

THE BRITISH SHOP

Neues von den Inseln

Dezember 2010

TRADITIONEN

Wie die Briten
Christmas feiern

REISETIPPS

Großbritannien
rund ums Jahr

IN ALLER KÜRZE

Fans von
Sherlock Holmes



Wie die Briten Weihnachten feiern



Was bringt die Briten in Weihnachtsstimmung? Wir haben bei Freunden und Kollegen aus England und Schottland nachgefragt, welche Erlebnisse und Rituale für sie so richtig „christmassy“ sind. Und neben Antworten im Stil von „ganz viel Glühwein trinken“ waren auch viele dabei, die einen Eindruck von typisch britischem „Christmas Cheer“ geben.

Beverley (50) versammelt drei Wochen vor Weihnachten ihre fast erwachsenen Kinder um sich, um den traditionellen Weihnachtskuchen zu backen. Das Rezept hat sie früher noch in der Schule gelernt, „wir hatten alle 14 Tage Kochunterricht“. Der Kuchen enthält Trockenfrüchte wie Rosinen, Pflaumen und Aprikosen, einen geriebenen Apfel, Gewürze und Eier. Er wird fast zwei Stunden gebacken, danach bis Weihnachten regelmäßig mit Brandy getränkt, schließlich mit Marzipan und Zuckerguss glasiert und mit silbernen Zuckerlampions geschmückt. „Wenn wir den Teig rühren, kriegt jeder den Löffel, röhrt einmal um und wünscht sich etwas – das haben wir schon so gemacht, als die Kinder noch klein waren. Und es hat immer geholfen.“ Früher hat Beverley auch den Christmas Pudding selbst gemacht, und zwar am selben Tag wie den Kuchen,

CHRISTMAS-TIPPS

Falls Sie in der Vorweihnachtszeit eine Reise nach Großbritannien planen – hier finden Sie „Christmas Spirit“ in Hülle und Fülle: Viele historische Herrenhäuser und Gebäude sind zwar im Winter geschlossen, öffnen aber für spezielle Weihnachtsveranstaltungen. Wunderschön ist es zum Beispiel in Chatsworth House in Derbyshire und Bodiam Castle in Sussex. Infos: www.chatsworth.org und www.nationaltrust.org.uk

Einen Überblick über Veranstaltungen in England und London finden Sie unter www.enjoyengland.com/christmas und www.christmasinlondon.net

Köstlichkeiten werden bei der Messe „Taste of Christmas“ präsentiert. Sehr beliebt! www.tasteofchristmas.com

aber das ist ihr inzwischen zu viel Arbeit. „Wir kaufen den Pudding fertig, er ist genauso gut. Aber den Christmas Cake, den werden wir niemals kaufen. Ich hoffe, dass die Kinder diese Tradition später in ihren eigenen Familien übernehmen.“

Für Andrew, einen 38 Jahre alten PR-Manager aus Poole, beginnt Weihnachten um den 10. Dezember, wenn er den Baum vom Dachboden holt. Es ist ein künstlicher Baum und dazu noch weiß, komplett mit Lichtern. „Sehr kitschig, ich weiß“, sagt er. „Wenn wir mal Kinder haben, kaufen wir einen echten“. An die Zweige werden knallbunte Kugeln gehängt, und obendrauf kommt



eine Elfe, die seine Frau schon als kleines Mädchen hatte. In Großbritannien werden Weihnachtsbäume, ob aus dem Wald oder aus dem Papptabak vom Speicher, oft schon Tage vor dem Fest aufgestellt.

