 zum silbernen Thronjubiläum Georgs V. – des Großvaters der Queen – entworfen). Schöpfer beider Häuschen ist Sir Giles Gilbert Scott, von dem außerdem mindestens zwei Meisterwerke der Industriekultur stammen: die unübersehbare Battersea Power Station in London, die gerade zu einem Luxus-Wohnquartier umgebaut wird. Und die

Bankside Power Station, ebenfalls ein Kraftwerk, in dem heute Tate Modern zu Hause ist. Scott war eigentlich gegen die rote Farbe und sprach sich für dezentes Silbergrau aus, die Post wollte jedoch „Post Office Red“. Und das war gut so, wie sich herausstellte. In den letzten Jahren sind mangels Nachfrage zahlreiche öffentliche Telefone aufgegeben worden. Um die roten Häuschen dennoch zu retten, hat die British Telecom schon 2008 eine Initiative namens „Adopt a Kiosk“ ins Leben gerufen: Gemeinden oder Vereine können ihre örtliche „phone box“ für ein Pfund kaufen, das Telefon wird herausgenommen – und dann sind der Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt. So hängen in einigen der ehemaligen Telefonzellen Defibrillatoren für Notfälle, andere sind Info-Kioske für die Einwohner oder öffentliche Bücherschränke. In Birmingham wurden zwei Häuschen sogar zu einer winzigen Kaffeebar umfunktioniert, die Geld für gute Zwecke erwirtschaftet, und in Wales beherbergt eine Box eine Mini-Fotogalerie.



Warum sind gleich drei britische *Symbole* rot? Sie bringen *Farbe* in den Alltag – und ist Rot nicht auch die Farbe der *Liebe*? Heiß geliebt werden *Telefonbox*, *Briefkasten* und *Bus* gleichermaßen, sie sind sogenannte „*cultural icons*“.



Briefkästen brauchen die Briten noch, auch wenn das Volumen an Papierpost sinkt – wie überall. So hat die Zahl der „pillar boxes“ (wörtlich: Säulenkästen) über die Jahre schon abgenommen. Aber auch sie werden vermutlich niemals ganz verschwinden, denn sie haben im Vereinigten Königreich einen besonderen Stellenwert. Ein klassischer Briefkasten ist aus Gusseisen, rund wie eine Säule, hat einen schwarzen Fuß und trägt königliche Insignien je nach der Ära, in der er aufgestellt wurde. Immer mal wieder experimentierte die Royal Mail mit neuen Entwürfen und auch Materialien, beispielsweise Stahl in den ja ganz generell auf „Fortschritt“ gepolten 1960ern. Leider hielt der Stahl nicht, was er versprach – er rostete im landestypischen Klima. Und so kehrte die Post zurück zum Eisen. Das Design dieses kleinen Alltagsdenkmals stammt noch aus dem späten 19. Jahrhundert, ist über die Jahre immer mal wieder abgeändert worden, bleibt jedoch gut erkennbar. Eine Zeitlang waren Briefkästen extra für Luftpost knallblau. Ab und zu erlaubt sich die Post eine kleine Extravaganz – so wurden im Olympiajahr 2012 Briefkästen in jenen britischen Städten, die Heimat von Goldmedaillengewinnern waren, mit goldener Farbe gestrichen. Aber eigentlich muss eine „pillar box“ im Vereinigten Königreich eben „pillar box red“ sein. Der Unterschied zum „Post Office Red“ erschließt sich nicht auf den ersten Blick, und wahrscheinlich gibt es auch keinen, oder doch nur in Nuancen ...

Der rote Doppeldeckerbus – so typisch für London – ist derzeit nicht vom Aussterben bedroht, im Gegenteil boomt der Busverkehr in der britischen Hauptstadt. Es ist aber nicht mehr der „Routemaster“, der

durch die Straßen kurvt.

Die neue Version, seit 2012 im Einsatz, ist schnittiger und weniger schwierig zu erklimmen für Leute mit Gehbehinderung und Eltern mit Kinderwagen. Trotzdem trauern die Fans dem alten Routemaster nach, der seit 1956 unterwegs war und viel länger hielt als gedacht. 2005 wurde er offiziell außer Dienst gestellt, eine Maßnahme, die möglicherweise dazu beigetragen hat, dass der verantwortliche Londoner Bürgermeister Ken Livingstone die Wahl 2008 gegen Boris Johnson verlor. Johnson hatte den Doppeldecker zum Wahlkampfthema erkoren, und deshalb hießen die Nachfolger eine Zeitlang auch „Borisbus“. Echte Routemaster fahren heute noch auf der „Heritage Route“ zwischen Trafalgar Square und dem Tower.

Alle drei roten Design-Ikonen sind natürlich auch Museumsstücke. Der Original-Routemaster ist im Londoner Museum of Transport in Covent Garden zu sehen. [www.ltmuseum.co.uk](http://www.ltmuseum.co.uk)

Das Freiluftmuseum Avoncroft hat neben vielen anderen Attraktionen eine komplette Sammlung historischer Telefonzellen zu bieten. Nicht alle sind rot! [www.avoncroft.org.uk](http://www.avoncroft.org.uk) Ab 2017 soll es ein Londoner Postmuseum geben. Derzeit werden in Loughton (Essex) Briefkästen aus verschiedenen Epochen gezeigt.

