



Altes Kloster ganz neu. Kleines Foto: Blick aus dem Fenster des Torhauses. © Torre Abbey

Torre Abbey in neuem Glanz

Die nächsten 800 Jahre können kommen: Torre Abbey in Devon, eines der ältesten erhaltenen Klöster Englands, ist mit Millionenaufwand restauriert worden. Das Gebäude steht in schönster Lage an der „Englischen Riviera“ und ist nun das ganze Jahr für Besucher geöffnet.

1196 von einem Handvoll Priester gegründet, war Torre Abbey Heimat des Prämonstratenser-Ordens. Das blieb so, bis Heinrich der Achte nach seiner Abkehr von Rom im 16. Jahrhundert sämtliche Klöster des

Kriegsherren nach ihrem Sieg über die Armada 1588 spanische Kriegsgefangene ein. Deren Schiff, die „Rosario“, war in den Hafen geschleppt worden. Eine als Mann verkleidete Dame soll unter den Gefangenen gewesen sein, und natürlich spukt diese Spanierin heute in Torre Abbey. Sie ist aber nicht die einzige Untote, des Öfteren wird eine Lady im Ballkleid gesichtet, die in einer von Geisterpferden gezogenen Kutsche sitzt.

Bei den rund sechs Millionen Pfund teuren Bauarbeiten, die im Wesentlichen aus Lotteriemitteln finanziert worden sind, entdeckten die Spezialisten zahlreiche historische Kostbarkeiten.



Nach den Umbauten sind nun auch Gebäudeteile wie der Gewölbekeller – einst das Refektorium – zugänglich, die vorher verschlossen blieben. Der große Reiz der Anlage ist die Mischung verschiedener Stilelemente, die einen Einblick in die wechselvolle Geschichte des Hauses gibt.

Torre Abbey hat zudem einen neuen Kreuzgang, angelegt im zeitgenössischen Stil. Sehenswert sind die Kunstsammlungen, darunter eine Reihe von Prärraafacilen. An den Gartenanlagen wird noch gearbeitet. Info: Torre Abbey ist täglich von 10 bis 17 Uhr geöffnet, der Eintritt kostet 5,90 Euro.

www.torre-abbey.org.uk

Landes an sich riss, ausplünderte und zum Teil auch zerstören ließ. Damals wurde die Klosterkirche abgerissen, große Teile der übrigen Gebäude blieben aber erhalten. Etwa hundert Jahre später erwarb die Familie Cary das Gelände und baute das ehemalige Kloster in den 300 Jahren, in denen sie es besaß, zu einem repräsentativen Gebäude um. Deshalb sieht Torre Abbey in Teilen weniger wie eine Abtei, mehr wie ein hochherrschaftliches Haus im Stil des 18. Jahrhunderts aus. 1930 verkaufte die Familie, die in Geldnöte geraten war, ihr Anwesen an die Gemeindeverwaltung.

Eine Scheune auf dem Gelände von Torre Abbey hat eine besondere Geschichte: Hier sperren die englischen

Alles öko in London

Hauptsache umweltfreundlich: Im Londoner Stadtteil Shoreditch hat das Ökorestaurant „Water House Restaurant“ (100 Orsman Road) aufgemacht. Da ist nicht nur die Bio-Speisekarte über jeden Zweifel erhaben, nein, die Heizung speist sich aus Wasserkraft, die Kühlschränke sind verbrauchsarm, die Abfälle werden kompostiert und das Wasser aus der Küche für die Klospülung verwendet. Und das Essen? Nach Staatschwierigkeiten schlicht, aber gut. Falls Sie testen wollen: www.waterhouserestaurant.co.uk

The Beat goes on • The Beat goes on • The Beat goes on

Liverpool feiert seine Musikgeschichte und seine lebhafteste Musikszene heutiger Zeit: Im Liverpool World Museum ist noch bis 1. November 2009 die Ausstellung „The Beat goes on“ zu sehen (und zu hören). Im Mittelpunkt steht moderne Musik, beginnend mit amerikanischen Einflüssen in den vierziger Jahren über – natürlich – die Beatles und die hohe Zeit des Merseybeats, bis zu den Bands unserer Tage. Die Schaustücke stammen zum Teil von Plattenfirmen und Sammlern. Dar-



unter sind viele sehr seltene Beatles-Souvenirs: John Lennons Jacke, die er 1964 trug, die reichverzierte Bettdecke, unter die er bei seinen Bed-Ins mit Yoko Ono schlüpfte, sowie ein sehr laienhaft gestaltetes Ankündigungspaket der Band von 1963 (Bild).