Weihnachtswünsche beim Kuchenbacken und stille Stunden mit Charles Dickens

Für Familien mit Kindern ist Weihnachten die wichtigste Jahreszeit. „Wir haben das volle Programm: Krippenspiel, Basteln, Backen“, erklärt Joanne aus York, Mutter von fünfjährigen Zwillingen. Beth und Lily legen an Heiligabend ein Mince Pie (Weihnachtspastetchen) für Father Christmas und zwei Karotten für die Rentiere in den Flur, bevor sie sich zu einer sehr kurzen Nachttruhe begeben. „Letztes Jahr haben wir sogar versucht, mit Mehl die Fußstapfen des Weihnachtsmanns nachzubilden“, erzählt ihre Mutter lachend. „Das lassen wir dieses Jahr, das Zeug war überall.“ Die Bescherung ist am Ersten Feiertag ziemlich früh, danach kommen je zwei Omas und Opas mit noch mehr Geschenken zum wichtigsten Essen des Jahres.



Das „Christmas Dinner“ steht im Mittelpunkt der Feierlichkeiten bei allen Leuten, die wir befragt haben, und es gibt, mit einer Ausnahme bei Vegetariern, Truthahn. Am Esstisch sitzt man festlich gekleidet, aber

mit einem Papierhut aus den „Christmas Crackers“ (Knallbonbons) auf dem Kopf – dieser Stilbruch muss sein.

Für Liz, Hausfrau aus Bournemouth, ist die Weihnachtsgeschichte von Charles Dickens unverzichtbar. „Als die Kinder klein waren, hatten wir sie als Bilderbuch. Inzwischen höre ich sie als Audio-CD während der Arbeit. Die wunderbare Sprache berührt mich jedes Mal aufs Neue.“ Weitere Rituale, von denen uns berichtet wurde, sind das Schreiben von Weihnachtskarten („E-Mails kann man nicht aufs Kaminsims stellen“, sagt Steve aus London), der Strandspaziergang nach der Bescherung und ein kostümierter „Santa Run“ in Edinburgh für einen guten Zweck. Alle Fotos: © Britainonview, Simon Winnall (unten), Pawel Libera (oben Mitte)

FESTSCHMUCK IM MUSEUM

Unsere Lieblings-Weihnachtsausstellung in London ist „Christmas Past“ im Geffrye Museum: englische Weihnachtsdeko durch die Jahrhunderte (bis 2. Januar).

www.geffrye-museum.org.uk

Rund ums Jahr



Wie schön, dass auf das Wetter in Großbritannien kein Verlass ist – ob Sommer oder Winter, es macht, was es will. Deshalb sind Reisende nicht an eine Saison gebunden. Damit Sie wissen, wo es wann besonders schön ist, geben wir Ihnen hier ein paar erprobte Tipps weiter.

Wanderungen durch die romantischen und wilden Yorkshire Dales oder in der Wintersonne an verlassenen Stränden

Der Winter ist am besten für Städtetrips geeignet, aber Wanderfreunden empfehlen wir eine Tour durch die Hügel- und Heide-landschaft der Yorkshire Dales. Morgens stapfen Sie durch Frühnebel, mittags mit etwas Glück in der Sonne. Planen Sie die Strecken eher kurz, da es früh dunkel wird, und kehren Sie ein in bezaubernden Dörfern wie Kettlewell, Burnsall und Appletreewick. Natürlich ist auch die See bei jedem Wetter ein Erlebnis – schauen Sie sich die menschenleeren Strände in Norfolk an. Quirlige Küstenstädte wie Skegness an der Ostküste oder Blackpool können im Winter ein bisschen trist wirken.

Stehen Weihnachtseinkäufe an, so sind Sie in Städten wie Norwich, Nottingham, Newcastle oder Lincoln gut aufgehoben: große

Auswahl, liebevoller Weihnachtsschmuck, weniger Hektik. Auch Glasgow mit seiner ellenlangen Fußgängerzone versteht sich heute als Einkaufs- und Kulturstadt. Obwohl viel Werbung für Shoppingkomplexe auf der grünen Wiese gemacht wird, finden wir die örtlichen „High Streets“ auch der kleineren Marktstädte viel schöner. Schon zwei oder drei Tage nach Weihnachten beginnen im ganzen Land die „New Year Sales“ mit teilweise drastischen Reduzierungen, und direkt nach Neujahr sinken auch die Hotelpreise. Top-Touristenziele wie Bath, York oder Canterbury sind jetzt nicht so überlaufen wie sonst.

