

Zimmer mit Blick ins Grüne

Gleich nach dem Aufstehen ins Grüne schauen, den Nachmittagstee zwischen Blumenbeeten trinken, den Wirt nach dem Geheimnis seines Rasens fragen – das klingt nach einem idealen Urlaub für Gartenfans.



Die „National Gardens Scheme“, eine englische Wohltätigkeitsorganisation, hat eine Liste von etwa hundert Bed-and-Breakfast-Pensionen und meist kleineren Hotels in England und Wales zusammengestellt, die alle eins gemeinsam haben: Sie sind umgeben von besonders schönen, liebevoll gepflegten Gärten. Viele dieser Häuser haben nur ein oder zwei Zimmer, dafür aber familiäre Atmosphäre.

Hauptzweck der National Gardens Scheme (Scheme, ausgesprochen „Skiem“, bedeutet „Plan“ oder „Vorhaben“) ist es, Geld zu sammeln – etwa für die Betreuung von Krebspatienten oder die Unterstützung pflegender Angehöriger. Die Organisation ermuntert nun schon

seit über achtzig Jahren Gartenbesitzer, ihre Türchen und Tore zu öffnen und Besucher einzulassen. Das Eintrittsgeld wird dann gespendet. So sind allein in den letzten 10 Jahren rund 15 Millionen Pfund zusammengekommen.

Manche der beteiligten Gärten sind Parks, aber die meisten ganz normale Privatgärten – nur eben besonders schöne. Die Kriterien, wer in die Liste aufgenommen wird, werden großzügig gehandhabt, prächtige förmliche Rosengärten

sind ebenso dabei wie kleine Cottagegärten mit einer Fülle verschiedener Blumen und Pflanzen. Wer ein Zimmer mit Aussicht ins Grüne und Blühende buchen will, findet auf der Homepage der Organisation die Adressen: www.ngs.org.uk. Klicken



Schöne Aussichten haben die Gäste des „Cider House“ in Buckland Abbey, Devon. Die kleine Pension ist eins von rund 100 gastlichen Häusern, die von der „National Gardens Scheme“ empfohlen werden.
Fotos: Cider House

Sie auf „Garden Visiting“ und anschließend auf

„Accommodation“. Möchten Sie nur den einen oder anderen Garten besichtigen, klicken Sie auf „Garden Finder“. Wer lieber etwas in der Hand hält, kann auch ein illustriertes Gartenverzeichnis in Buchform bestellen, Tel. 0044/1483/211535 oder über das Internet.

Seeadler an Schottlands Küsten

Die Schotten freuen sich: Der Seeadler ist wieder da. Hoch im Norden an der Westküste leben mittlerweile rund 200 dieser riesigen Raubvögel, darunter sind 42 Paare, so dass mit weiterem Nachwuchs zu rechnen ist. Schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts waren diese imposanten Tiere auf den Britischen Inseln ausgestorben, weil sie von Fischern und Schafzüchtern gezielt gejagt wurden. In den 1970er



Jahren startete auf der Insel Rum ein Projekt, um sie wieder anzusiedeln – und es hatte Erfolg. Seeadler sind zu erkennen an ihrem hellen Hals und Kopf und den weißen Schwanzfedern, allerdings zeigen nur ältere Tiere diese Merkmale. Auf der Insel Skye sind die imposanten Vögel besonders häufig zu beobachten.

Auch Deutschland hat einen Bestand an Seeadlern, überwiegend in Mecklenburg-Vorpommern und Brandenburg.