Aber auch zahlreiche andere Musiker sind berücksichtigt. Der Eintritt zur Ausstellung ist frei. Mehr Infos finden Sie im Internet: www.liverpoolmuseums.org.uk
Foto: © Liverpool Museums

Jamie Oliver, ein Idealist am Herd

Mit Anfang 20 war Jamie Oliver, Gastwirtssohn aus Essex, schon berühmt als Fernsehkoch. Und sehr, sehr reich. Viele Altersgenossen hätten sich darauf beschränkt, das Geld mit beiden Händen wieder auszugeben, aber Oliver hat Idealismus. Er setzt sich für benachteiligte Jugendliche ein – und sucht die Ernährung seiner Landsleute zu verbessern.

Gleich mit seiner ersten Fernsehshow „The Naked Chef“ hatte der junge Koch einen Riesenerfolg. Sämtliche Kochbücher, die er geschrieben hat, sind Bestseller geworden.

Bei allem Erfolg seiner Kochideen fiel Oliver aber auf, dass im Alltag vieler Briten heute Fastfood auf dem Tisch steht – sogar in den Schulen. Mit seiner großen „School-Dinner“-Kampagne, die sich dafür einsetzte, in Schulkantinen wieder

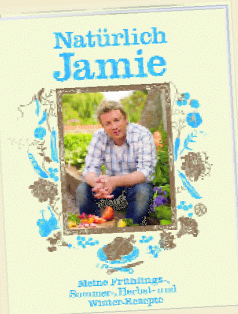
frisch zu kochen statt Tiefkühl-Pommes in die Friteuse zu kippen, machte sich Jamie Oliver nicht nur Freunde. Aber langfristig hatte er Erfolg, nach und nach verbessert sich das Schulesen im Land.

Momentan arbeitet Oliver, inzwischen Vater zweier Töchter, mit Eifer daran, die Briten wieder fürs Kochen und Essen im Familienkreis

zu begeistern. Was früher selbstverständlich war, hat sich – wie auch in Deutschland – mit der zweifelhaften Hilfe von Tiefkühlkost, Mikrowelle und dem Fernsehen als ständigem

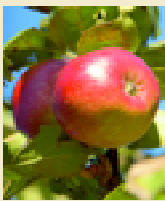
Begleiter aus dem Alltag verabschiedet. Jamie wirbt dafür, schon Kindern das Kochen beizubringen und Kochunterricht auch wieder an den Schulen zu etablieren. Er reist durchs Land und macht den Menschen schmackhaft, sich wenigstens einmal pro Woche gemeinsam an den Tisch zu setzen.

In seinen Restaurants der Marke „Fifteen“ – außer in London gibt es sie jetzt auch in Cornwall, Amsterdam in den Niederlanden und Melbourne in Australien – bildet Oliver zudem junge Leute aus, die ohne Schulabschluss und ohne Chancen sind. Auch wenn nicht jeder durchhält: 50 erfolgreiche Absolventen in fünf Jahren sind kein schlechter Schnitt.