Weisse Teppiche aus Schneeglöckchen und nur wenig später in Goldgelb, wenn im ganzen Land die Osterglocken blühen

Januar und Februar ist Schneeglöckchen-Zeit, die Vorfrühlingsboten verschönern viele Parks. Ganze Teppiche in Weiß finden Sie zum Beispiel in Colesbourne Park in Gloucestershire, in Stourhead Gardens nahe Bath (der schönste Park im Land, wenn Sie uns fragen!) oder im Park von Anglesey Abbey bei Cambridge. Sind die Schneeglöckchen verblüht, stehen schon die Osterglocken da. Genießen Sie den

Anblick bei Spaziergängen im Lake District oder in den Cotswolds.

Im Sommer zieht es uns ans Meer. Bummeln Sie durch die kleineren oder weniger bekannten Küstenstädte wie Filey in Yorkshire, Grange-over-Sands in Cumbria, Aldeburgh in Suffolk oder Weymouth in Dorset, um ein Gefühl für typisch englische „sea-side holidays“ zu bekommen. Unstädte wie Oxford, Cambridge, aber auch das quicklebendige Bristol sind jetzt in Ferienlaune – die Stimmung ist entspannt und fröhlich, Sie können überall draußen essen; in Bristol besonders schön am alten Hafen.

Goldenes Septemberlicht im New Forest oder farbenfroher Herbst in den Bergen von Snowdonia im Norden von Wales

Der Sommer ist auch eine gute Zeit für London-Kurztrips inklusive Besuchen im Freiluft-Theater (Regent's Park) und Open-Air-Kino (Somerset House). Steht Ihnen der Sinn nach Landleben, schauen Sie sich die prächtigen Herrensitze mit den dazugehörigen Parks an. Einige unserer Favoriten: Sherborne House in Dorset, Castle Howard in Yorkshire, Houghton Hall in Norfolk. Sissinghurst Castle hat zwar kein Castle mehr, aber einen prächtigen Garten. Zwei schöne Ziele für den Frühherbst: Der New Forest in Südengland wirkt im goldenen Septemberlicht noch idyllischer als sonst. Und der Snowdonia National Park in Wales, der Meer, Berge und liebliche Hügel voller Schafe bietet, ist ideal zum Wandern und Mountainbike-Fahren.



Im November schließlich ist Guy Fawkes Day, den jeder Großbritannien-Fan einmal miterleben sollte. Das bekannteste Festival wird in Lewes in Sussex gefeiert, aber Feuerwerk und „bonfires“ leuchten im ganzen Land. Der Anlass ist grausig (immerhin wird hier der Aufdeckung eines Komplotts samt blutiger Folgen gedacht), die Stimmung ausgelassen. Probieren Sie das passende Essen: Würstchen, Folienkartoffeln und Parkin-Gewürzkuchen. Fotos: © Britainonview und New Forest Council



TIPPS FÜR TOURISTEN

Infos über Reisen nach Großbritannien, viele Tipps und Anregungen: www.visitbritain.com/de/DE Über einige der erwähnten Reiseziele finden Sie Näheres unter www.visityorkshire.co.uk

www.golakes.co.uk/de www.cotswolds.com www.thenewforest.co.uk

und www.visitsnowdonia.info
Gartenfreunde orientieren sich auf www.greatbritishgardens.co.uk

Londontouristen finden Wissenswertes auf www.visitlondon.com und aktuelle Tipps auf www.viewlondon.co.uk



New Forest Council



Puter als Star

Ein echt britisches Weihnachtsmenü

Ente, Gans, Fondue oder Würstchen mit Kartoffelsalat? Solche Qual der Wahl ist den Briten fremd. Bei ihnen gehört der Truthahn zum Weihnachtsfest, und an dieser Tradition wird nur selten gerüttelt. Etwa zwölf Millionen „turkeys“ werden alljährlich im Familien- oder Freundeskreis am Ersten Feiertag verspeist.