Geistreicher Lehrstoff

Vom Mälzen übers Destillieren bis zum Abfüllen lernen die Studierenden der schottischen Whiskyschule in Campbelltown alles, was zur Produktion feinen Single Malt Whiskys dazugehört. Netterweise wird auch dem „Probieren“ eine eigene Unterrichtseinheit gewidmet. Die Kurse dauern jeweils eine Woche, kosten 875 Pfund pro Person und enden mit Prüfung und Diplomvergabe. Wenn Sie mitbrennen möchten (und ganz gut Englisch verstehen): Auskunft und Anmeldung telefonisch unter 0044/1586/552009 oder per Email unter der Adresse: whisky.school@springbankwhisky.com



Trauminseln Guernsey und Herm

Bilderbuchstrand auf Herm, das Kirchlein „Little Chapel“ (links), Straßencafé in St. Peter Port (mitte), unten Chefkoch Gunter Botzenhardt. Fotos: as

Inselinfo

Guernsey gehört weder zum Vereinigten Königreich noch zur EU, sondern genießt einen Sonderstatus. Die Insel verwaltet sich und die kleinen Nachbarinseln selbst, untersteht aber direkt der britischen Krone. Haupteinnahmequelle im Steuerparadies: Finanzwirtschaft.

Der Weg nach Guernsey führt in der Regel über einen Londoner Flughafen. Wolters Reisen bietet aber von April bis September Direktflüge an. Außerdem gibt es Fährverbindungen ab England und Frankreich. Mehr: www.visitguernsey.com

Die Insel hat außer eigenen Briefmarken auch eigenes Geld. Ein Guernsey-Pfund entspricht einem britischen Pfund. Insel-sprache ist Englisch. Der altfranzösische Dialekt Patois ist fast ausgestorben.



Die Dörfchen sehen so englisch aus wie aus einem Bilderbuch von Beatrix Potter – doch alle Cottages hier tragen französische Namen: Sie heißen La

Motte oder Le Bateau

oder Chez Charlotte. Obwohl Guernsey, die zweitgrößte der Kanalinseln, „very British“ wirkt, so hat doch die enge Nachbarschaft zu Frankreich Spuren hinterlassen. In den Namen der Einheimischen und ihrer Häuschen, in der Küche und in der generell etwas lässigeren Lebensart.

Guernsey mag weniger bekannt sein als Jersey, aber die Insel ist ebenso schön wie die große Schwester (mit der sie in liebevoller, oft zi-



tiert Konkurrenz liegt. Das fängt schon damit an, dass die Guernseykühe angeblich noch bessere Sahne produzieren als die Jerseykühe). Wer Blumen mag, liebeblau blaue Buchten und idyllische Örtchen, der ist auf Guernsey an der richtigen Adresse – und auch auf der autofreien, winzigen Nachbarinsel Herm, die nur ein einziges Hotel, ein paar Ferienwohnungen und einen Campingplatz hat.

Guernsey und Herm sind wunderbare Reiseziele für Frühjahr und Sommer. Das Wetter ist oft besser als in Großbritannien, die Temperaturen sind milder. Und das Schönste: Ein Urlaub dort ist nicht teurer als in England, Wales oder Schottland, eher im Gegenteil.

Für Wanderer, Badefans und auch Radler hat Guernsey viel zu

bieten. Sehenswürdigkeiten dagegen sind eher knapp: die hübsche Hauptstadt St. Peter Port mit ihrer Trutzburg an der Hafeneinfahrt, das mit Keramikscherben geschmückte Kirchlein „Little Chapel“, das Haus des Exilanten Victor Hugo, um die wichtigsten zu nennen. Die Touristen – überwiegend Briten – kommen wegen der herrlichen Natur, der Atmosphäre und der Sonne.

Deutscher Meisterkoch auf Guernsey

Als es Gunter Botzenhardt 1981 nach Guernsey verschlug, war diese Insel den wenigsten Deutschen ein Begriff. Der Neu-Ulmer, gelernter Koch, kam der Liebe wegen – und blieb (inzwischen ist er Vater von fünf Kindern...). Da er am liebsten mit Fisch kocht, fand er auf der kleinen Insel sein Paradies. Heute gehört Botzenhardt (47) eines der besten Restaurants: Le Nautique, sehr beliebt bei Einheimischen und Touristen – wegen der guten Küche, aber auch wegen des Ausblicks über den Hafen von St. Peter Port.

Noch immer zieht der Deutsche mit dem Namen, den auf Guernsey kein Mensch aussprechen kann, Tag für Tag zum Hafen, um den Fang zu begutachten. In der Küche steht er selbst am Herd, wenn auch längst nicht mehr allein. Seine Gerichte sind raffiniert, ohne überkandidelt zu wirken. Tipp: Falls Sie je hinkommen, probieren Sie den Guernsey-Glattbutt mit Meeresschnecken-Ragout.