[www.postalheritage.org.uk](http://www.postalheritage.org.uk)





1

**A**ngeblich waren es (mal wieder) die Römer, die Pastetenrezepte auf die Britischen Inseln brachten – mit ungeahnt nachhaltigem Erfolg. Denn obwohl es überall in Europa Gerichte mit Teighüllen gibt, so sind doch die Briten die einzigen, die eine ganze Fülle von Variationen kennen und bis heute heiß und innig lieben. Salzig oder süß, mit Fleisch oder Fisch, in der Teighülle oder mit Kartoffelbrei bedeckt, im Sommer und im Winter: „Pies“ sind einfach der Renner – und das noch anderthalb Jahrtausende, nachdem die Römer Britannien verlassen haben.

Eine klassische Pie besteht aus einer Hülle aus Mürbeteig oder auch Blätterteig mit einer Art Ragout als Füllung. Der Boden soll nicht zu weich sein, der Deckel richtig knusprig. Damit der Dampf entweichen kann, muss die Köchin oder der Koch ein Loch hineinschneiden, und wer es ganz richtig machen will, der stellt ein putziges „pie bird“ hinein, ein Vogelfigürchen mit offenem Schnabel, das gleichzeitig die Teigschicht stützt. Manche Pies haben auch gar keinen Boden, nur den Deckel. Was die Füllung betrifft, sind der Fantasie

kaum Grenzen gesetzt. Eine traditionelle „steak and kidney pie“ enthält geschmortes Rindfleisch mit Nierchen, eine „steak pie“ verzichtet auf die Innereien, eine „chicken and mushroom pie“ vereint Hähnchenfleisch und Champignons, eine „leek and ham pie“ Lauch und Schinken, eine „venison pie“ enthält Wild und und und ...

Variante zwei ist die sogenannte „raised pie“, wobei „raised“ in etwa „erhöht“ heißt.

Diese Spezialität, mit Fleisch gefüllt, hat eine sehr robuste Teighülle und gart nicht in einer Form, sondern wird frei stehend im Ofen gebacken. Die berühmtesten Schweinefleisch-

Pasteten dieser Sorte hat Melton Mowbray zu bieten, ein Städtchen in Leicestershire, mitten in England. Aber ordentliche Pork Pies gibt es in jeder guten Metzgerei Großbritanniens. Sie schmecken auch kalt, enthalten über der Fleischfüllung meist noch eine dünne Schicht Aspick und sind beliebte Picknick-Gerichte.

Pie-Variante drei hat überhaupt keinen Teigdeckel, sondern wird von einer Schicht Stampfkartoffeln bedeckt (heute nimmt man auch gern mal Süßkartoffeln). Die bekanntesten Vertreter dieser Gattung sind die sehr beliebte Shepherd's Pie, Hirtenpastete, mit einer Füllung aus Lammfleisch

#### Pasteten in Redewendungen:

„As easy as pie“ bedeutet: ganz leicht.

„To eat humble pie“ bedeutet „zu Kreuze kriechen“.

Und wer sich überall einmischt, hat „a finger in every pie“.



# Die Briten lieben Pies in allen Variationen



3



4



5

und Gemüse. Eine Cottage Pie (Hüttenpastete) ist fast identisch, enthält aber ein Rindfleisch-Ragout, meist mit Karotten und Zwiebeln gegart. In diese Kategorie fällt auch die Fish Pie, die meist eine Mischung aus frischem Fisch und Räucherfisch in einer weißen Sauce beinhaltet, manchmal auch Meeresfrüchte. Die Kartoffelschicht wird zusätzlich mit geriebenem Käse bestreut, was zu Fisch eine etwas ungewöhnliche Idee ist, aber viele Fans hat.

Schließlich sind da noch die diversen süßen Pies, gefüllt mit Obst: Apple Pie, Blackberry Pie mit Brombeeren, Cherry Pie mit Kirschen, Apricot Pie. Die Teighülle ist meist ohne Zucker und aus knusprigem (und sehr leckerem!) Mürbeteig, die Füllung dafür großzügig gesüßt. Fehlt der Deckel, so ist das keine Pie, sondern ein „tart“ oder „flan“. Eigentlich kann man

auch die Crumble-Gerichte mit ihrer wunderbaren Schicht aus Streuseln über Obst zu den Pies zählen. Die Amerikaner kennen übrigens fast ausschließlich süße Pies und behaupten in der Redewendung „as American as apple pie“ sogar, sie seien die Erfinder. Von wegen!