Dessert mit Herbstfrüchten

Der Herbst bringt die neue Apfelernte, Birnen und Brombeeren. Was lässt sich damit nicht alles anfangen! Zum Beispiel könnten Sie das Lieblingsdessert der Briten ausprobieren: Crumble. Dafür 125 Gramm Mehl und 50 Gramm Butter mit den Fingerspitzen zu einer krümeligen Masse verreiben. 25 Gramm braunen Zucker zugeben. 450 Gramm Apfel – Cox, Braeburn oder Boskoop – in Scheiben schneiden, in eine Auflaufform legen und mit 25 Gramm Zucker (und auf Wunsch etwas Zimt) be-



streuen. Die Streuselmischung darüber geben und im vorgeheizten Backofen (180 Grad) etwa eine Dreiviertelstunde goldbraun backen. Alternativ nehmen Sie säuerliche Birnen und eine Handvoll Brombeeren – das schmeckt ebenfalls köstlich. Serviert wird Crumble heiß mit warmer Vanillesauce. Aber auch flüssige Sahne oder Eis passen gut dazu. Einen Teil des Mehls können Sie mit gemahlenen Nüssen oder Mandeln ersetzen, wenn Sie möchten, dann wird die Streuselhaube noch knuspriger.



Britische Köche

Urmutter aller englischen Kochbuchautorinnen und -autoren ist Isabella Beeton (1836–1865) – als „Mrs. Beeton“ ist sie noch heute im ganzen Land bekannt. Ihre Rezept- und Haushaltsbücher werden in modernisierter Form immer wieder neu aufgelegt. Unter Mrs. Beeton stellt man sich eine mütterliche Matrone vor, tatsächlich wurde sie nur 28.

Marguerite Patten (geb. 1915) führte die Briten durch die Kriegszeit: Wie kocht man mit Eipulver und Ersatzbutter? Nach dem Krieg schrieb sie zahlreiche Kochbücher voller solider Rezepte für jeden Tag.

Die beliebtesten britischen Köche heutiger Zeit sind – neben Jamie Oliver – die bildschöne Nigella Lawson, der jähzornige Gordon Ramsey, die pragmatische Delia Smith und Fisch-Zauberer Rick Stein. Alle haben oder hatten eigene TV-Shows.

Das ist ja typisch!

Das Schöne an Klischees ist, dass sie immer ein Körnchen Wahrheit enthalten. Deshalb scheuen wir uns nicht, Ihnen eine Liste jener Verhaltensweisen und Eigenschaften zu präsentieren, die wir nach vielen Aufenthalten im Inselreich für typisch british halten. Dies ist rein subjektiv, versteht sich, und vielleicht möchten Sie eigene Erfahrungen hinzufügen.

Also: Der Brite an sich ► sagt „excuse me, please“, wenn Sie ihm auf den Fuß treten oder ihn versehenlich anrempeln

► hört sofort, aus welcher Gesellschaftsschicht sein Gegenüber stammt. Würde sich aber nie dazu äußern.

► reagiert auf Komplimente mit einer humorvollen Bemerkung, die seine Leistung herunterspielt

► drängelt niemals ► liebt Sport, passiv und aktiv ► friert selten

► investiert viel Geld, Liebe und Mühe in sein Eigenheim, ist aber sofort bereit, es für einen anständigen Preis zu verkaufen

► mag zucker süße Kuchen mit dicker Glasur

► hält ein Haustier, am liebsten Hund oder Katz

► redet häufig über das Wetter, macht sich aber nichts daraus, ob's regnet oder weht

► beantwortet gern alberne Fragen im „Pub Quiz“

► nennt jeden mit Vornamen, ohne dem eine tiefere Bedeutung beizumessen

► trinkt gern einen – in der jüngeren Generation nimmt das inzwischen schon überhand

► isst seine Pommes mit Malzessig und sein Lamm mit Minze

► liebt Frankreich. Wenn nur die Franzosen nicht so seltsam wären.