Über deutsche Gäste freut sich



der Chef besonders, kommt aber mit den Einheimischen auch bestens zurecht. Er zählt sich sogar dazu: „Wir sind hier keine Engländer und keine Franzosen, sondern etwas ganz Eigenes“, erzählt er. Guernsey, so findet Botzenhardt, „ist eine wunderschöne Insel zum Leben. Ich bin hier sehr glücklich. Aber ab und zu muss ich doch mal weg, sonst kriege ich einen Inselkoller“. Mehr: www.lenautiquerestaurant.co.uk

Lauter leckere Lieblingsgerichte

Was essen die Briten am allerliebsten? Diesem Thema wurden schon mehrere Umfragen gewidmet, und die Ergebnisse variieren je nach Auftraggeber. Sind das zum Beispiel Fish-and-Chips-Läden, kann man sich die Antwort denken. Aus der Multikulti-Ecke kommt die Erkenntnis, das leckere Currygericht Chicken Tikka Masala sei Leibspeise im Inselreich. Die BBC ermittelte vor ein paar Jahren bei einer landesweiten Befragung Roastbeef und Yorkshire Pudding als Sieger, was uns schon glaubhafter erscheint. Andere heben Spaghetti Bolognese, Lasagne und Pizza aufs Podest, obwohl es in Großbritannien viel weniger italienische Restaurants gibt als etwa in Deutschland. Aber mehr Fertiggerichte im Supermarkt ...

Wir haben bei englischen Verwandten und Freunden nachgefragt, was ihnen am besten schmeckt. Re-

präsentativ ist das natürlich nicht – aber es vermittelt doch einen Eindruck. Lasagne wurde mehrfach erwähnt, vor allem von den Jüngeren, aber die beliebtesten Gerichte sind echte englische Hausmannskost: Roastbeef und Yorkshire Pudding, ganz wie bei der BBC-Umfrage, „Bangers and Mash“ (Bratwürstchen mit Kartoffelbrei), Lammkoteletts, fertig gekaufte Pasteten mit Schweinefleisch (Pork Pies) und einfache Eintopfgerichte wie „Shepherd’s Pie“ (Lammragout unter einer Schicht Kartoffelbrei) wurden mehrfach genannt, ebenso Steak and Kidney Pie, Rindfleisch mit Nierchen unter einer Teigkruste. Fish and Chips wurde nicht ein einziges Mal als Leibgericht erwähnt, dafür die Chips – also Pommes frites – solo gleich mehrmals. Das englische Frühstück ist beliebt, wird aber in den meisten Familien nur am Wochenende oder auswärts geges-

sen. Hoch im Kurs bei Jung und Alt stehen tatsächlich Currygerichte, meist mit Fleisch. Bei den Nachtischen rangieren neben Eis und Obstsalat vor allem Sticky Toffee Pudding, ein Kochpudding mit Karamellsauce, Apple Crumble (Apfelauflauf mit einer Schicht Streusel) und Summer Pudding aus Weißbrot mit Beerenobst weit vorn. Die meisten der Befragten leiden aber unter Zeitmangel und kaufen diese köstlichen traditionellen Gerichte häufig aus dem Kühlregal oder bestellen sie im Restaurant. Aber immerhin: Sie sind nicht vergessen. Fotos: www.britainonview.com

Eine königliche Torte – und die Geschichte dazu

Wieso trägt eine in Deutschland erfundene Torte den Namen der englischen Königin Victoria? Oder ist es der Name ihrer Mutter, Victoria von Sachsen-Coburg-Anhalt, Herzogin von Kent? Die bekannte Viktoria-Torte – eine