Die deftigen, salzigen Pasteten sind typisch britische Wintergerichte und haben zudem den Vorteil, dass man sie gut vorbereiten kann – die Ragoutfüllung lässt sich vorher garen, wird dann nur noch in die Form gefüllt und von Teig oder Kartoffelbrei bedeckt. Beilagen braucht man nicht unbedingt, zumal oft Gemüse in der Füllung ist. Aber „chips and peas“, Pommes und Erbsen, passen natürlich immer!

Etwas Besonderes ist das Londoner Gericht „pie, mash and liquor“, das es heute nur noch vereinzelt gibt, früher aber Standardkost der Dockarbeiter war. Diese Pie enthielt damals Aal, der aus der Themse gefangen wurde, und der „liquor“ war nicht etwa Schnaps, sondern die Brühe, in der er gegart wurde. Heute enthalten die Pasteten fast immer Fleisch, und der „liquor“ ist zu einer Petersiliensauce mutiert.

Rezept: Fish Pie

Ein Pfund Kartoffeln (geschält gewogen) in Salzwasser garen, abgießen, zerstampfen und mit wenig Milch oder Sahne und einem Stück Butter zu einem festen Kartoffelbrei verrühren. Beiseite stellen. Nun den Fisch pochieren: 450 g Fisch (Kabeljau, Schellfisch oder eine andere Sorte mit weißem Fleisch) mit 350 ml Milch sanft erhitzen und gar ziehen lassen. Nach einigen Minuten 200 g Räucherfisch, Lachs oder auch Forelle, zugeben und mitziehen lassen. Den Fisch herausheben und in eine Auflaufform legen. Die Milch abkühlen lassen. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf schmelzen, zwei Esslöffel Mehl einrühren und mit der Milch aufgießen. Sanft köcheln, bis die Mehlschwitze gut verbunden ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, gehackte Petersilie, Dill oder Schnittlauch zugeben. Die Sauce über den Fisch gießen, mit einer Schicht Kartoffelbrei bedecken und – wenn Sie wollen – etwas geriebenen Cheddar darüberstreuen. Im Ofen (190 Grad) goldbraun backen.



Pies

Pies

Pies



# Neues von den Inseln



## VON BOOTEN UND BUSSEN

Haben Sie Lust auf Urlaub im Baumhaus, Schäferkarren, Hausboot mit Grasdach? Oder doch lieber im Getreidesilo, Feuerwehrauto oder – unser Favorit – im ausrangierten Bus? Lauter ungewöhnliche Unterkünfte, die trotzdem komfortabel sind, vermittelt die Firma Canopy & Stars. Die meisten sind in Großbritannien, einige auch in Irland, andere in Südeuropa und Frankreich.

[www.canopyandstars.co.uk](http://www.canopyandstars.co.uk)

## KÖNIGLICHER STIL

Zum 90. Geburtstag der Queen wird am 21. April im Palace of Holyroodhouse in Edinburgh eine Ausstellung über den Modestil der Königin eröffnet. Im August wandern die Exponate dann in den Buckingham Palace, ab September nach Windsor Castle. In jedem Ausstellungsort werden aber andere Schwerpunkte gesetzt, in Schottland wird viel Tartan gezeigt, in Windsor eher Abendmode.

[www.royalcollection.org.uk](http://www.royalcollection.org.uk)

## GEDENKEN AN DEN BARDEN

Gerade erst haben wir seinen 450. Geburtstag gefeiert, schon sind wir wieder im Shakespeare-Jahr: 2016 jährt sich der Todestag des Dichters zum 400. Mal. Hier finden Sie nähere Informationen:

<http://shakespeares-england.co.uk/shakespeare-2016>

## DIE THEMSE ENTLANG

Die Themse ist Englands bedeutendster Fluss und auch außerhalb Londons ein erhebender Anblick. Am besten gefällt uns der Abschnitt zwischen Hurley und Runnymede, der an Windsor Castle vorbeiführt.

Infos und Karten:

[www.nationaltrail.co.uk/thames-path](http://www.nationaltrail.co.uk/thames-path)



## KUNST UND KULTUR IN GLASGOW

Es war ein steiniger Weg, den Glasgow gehen musste: Einst reich dank der Schwerindustrie, der Werften und der Textilerstellung, erlebte die schottische Stadt nach den Weltkriegen einen Abstieg. Sie hat aber das Beste aus dem reichen Erbe an Prunkbauten gemacht, die heute oft Museen beherbergen, und sich als Kulturstadt neu erfinden. Größter Sohn ist der Architekt und Designer Charles Rennie Mackintosh. Er hat unter anderem die Glasgow Street School (Foto: © [peoplemakeglasgow.com](http://peoplemakeglasgow.com)) entworfen, die jetzt ein Schulmuseum ist. Auch die Kunstakademie ist sein Werk, ebenso „The Lighthouse“, heute ein Designzentrum. Gemeinsam mit seiner Frau fertigte er auch die Zeichnungen für das „House for an Art Lover“, das aber erst in den 1980er-Jahren – lange nach seinem Tod – gebaut wurde. Mehr über Glasgow: [https://peoplemakeglasgow.com](http://peoplemakeglasgow.com)