► feiert Hochzeit im ganz großen Stil, am liebsten mit Reifrock, Frack, Zylinder und Kutsche

► schließt eher zögernd Freundschaften, pflegt sie dann aber mit Hingabe

► legt, je vornehmer er ist, zunehmend weniger Wert auf Kleidung und bevorzugt Gummistiefel als Schuhwerk

► entdeckt gerade sein Öko-Bewusstsein und spart Wasser, egal, wie viel es regnet

► hat einen grünen Daumen und spricht von „green fingers“

► hat nach Jahren exotischer Vorlieben die traditionelle Küche seiner Heimat wiederentdeckt

► und sieht sich zwar als Brite, aber vor allem als Engländer, Schotte oder Waliser

Fotos © www.britainonview.com



Am zweiten Samstag im November zieht nach alter – genauer: 784-jähriger – Tradition der (brandneue) Lord Mayor of London in der goldenen Staatskutsche durch die Hauptstadt, um vor den Royal Courts of Justice seinen Amtseid abzulegen. Begleitet wird der Bürgermeister von einer großen Parade mit Musik und Prunkwagen. Dieses Jahr beginnt das Ereignis am 8. November, 11 Uhr, und endet um 17 Uhr mit einem Feuerwerk. Mehr im Internet: www.lordmayorsshow.org



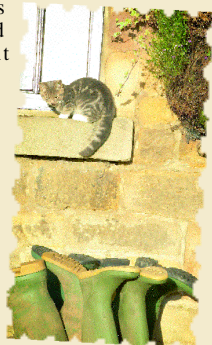
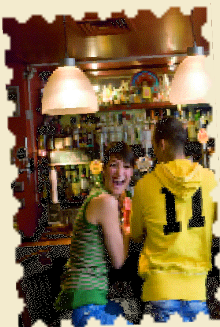
Das „Salty Monk Restaurant“ in Sidmouth, Devon, ist von der Organisation Enjoy England zum „Bed & Breakfast des Jahres“ gekürt worden. Das Gebäude stammt aus dem 16. Jahrhundert und war früher ein Salzlager. Die Pension hat fünf hübsche Zimmer, einen preisgekrönten Garten und serviert englische Küche.



Hier ist alles handgemacht: Vom 7. bis 19. Oktober stellen Kunsthandwerker in London Keramiken, Möbel, Textilien und Schmuck aus. Die London Craft Fair hat zudem einen besonders schönen Veranstaltungsort – in einem Messepavillon, der in einem Innenhof des hochherrschaftlichen Somerset House aufgebaut wird.



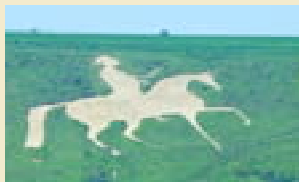
Die Wellness-Welle rollt – kaum ein Hotel in Großbritannien kommt heute ohne „Spa“ aus. Die schönste Entspannungswoche, die wir bisher kennengelernt haben, steht in der alten Kur- und Römerstadt Bath und heißt „Thermae Bath Spa“. Der Blick vom Pool auf dem Dach ist spektakulär.



Rätselhafte Riesen

England ist das Land der Kreidefiguren. Vor allem im Süden leuchten riesige Pferde, aber auch menschliche Gestalten weiß von grünen Hügeln. Sie wirken auf den Betrachter wie ein Gruß aus der Vorzeit (und ein Fall für Erich von Däniken), tatsächlich sind die meisten viel jünger, nicht mehr als 300 Jahre alt. Ein Teil wurde noch zu Beginn des 19. Jahrhunderts in die Landschaft geschnitzt. Nur eine Figur, das Pferd von Uffington in Wiltshire, stammt nach neuesten Untersuchungsmethoden aus der Bronzezeit.

In Wiltshire häufen sich die „hill figures“ aus einem einfachen Grund: Unter dem Grasbewuchs liegen Kreidefelsen. Freigelegt bildet



das Gestein einen blendenden Kontrast zum Grün. In dieser Grafschaft

finden sich allein acht Pferde, fünf weitere sind in Quellen erwähnt und inzwischen überwuchert.

Eine der bekanntesten Figuren ist der „Cerne Abbas Giant“, eine 55 Meter hohe nackte Männergestalt nördlich von Dorchester in Dorset, die wegen ihrer Eignung als Fruchtbarkeitssymbol auch „Rude Giant“, unanständiger Riese, genannt wird. Dieser Gigant ist vermutlich etwa 400 Jahre alt und gehört heute der Organisation National Trust. Da im 17. Jahrhundert kein Fruchtbarkeitskult betrieben wurde, handelt es sich vielleicht sogar um eine politische Karikatur.