Kombination aus Biskuit, Sahne, Orange n s a f t , Weißwein und Rum – ist in den

1950er Jahren von Heinrich Strohauser III., Sproß einer traditionsreichen Konditorenfamilie aus Eberbach am Neckar, erdacht worden. 1963 schickte er sie sogar an die heutige Queen Elizabeth. Inspiriert wurde seine Kreation von einer Geschichte, die in Eberbach seit langem erzählt wird: Die junge Victoria, Mutter der späteren Königin gleichen Namens, heiratete in zweiter Ehe Edward, den Herzog von Kent. Das Paar lebte in Eber-

bach. Kurz vor ihrer Niederkunft bestieg die junge Frau jedoch ein Schiff, das kurzerhand zu englischem

Boden erklärt wurde, obwohl es auf dem Neckar fuhr – denn das für die Thronfolge wichtige Kind durfte nicht in Deutschland zur Welt kommen. Hier soll

Victoria das Licht der Welt erblickt haben. Nach der offiziellen Version wurde Queen Victoria allerdings in Kensington Palace in London geboren. Ob die Geschichte stimmt oder nicht – wer weiß?

Heute wird die Viktoria-Torte vom Spezialitätenversand Strohauser in alle Welt verschickt. Inhaber ist Franz Kreischer, der einst bei Heinrich Strohauser III. in die Lehre gegangen war. www.strohauser.de, Telefon: 06224/17260



Tortenbild: Strohausers.

So backen Sie Yorkshire Puddings

In englischen Restaurants ist Yorkshire Pudding als Beilage zum Roastbeef ein Renner, aber zu Hause wird er nicht mehr so oft zubereitet wie früher. Schade, denn es geht ganz leicht: Als Beilage für sechs Personen nimmt man 50 Gramm Mehl und mischt es mit etwas Salz und Pfeffer. Eine Vertiefung ins Mehl drücken, ein Ei hineinschlagen und langsam je 75 Milliliter Milch und Wasser hineingießen. Zu einem glatten Pfannkuchenteig verrühren, 30 Minuten quellen lassen. Ein Muffinblech fetten und leer in den 220 Grad heißen Ofen schieben. Dann den Teig auf die heißen Förmchen verteilen und etwa 15 Minuten im Ofen garen. Die Puddings gehen stark auf, nach dem Herausnehmen sackt die Mitte ein und bietet Platz für Sauce. Tipp: Die Beilage bereiten, während der fertige Rinderbraten in Alufolie gewickelt ruht.

Norwich, Geheimtipp im Osten Englands

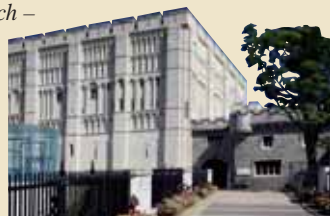
Tief im Osten Englands liegt eine Stadt, die Touristen vom Festland selten besuchen: Norwich. Bei den Einheimischen gilt sie als Geheimtipp für Shoppingfans mit ihren Lädchen in den mittelalterlichen Gassen und dem schönen Warenhaus Jarrold.

Doch auch darüber hinaus hat Norwich – gesprochen ohne w, also Norritsch – viel zu bieten: eine Kathedrale, ein Schloss aus normannischer Zeit, einen historischen Marktplatz.

wert mit seiner Kunstsammlung und den historischen Abteilungen. Eine widmet sich Boedicia, der legendären keltischen Königin, die aus dieser Gegend stammt und sich (erfolglos) den Römern entgegenstellte.

Die aus hellem Stein gebaute Kathedrale wirkt mit ihrem Soloturm geradezu elegant. Hier werden auch deutschsprachige Führungen angeboten. Ungewöhnlich schön ist der Kreuzgang des ehemaligen Benediktinerklosters, das zur Anlage gehört. Wenn Sie eine Stärkung brauchen: Das Restaurant „The Refectory“ bietet gute englische Küche.

Ein Einkaufsbummel gehört in Norwich dazu, hübsche Geschäfte finden Sie in den Norwich Lanes und in den Straßen Elm Hill und Timberhill. Auf den Markt, der kürzlich ganz neu mit einheitlichen Buden gestaltet wurde, ist die Stadtverwaltung besonders stolz (obwohl es auch Kritik am Einheitslook gibt).



Seit normannischer Zeit thront das Schloss über der Altstadt. Unten: Boote auf dem Wensum.