Ofen gebackenes Wurzelgemüse, gedünsteter Rosenkohl, „bread sauce“ sowie „cranberry sauce“. Die Vorspeise besteht klassisch aus ein oder zwei Scheiben Räucherlachs mit frischem Salat, der Nachtisch ist – natürlich! – Christmas Pudding, den Sie samt der Brandy Butter bei THE BRITISH SHOP bestellen können.

Auch die Beilagen haben Tradition: Wurzeln, geröstete Kartoffeln und Rosenkohl

Dabei ist der Puter noch gar nicht so lange der Star der Festtafel. In Dickens' Weihnachtsgeschichte (1843 erschienen) wird Gans gegessen. Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts scheint sich der Importvogel aus Amerika durchgesetzt zu haben. Dies aber gründlich. Die tierlieben Briten bevorzugen Vögel aus artgerechter Haltung.

Wenn Sie ein britisches Weihnachtsmenü nachkochen möchten, muss es also Truthahn geben. Zu den „trimmings“, dem Drum und Dran, gehören eine Füllung, „pigs in blankets“, das sind mit Speck umwickelte Würstchen, Röstkartoffeln und im

Für den Hauptgang braucht man eigentlich zwei Backofen, was bei uns nicht Standard ist. Es geht aber auch mit einem: Garen Sie die Kartoffeln und das Wurzelgemüse, empfehlenswert sind Karotten und Pastinaken, getrennt je zehn Minuten in Wasser vor. Geben Sie etwas Öl und Honig, Salz und Pfeffer in eine Schüssel und wenden Sie darin die Wurzeln, für die Kartoffeln nehmen Sie Öl oder geschmolzenes Gänsefett, Salz und Pfeffer. Auf zwei Bleche verteilen und im Ofen bei 200 Grad Umluft rösten, während der fertige Truthahn (mehr dazu im Kasten) eine halbe Stunde,

mit Folie umwickelt, ruht. Rosenkohl schmeckt besonders gut, wenn Sie ihn mit Butter und gehackten Walnüssen anrichten. Hier ein Rezept für die Truthahn-Füllung, „stuffing“ genannt: 100 Gramm getrocknete Mischpilze einweichen, dann abtropfen. Eine Zwiebel hacken, in Butter anbraten. In einer Schüssel Pilze, die Zwiebel, 125 Gramm frische Weißbrotkrumen, 200 Gramm fertig gegarte Esskastanien (aus der Packung, im Supermarkt erhältlich), fein gehackt, und zwei Eßlöffel gehackte Petersilie vermengen. Ein Ei unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell Milch zugeben, wenn die Masse zu trocken ist. Beliebt, aber mächtig sind auch Füllungen mit Hackfleisch oder Wurstbrät.

„Bread sauce“ ist für Briten eine unverzichtbare Beigabe zum Truthahn und eher ein Brei als eine Sauce – vom Geschmack her ähnelt sie unseren Semmelknödeln. Sie sieht etwas seltsam aus, schmeckt aber richtig gut. Ein einfaches Rezept: 600 Milliliter Vollmilch mit einer gehackten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, vier Pfefferkörnern und zwei Nelken aufkochen, zehn Minuten leicht köchelnd ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, 150 Gramm frische Weißbrotkrumen einrühren, drei Eßlöffel Crème fraîche und etwas Muskat unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Statt mühsam

selbstgemachter „cranberry sauce“ nehmen Sie einfach Preiselbeeren aus dem Glas, die schmecken fast genauso gut. Schließlich ist Weihnachten, wer will da länger als unbedingt nötig in der Küche stehen? Zum Dinner trinken die Briten Wein, zum Auftakt Champagner oder trockenen Sherry.