Der „Long Man of Wilmington“ in East Sussex ist im Besitz der örtlichen archäologischen Gesellschaft. Die riesige Figur hält zwei Speiße und wurde 1710 erstmals in einer Zeichnung festgehalten. Im Jahr 1969 wurde sie nach



Weißer Pferde bei Westbury in Wiltshire (oben) und bei Osmington in Dorset (links). © www.britainonview.com

damals üblicher Manier restauriert und besteht seitdem aus Betonteilen, die regelmäßig mit weißer Farbe angestrichen werden. Gleichwohl ist der Mann ein eindrucksvoller Anblick und lohnt auch einen Umweg.

ART-DECO-JUWEL MIDLAND HOTEL

Gebäude im Art-Deco-Stil sind in Europa selten – zu kurz war die Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg, als dass sich dieser Baustil wirklich durchgesetzt hätte. Umso erfreulicher ist es, dass eins der spektakulärsten Häuser dieser Ära der Abrissbirne trotz konnte: Das elegant geschwungene schneeweiße „Midland Hotel“ im Seebad Morecambe an der englischen Nordwestküste ist aufwändig restauriert worden. Dass es überhaupt noch steht, geht auf das Konto einer Bürgerinitiative. 1932 war das Hotel

direkt am Strand gebaut worden – seine Glanzzeit dauerte nur bis Kriegsbeginn, danach war es Lazarett. Nach dem Krieg wurde es zwar wieder als Hotel genutzt, konnte aber nie mehr an den großen Erfolg anknüpfen. Von Anbauten verschandelt und vernachlässigt, verfiel es mit der Zeit, bis es in den 1990er Jahren kaum noch zu retten schien. Vandalismus bedrohte die Kunstwerke im Innern, die Fassade bröckelte. Die „Friends of the Midland Hotel“ lieben aber nicht locker, bis endlich ein

Investor gefunden war, der eine sensible Renovierungspläne. Nun ist das Erdgeschoss weitgehend originalgetreu restauriert, die Zimmer im Obergeschoss sind modern ausgestattet. Das wunderschön gelegene Seebad Morecambe, das auch nicht nur einfache Zeiten hinter sich hat, erhofft sich von der Attraktion zusätzliche Besucher. Infos und Buchung: www.midlandmorecambe.co.uk Fotos © Urban Splash



David Austin – der Rosenkönig

„Jeden Tag staune ich über mein Glück, dass ich mit Rosenzüchtern meinen Lebensunterhalt verdienen konnte“, sagte David Austin bescheiden, als er vergangenes Jahr zum „Officer of the Order of the British Empire“ gekürt wurde. Doch es wird nicht nur Glück gewesen sein. Der Mann aus Shropshire hat sich seinen Namen als bekanntester Rosenzüchter der Welt hart erarbeitet und ruht sich auch heute nicht aus.



1926 kam David Austin als Sohn einer Farmerfamilie zur Welt. Sein Berufsziel: ebenfalls Farmer. Doch ein Bekannter seines Vaters, der Blumen züchtete, inspirierte den jungen David. Und als er in einem Pflanzenbuch von den fast schon ausgestorbenen Rosensorten früherer Zeiten las, erwachte sein Interesse.

Damals waren hybride Teerosen sehr modern, die traditionellen alten Sorten – bis etwa 1800 verbreitet – jedoch leider in Vergessenheit geraten. David Austin setzte sich zum Ziel, Schönheit, Fülle und Duft der alten Sorten mit der Farbvielfalt und der wiederkehrenden Blüte der jüngeren Züchtungen zu kombinieren. Das Ergebnis nannte er „English Roses“ – üppige, vielblättrige runde Blüten,



die richtig nach Rosen duften und je nach Sorte bis in den Winter hinein blühen. Und: Sie sind pflegeleicht und verlangen Hobbygärtnern nicht die Kenntnis von Fachleuten ab. Die ersten „English Roses“ züchtete David Austin schon Ende der sechziger Jahre, der Durchbruch kam mit den Sorten Graham Thomas und Mary Rose, die er 1983 auf der Chelsea Flower Show vorstellte. Danach war der Erfolg nicht mehr aufzuhalten – überall auf der Welt sind englische Rosen bekannt. David Austin und sein Sohn David J.C. Austin haben etwa 200 Sorten gezüchtet und verkaufen 1,2 Millionen Rosen pro Jahr, aber die „Nursery“ in Shropshire ist nach wie vor ein Familienbetrieb.