Und das schon erwähnte Kaufhaus Jarrold serviert leckeren Afternoon Tea.

Wer lieber im Freien unterwegs ist, spaziert am Ufer des Flusses Wensum, der die Stadt mit der Wasserlandschaft der Norfolk Broads verbindet. Bei einem längeren Aufenthalt bieten sich Ausflüge zu den Marktstädtchen der Umgebung und Strandspaziergänge an der Küste an. Auch zur Universitätsstadt Cambridge ist es nicht allzu weit.

Mehr: www.visitnorwich.co.uk



Der Marktplatz von Norwich, kürzlich neu gestaltet, ist einer der ältesten Englands. Fotos: www.visitnorwich.co.uk

Früher eilte Norwich der Ruf voraus, spießig zu sein – wohl, weil es etwas abgelegen und sehr ländlich liegt. Doch die Stadt ist quicklebendig und gar nicht „hintermond“, traditionsbewusst zwar, aber auch aufgeschlossen.

An dem trutzigen weißen Schloss, das über der mittelalterlichen Altstadt thront, kommt kein Besucher vorbei. Es steht auf einem eigens dafür aufgeschütteten Hügel – und das seit 900 Jahren. Das Museum im Innern ist einen Besuch

Zu Schlossparks und Privatgärten

Vom prächtigen Barockpark bis privaten Cottagegärten steht alles auf dem Programm: Seit zwanzig Jahren organisiert Ulrike Kocher aus Köln Großbritannienreisen für Gartenfreunde. Ende April geht es in den Süden des Inselreichs nach Devon und Cornwall, im Mai in den Westen nach Somerset und Wiltshire – mit der schönen Stadt Bath als Höhepunkt. „Shakespeare's Gärten“ heißt eine Reise im Juni, die nach Mittelengland führt. Unser Favorit ist die Reise im Juli in



den touristisch weniger bekannten Osten um die Kathedralenstadt Lincoln. Dabei ist auch ein Besuch von Burghley House geplant. Neben den Großbritannienreisen bietet Ulrike Kocher Fahrten nach Spanien, in die Schweiz, nach Portugal und Dänemark an. Das Programm 2008 kann angefordert werden unter Telefon 0221/9521436, Email info@uk-reisen.de

Im Internet finden Sie es unter www.uk-gartenreisen.de

(Foto: www.britainonview.com)

„Jahr der Gärten“ in Cheshire

Die Grafschaft Cheshire im Nordwesten Englands feiert 2008 als „Jahr der Gärten“. Nach Angaben der Tourismusorganisation „England's North Country“ bietet diese Region die größte Dichte öffentlich zugänglicher Gärten pro Einwohner – eine etwas eigenwillige Statistik, aber sicher nicht falsch. Zahlreiche Gärten und Parks organisieren zum Gartenjahr Festivals und Kulturveranstaltungen, ein Highlight ist im Juli die zehnte Flowershow der Royal Horticultural Society in Tatton Park. Informationen im Internet: www.yearofgardens08.com



Kühner Recke, wilder Drache: Veranstaltungen zum St. George's Day.
Fotos: www.britainonview.com

St. George's Day

Ein Tag für England

„Wieso haben wir *keinen* Nationalfeiertag?“ Das fragen *patriotische* Engländer schon seit Jahren. Sie möchten *durchsetzen*, dass der St. George's Day *am 23. April* – angeblich der *Todestag des Märtyrers im Jahr 303 oder auch 307* – einen *offiziellen Platz als „bank holiday“ im Kalender findet*. Bisher hatte die *Kampagne keinen Erfolg*, aber der Tag wird *trotzdem zunehmend populär und vielerorts mit Festivals für die ganze Familie* gefeiert.