Und wenn nach dem großen Festessen noch Platz ist: Zum Nachmittagstee servieren die Briten reich verzierten Früchtekuchen mit Zuckerguss und die traditionellen mit Mincemeat, einer köstlichen Mixtur aus Trockenfrüchten, gefüllte Törtchen. Dazu passt auch Glühwein oder Portwein. Fotos: © Britainonview



Truthahn braten

KÜCHENTIPPS

Die Garzeit des Truthahns ist eine Wissenschaft für sich – hier kann der Geflügelhändler helfen. Ein Vogel von 5,5 Kilo, mit Füllung gewogen, reicht für acht Leute und braucht bis zu vier-einhalb Stunden! Die besten Ergebnisse erzielt man so: mit Butter einreiben, salzen und pfeffern, locker mit Alufolie einschlagen und bei 220 Grad im Ofen

eine halbe Stunde braten, dann bei 170 Grad rund dreieinhalb Stunden. Für die letzte halbe Stunde Folie abnehmen und die Hitze auf 200 Grad hochdrehen, öfter mit Bratensaft begießen. Es empfiehlt sich, nur wenig Füllung in die Halsöffnung und unter die gelockerte Haut des Vogels zu schieben, da sich die Garzeit sonst weiter verlängert. Restliche Füllung zu Klößchen rollen, im Backofen mit dem Gemüse eine halbe Stunde garen und separat servieren.

Neues von den Inseln



ROYALE GESCHENKE

Was kriegt die Queen zu Weihnachten? Letztes Jahr, so berichtete die Internetseite examiner.com, schenkten die Prinzen William und Harry ihrer Oma einen Blu-Ray-Player, worüber sie sich sehr gefreut habe – sie spielt damit angeblich Aufnahmen von Pferderennen ab. Prince Philip und seine Ehefrau bedachten einander nur mit Gutscheinen. Ob's stimmt? Die Quelle dieser Nachricht liegt, wie üblich, in „gut informierten Kreisen“ ...

MÄRCHEN MIT MUSIK

Mit Kindern in London unterwegs? Das neue Weihnachtsstück des Theaters Young Vic heißt „My Dad's a Birdman“ nach einer bewegenden Kindergeschichte von David Almond. Die Musik dazu haben die Pet Shop Boys geschrieben – da lohnt der Besuch schon deshalb, denn das Duo hat viele Hits produziert. 25. November bis 1. Januar, Infos www.youngvic.org

Sherlocks Freunde

Auch bei uns hat der Meisterdetektiv viele Fans. Die Sherlock-Holmes-Gesellschaft bietet ihnen ein Forum zum Austausch, ein eigenes Magazin und zahlreiche Veranstaltungshinweise, von Lesungen über Aufführungen bis hin zu Puppentheater. Über 500 Mitglieder sind inzwischen dabei, die meisten aus Deutschland und Österreich, Luxemburg und der Schweiz. Weitere Infos finden Sie unter: www.sherlock-holmes-gesellschaft.de

WIE BEI DICKENS

Rochester Castle im südenglischen Kent ist die Kulisse für den „Dickens Christmas Market“ (3. bis 19. Dezember, täglich ab 10 Uhr geöffnet). Die Buden werden im romantischen Schlosshof aufgebaut, und bis zur viktorianisch geprägten „High Street“ der Stadt mit ihren vielen kleinen Geschäften sind es nur ein paar Schritte. Mit ein bisschen Glück begegnen Sie beim Bummel über den Weihnachtsmarkt oder am Glühweinstand auch Mr. Charles Dickens höchstpersönlich – oder zumindest einem kostümierten Darsteller.

CHRISTMAS SHOP

Hier ist das ganze Jahr Weihnachten: „The Christmas Shop“ in London verkauft typisch britische, aber auch internationale Weihnachtsdeko von der „tree fairy“ für die Baumspitze über „tinsel“ (eine Art Lametta) bis zu blinkenden Lichterketten. Der Laden liegt zwischen Tower und London Bridge, 55 A Tooley Street.