Besuch im Garten der Düfte

Rosen überall: Sie blühen in Beeten, Büschen und Hecken, sie klettern auf Bögen und Mauern und Statuen, sie leuchten in Kardinalsrot oder schimmern schüchtern in Pastelltönen. Rund 800 Sorten vereint David Austins berühmter Schaugarten in Albrighton, Shropshire. Von der Heckenrose bis zur perfekt geformten, fast künstlich wirkenden Teerose ist dort eine Fülle von wunderschönen Blüten zu bewundern. In diesem Garten ist auch die „National Collection of English Roses“ zu Hause.

Der Garten ist geschickt unterteilt mit einer Vielfalt verschiedener

Stilrichtungen. Herzstück ist der Long Garden. Im Mittelpunkt des „Lion Garden“ ruht ein steiner Löwe. Historische Vorbilder haben der viktorianische Garten und der förmliche Renaissancegarten voller „English Roses“ – unser persönlicher Favorit.

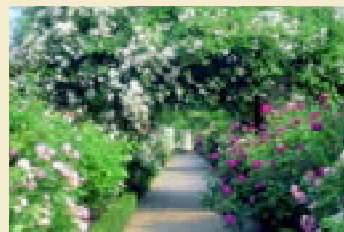
David Austins Rosengarten liegt neben dem Firmengelände („Plant Centre“) unweit von Wolverhampton und ist gut ausgeschildert. Er ist täglich von 9 bis 17 Uhr bei freiem Eintritt geöffnet, die beste Jahreszeit für einen Besuch ist der Sommer bis in den Herbst hinein. Für Gruppenbesuche sollte man sich

Rosen, Rosen

Die allererste „English Rose“, die David Austin 1963 präsentierte, war die „Constance Spry“ – eine Verbeugung vor den alten Rosen mit ihrem runden, fülligen Blütenkopf und zartem Duft. Sie blühte jedoch nur einmal. Damit war Austin noch nicht am Ziel und experimentierte weiter mit verschiedenen Kreuzungen. Benannt wurde die Constance Spry nach einer berühmten, 1960 verstorbenen Floristin und Buchautorin, deren Blütenarrangements in den 1930er Jahren Furore gemacht hatten.

Fragen zum Thema Rosen? Ansprechpartner in Deutschland ist die Gesellschaft Deutscher Rosenfreunde. Sie bietet ein Internetforum und organisiert jedes Jahr „Rosenreisen“. Mehr: www.rosenfreunde.de

Im Park von Schloss Ippenburg, Bad Essen, wachsen über 400 Englische Rosen von David Austin. Deshalb empfiehlt der Meister deutschen Fans einen Besuch dieses Gartens.



Romantisch unter Rosenbögen: Der Garten von David Austin ist einer der schönsten seiner Art.

anmelden: Tel: 0044/1902/376342. Tipp: Der Tearoom serviert leckere Kleinigkeiten. Im Plant Centre können Sie neben Rosen auch andere Pflanzen kaufen und Tipps für die Gartengestaltung bekommen.

Reisetipps Newcastle

Auf dieser Internetseite finden Sie Hotels, Restaurants und Ideen für eine Reise nach Newcastle und die Nachbarstadt Gateshead: www.visitnewcastlegateshead.com



Newcastle mit seinen vielen Bars und Restaurants gilt als „Partystadt“ und ist Ziel vieler Junggesellenabschiede – mit allen Begleiterscheinungen. Gesetztere Besucher sollten den Kneipenbummel lieber auf einen Wochentag verlegen, nicht auf den Samstagabend.