Was der Heilige Georg überhaupt mit England zu tun hat, muss offen bleiben. Der Mann, dessen Existenz historisch nicht nachgewiesen ist, soll nämlich aus Anatolien stammen und war, so es ihn gegeben hat, sicher nie auf den Britischen Inseln. Der Legende nach wurde er römischer Offizier, weigerte sich aber, dem christlichen Glauben abzuschwören und starb dafür. In der Kunst wird Georg fast immer als Drachentöter dargestellt. Die Herkunft dieser Legende ist ebenfalls im Dunkeln, angeblich wurde sie von den Kreuzrittern aus dem Orient importiert. Das Bild des strahlenden Ritters, der das Böse in Gestalt des Drachens besiegt, ist reizvoll und hat seinen festen Platz in unserer Kultur. England besitzt

keine Exklusivrechte auf den Heiligen Georg, er ist Schutzpatron zahlloser Länder von Bosnien bis Kanada. Jedoch hat ihm England immerhin die Nationalflagge gewidmet: das rote Georgskreuz auf weißem Grund, das dann wiederum Teil der britischen Flagge, des „Union Jack“, ist. Im Mittelalter soll der St. George's Day in England ein echter Feiertag gewesen sein, über die Jahre und Jahrhunderte verlor er aber an Bedeutung. Erst in jüngster Zeit wurde er wieder entdeckt – nicht zuletzt von findigen Gastwirten, die ihren Pub mit englischen Fahnen schmückten und zum Anstoßen auf den Schutzpatron aufriefen. Inzwischen wird das Datum aber auch wieder seriöser begangen mit Aus-

stellungen und Vorträgen. Vierorts werden Feste komplett mit Drachenschaukampf organisiert, das größte und bekannteste ist in den Gärten von Wrest Park in Bedfordshire. Auch mittelalterliche Märkte und Ritterturniere sind beliebt, obwohl sie eigentlich nicht so ganz zu Georg und seiner Ära passen.



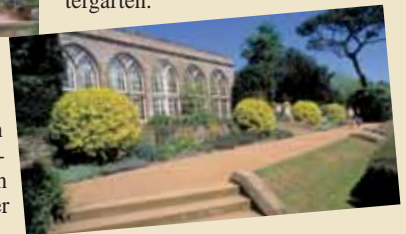
Halb drinnen, halb draußen – heiß geliebte Wintergärten

Wo sitzt der Gartenfreund, wenn es draußen ungemütlich ist? Im Wintergarten. So verwundert es nicht, dass in Großbritannien fast jeder Hausbesitzer, der es sich finanziell und vom Platz her erlauben kann, irgendwann ein „conservatory“ anbaut – eine luftige Konstruktion aus Glas und Holz, in der man trefflich beim Tee verweilen kann. Vorgänger sind die Orangerien, in der empfindliche Pflanzen während der kühlen Zeit „konserviert“ wurden, daher der Name. Großbritannien ist sicher das Land



mit der höchsten Wintergardendichte in Europa. Die Begeisterung begann schon zu viktorianischer Zeit, als neue Verfahren kühne Glas- und Stahl-Konstruktionen erlaubten. Leider waren diese „Kristallpaläste“ schwer

warm zu halten, vor allem in Zeiten knappen Heizmaterials im Krieg. So wurden viele „conservatories“ wieder abgerissen. Erst als bessere Isolierung und Lüftungstechnik das Problem in den Griff bekamen, begann der zweite Boom der Wintergärten.



Porzellankunst

Der traditionsreiche Keramik- und Porzellanhersteller Wedgwood eröffnet demnächst sein neu gestaltetes Museum in Barlaston, Stoke-on-Trent. Weitere Infos unter: www.wedgwoodmuseum.org.uk

Kunst aus Stoff

York bekommt ein neues Museum: Im Sommer – das genaue Datum stand bei Redaktionsschluss noch nicht fest – wird in der St. Anthony's Hall das Quiltmuseum eröffnet. Zu sehen sind etwa 600 kostbare handgearbeitete Quilts. Infos: www.quiltersguild.org.uk

Kunst auf Gleisen

Echten Eisenbahnsfans geht das Herz auf: Das „National Railway Museum“, ebenfalls in York zu Hause, präsentiert dieses Jahr erstmals die legendäre Lok „Duchess of Hamilton“, die nach sorgfältiger Restauration jetzt wieder im Original-Look glänzt – Art Deco auf Schienen. www.nrm.org.uk

Skandalkunst

Das Museum Tate Modern in London zeigt bis 26. Mai „Duchamp, Man Ray, Picabia“. Diese drei Künstler beeinflussten sich gegenseitig. Marcel Duchamps Werke sorgten Anfang des 20. Jahrhunderts für Eklat – zum Beispiel „Fountain 1917“, geschaffen aus einem Pissoir. Mehr Infos: www.tate.org.uk

Körper als Kunstwerke

Gunther von Hagens' umstrittene Ausstellung „Körperwelten“ wird jetzt im Museum of Science and Industry in Manchester gezeigt. www.msim.org.uk. Wer hingehet, braucht gute Nerven!