Mit der Buslinie AD 122 können Sie Richtung Norden zum Hadrianswall reisen. Der Bus fährt zwischen Ende März und Anfang November täglich um 9 und 14 Uhr ab Newcastle Hauptbahnhof. Oder Sie fahren per Bahn in einer Stunde nach York (mehrmals täglich ab Hauptbahnhof).



Alles lila: „Malmaison“ heißt ein ultramodernes Hotel in einem historischen Lagerhaus direkt am Kai. Mehr unter: www.malmaison-newcastle.com



Lokale Spezialität ist „pease pudding“, ein Erbspüree, das in Metzgereien verkauft wird. Uns schmecken die vielen Fischspezialitäten besser. Und: Newcastle hat eine eigene Chinatown mit guten Restaurants.



Die Millenium-Brücke führt von Newcastle zur Schwester Gateshead. Links zu sehen ist die die Musikhalle The Sage. © www.visitnewcastlegateshead.com

Vor zehn, zwanzig Jahren hätten wir eine Reise nach Newcastle nicht empfehlen können – die Stadt am Tyne hoch im Norden Englands war nach dem Niedergang der Kohle- und Stahlindustrie ärmlich und heruntergekommen. Doch heute ist die Lebenslust

zurückgekehrt, die „Geordies“, wie sich die Leute dieser Region nennen, haben sich und ihre Stadt neu erfunden. Und sie haben tüchtig aufgeräumt und den Ruß weggeputzt.

Newcastle hat eine der schönsten Altstädte Englands, Grainger Town, erbaut auf dem Gipfel des Kohle-reichtums im 19. Jahrhundert. Vor allem die elegant geschwungene Grey Street mit ihren klassizistischen Fassaden ist eine Augenweide. In diesem Viertel finden sich

auch die üppig geschmückte Einkaufspassage Central Arcade sowie der überdachte viktorianische Markt.

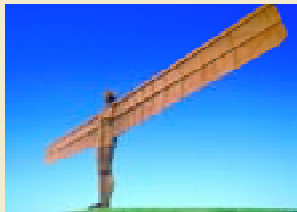
Das Ufer des Tyne, einst düster und verlassen, ist heute schick herausgeputzt mit hypermodernen oder

restaurierten Gebäuden. Legenär sind die sieben Brücken, die den Fluss überspannen – ein zusammengewürfeltes Ensemble verschiedener Epochen. In Gateshead, direkt gegenüber auf der anderen Fluss-Seite, glänzt die Konzerthalle „The Sage“ wie ein gläserner Wal in der Sonne, daneben steht die zum Kulturzentrum umgebaute Getreidemühle „The Baltic“. Der Weg hinüber führt über die elegante und klappbare Millenium Bridge.

Newcastle

Engel des Nordens

Wer in der Nähe von Newcastle und Gateshead unterwegs ist, kommt am „Angel of the North“ nicht vorbei: Die 20 Meter hohe Statue steht, weithin sichtbar, auf einem ehemaligen Kohlebergwerk. Zehn Jahre wird der Engel dieses Jahr. Er ist aus einem Stahl-Kupfer-Gemisch nach dem Entwurf des Künstlers Antony Gormley geschmiedet und soll an das industrielle Erbe der Region erinnern. Seine weit ausgebreiteten A me oder Flügel, die an die Tragflächen eines Flugzeugs erinnern, symbolisieren für die Einheimischen eine Art Willkommensgruß. Täglich grüßt der Engel tausende von Menschen, denn die viel befahrene Straße



Weithin sichtbar: der Angel of the North. © www.britainonview.com

A1 sowie die Bahnlinie nach Edinburgh führen beide an ihm vorbei. Zu seinen Füßen liegt ein kleiner Parkplatz, damit Touristen den Giganten auch aus der Nähe bestaunen können. Liebstes Fotomotiv: Man stellt sich in einiger Entfernung vor den Stahlmann und breitet die A me ganz weit aus.

Impressum: The British Shop Magazin

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