Von Herren und Dienern „Das Haus am Eaton Place“ schrieb Fernsehgeschichte

„Upstairs, Downstairs“ hieß das „Haus am Eaton Place“ im Original: Oben lebt die Herrschaft, unten die Dienerschaft. 1971 gestartet, erwies sich die Geschichte um die vornehme Familie Bellamy, ihren Butler Hudson und die Köchin Mrs. Bridges als außergewöhnlich erfolgreich – allen Prognosen zum Trotz. Kritiker hatten befürchtet, dass ein Sozialdrama, das Anfang des 20. Jahrhunderts spielt, in den wilden Siebzigern keine Zuschauer finden würde, aber weit gefehlt. Die Serie heimste mehrere Emmys ein.

Die erste Folge spielt 1903, zur Regentschaft Edward VII., die letzte 1930. In dieser Zeit widerfährt den Bewohnern des Hauses, ob nun „upstairs“ oder „downstairs“, einiges mehr als im durchschnittlichen Leben üblich. Da geht Lady Marjorie mit der „Titanic“ unter, häufen sich die Liebschaften, werden aufrührerische Kinder geboren, setzen Unglück-

liche ihrem Leben ein Ende. Trotzdem ist diese Serie alles andere als eine Räuberpistole. Das Schicksal der Beteiligten ist immer geschickt mit der Historie verweben, und da die Schauspieler sehr gut sind, wirkt das Geschehen auf dem Bildschirm glaubhaft. Vor allem Butler Hudson, dargestellt von Gordon Jackson, spielt überzeugend. Die allererste Folge wurde übrigens von Fay Weldon geschrieben, die inzwischen eine berühmte Romanautorin ist.

Die Straße Eaton Place gibt es wirklich in London, und auch das Haus 65, das in der Serie aber die Nummer 165 trägt. Die 1 wurde an jedem Drehtag dazugepinselt.

„Das Haus am Eaton Place“ als DVD können Sie bei The British Shop bestellen.



Theater im englischen Original

Englische oder amerikanische Theaterstücke im Original zu sehen, ist einfach ein Genuss – und häufig kein Vergleich zur übersetzten Version. Wenn Sie einigermaßen firm im Englischen sind (man hört sich aber auch rasch hinein), empfehlen wir Ihnen einen Besuch im „English Theatre“ in Frankfurt. Dieses Profitheater hat 300 Plätze in modernen Räumen – einem Bankenhochhaus in der Frankfurter Innenstadt – und ein vielseitiges Programm, auf dem Klassiker genauso stehen wie Musicals oder Krimis. Das Ensemble wird für jede Produktion neu zusammengestellt und kommt überwiegend aus England, auf der Bühne stehen also

nur „native speakers“. Das Theater wird auch viel von Lehrern und Schülergruppen genutzt.

Zum English Theatre – das nach eigenen Angaben das größte seiner Art auf dem europäischen Festland ist – gehört die schicke Bar „James“, benannt nach dem irischen Schriftsteller James Joyce.

Auskunft übers Programm und Tickets gibt es im Internet unter www.english-theatre.org – Telefonische Buchung unter: 069/24231620. Das Theater ist in der Gallusanlage 7.

Kleinere Englischsprachige Theater finden Sie auch in Hamburg – mehr unter www.englishtheatre.de – sowie in Berlin: www.etherlin.de

Impressum: The British Shop Magazin

Verantwortlich i. S. d. Pressegesetzes: Wolf Siebel. Redaktion: Ariane Stech, Grafik: Melanie Mißgen.