

THE BRITISH SHOP

Neues von den Inseln

Februar 2011

REISETIPPS

Englands
blühender Osten

FRÜHLINGSBRUNCH

Buffet mit
Lamm und Lachs

IN ALLER KÜRZE

Kinderbilder
der Queen



Zauberhafte Parks und Herrenhäuser *In Englands blühendem Osten*

Schluss mit der Bescheidenheit. Als Belton House am Ende des 17. Jahrhunderts gebaut wurde, hatte England stürmische und karge Jahre hinter sich, einen Bürgerkrieg und die Herrschaft der Puritaner. Nun trumpfte der Adel wieder auf, und das Landschloss in der Nähe von Grantham zeugt von diesem Selbstbewusstsein der Restaurationszeit: eine imposante Fassade aus honigfarbenem Sandstein,

Schlösser und Gärten, die beeindrucken und den hohen Rang und die Macht ihrer Besitzer symbolisieren sollten

Prunkräume voller Kunstwerke, ein perfekt durchgeplanter Garten – alles, um zu beeindrucken. Über die Jahrzehnte und Jahrhunderte steuerten die Künstler und Gartenkünstler immer neue Elemente bei, vom englischen Landschaftspark des 18. Jahrhunderts bis zum „holländischen“ Garten. Belton House liegt in Lincolnshire, ein wenig abseits der Touristenpfade. Der Osten Englands hat aber eine Fülle von Sehenswürdigkeiten, Herrenhäusern und Gärten zu bieten, so dass ein Besuch im Frühling

und Sommer besonders lohnt. Nicht weit von Belton House blüht und gedeiht der Park von Grimsthorpe Castle, einem Landschlösschen aus dem frühen 16. Jahrhundert. Auch dort finden Besucher die wunderbare Mischung aus (fast) natürlichen „woodlands“ – im Frühjahr ist der Waldboden von Narzissen bedeckt – und den exakt angelegten Prunkgärten mit Formschnitt, niedrigen Hecken, Blumenbeeten und auch einem Gemüsegarten.

Weiter nördlich, nahe der Kathedralenstadt Lincoln, zieht Doddington Hall Gartenfreunde an. Dieses Herrenhaus ist während der Regentschaft Elizabeths I. erbaut worden, innen jedoch „georgianisch“, sprich Rokoko. Die Gärten sind zu jeder Jahreszeit eine Augenweide, im Frühling ein Geheimtipp, da sie nur so strotzen vor Farbe und Vielfalt; die Osterglocken, typische englische Frühlingsboten, wachsen in großen Büscheln. Spektakulär ist die Rhododendronblüte, und im Mai zeigt der Taschentuchbaum, warum er so heißt. Seine Blüten sehen tatsächlich aus wie Taschentücher.

Wer Richtung Ostküste fährt, findet unweit von King's Lynn in Norfolk Houghton Hall,



Für den Besuch aller „stately homes“ in England gilt die Faustregel: vor dem Hinfahren informieren, ob auch offen ist, denn die Zeiten sind teilweise recht eigen. Viele Herrenhäuser öffnen erst um Ostern herum für Besucher,

manche sind immer zugänglich, andere nur sonntags, einige gewähren zu jeder Jahreszeit zumindest Zutritt zum Park.

Die erwähnten Herrenhäuser geben unter diesen Internetadressen Einblick:

www.nationaltrust.org.uk (für Belton House und Woolsthorpe Manor geben Sie den Namen ins Suchfeld „Search“ ein); **www.grimsthorpe.co.uk,**

www.doddingtonhall.com

und **www.houghtonhall.com**



ein elegantes Bauwerk mit den passenden Gärten. Das Haupthaus, im frühen 18. Jahrhundert entstanden, wird von zwei säulengeschmückten Anbauten ergänzt, die wie Flügel rechts und links angeordnet sind. Der Garten ist raffiniert angelegt und mit den Spielereien, die für den damaligen Stil so typisch sind, üppig bestückt: Fontänen, Statuen und ein Obelisk. Zeitgenössische Ergänzung mit Überraschungseffekt: ein Springbrunnen, der zu brennen scheint.

In den östlichen Grafschaften finden Gartenfreunde noch viele andere Anlagen und Herrenhäuser, einen Überblick gibt www.greatbritishgardens.co.uk – klicken Sie auf „Eastern Counties“. Wenn Sie in der Gegend sind, sollten Sie sich einen Besuch in Lincoln nicht entgehen lassen. Diese Stadt, überragt von der Kathedrale, ist eine der schönsten Englands. Bei Grantham steht eine weitere Attraktion: Woolsthorpe Manor, das Geburtshaus Isaac Newtons, kann besichtigt werden. Im Garten wächst noch der berühmte Apfelbaum.

Das deutsche Unternehmen Ulrike Kocher Reisen bietet im Sommer eine Reise zu Herrenhäusern im Osten Englands an, bei der alle im Artikel angegebenen Landsitze und Gärten besucht werden, sowie noch einige mehr. Auch ein Ausflug nach Lincoln gehört dazu. Die Reise ist vom 31. Juli bis 6. August geplant; nähere Auskünfte erhalten Sie telefonisch unter 0221/9521436 sowie im Internet: www.uk-gartenreisen.de





Frühling – kulinarisch

Tipps für ein englisches Buffet

Endlich Frühling! Wenn die linden Lüfte wehen und wir zumindest tagsüber wieder im Garten oder auf dem Balkon sitzen können, wird es Zeit, ein kleines Fest zu feiern. Unsere Vorschläge für ein typisch englisches Brunchbuffet eignen sich für ein Osterfrühstück mit Freunden und Familie – oder zum Mitfeiern einer gewissen königlichen Hochzeit im April ...

Im Mittelpunkt steht Lamm, das klassische Fleischgericht für den Frühling. Sie können einen Lammbraten mit Kräutern aufschneiden oder – viel origineller – englische „Shepherd's Pies“ im Mini-Format servieren.

„Shepherd's Pie“ aus Lammragout und Kartoffelpüree, im Miniformat serviert, ist handfest und trotzdem leicht

Die Zubereitung ist einfach: Für acht Personen 800 Gramm Lammfilet in Würfel schneiden, in einer tiefen Pfanne anbraten, zwei Esslöffel Mehl darüberstäuben und beliebig junges Gemüse hinzufügen: Frühlingszwiebeln, Karotten in Stiften, Erbsen, Petersilienwurzel. Das Ganze mit trockenem Sherry ablöschen, dann nach und nach heißes Wasser zugießen und das Ragout etwa eine halbe Stunde bei kleiner Hitze garen lassen. Die Konsistenz soll nicht zu flüssig sein. Inzwischen 1,2 Kilo mehlig kochende Kartoffeln schälen und würfeln, in Salzwasser weich kochen und abgießen. Zerstampfen und soviel heiße Milch und

etwas Butter hinzufügen, dass ein fester Brei entsteht. Förmchen fetten, das Ragout hineinfüllen, mit einer Schicht Kartoffelbrei bedecken und im Ofen bei 200 Grad goldbraun überbacken. Noch einfacher wird es mit unserem „Sauce-Mix“ von Colman's.

Salate aus neuen Kartoffeln, Spinat und dem ersten grünen Spargel passen gut zu einer Frühlingsparty

Neben dieser Hauptattraktion brauchen Sie noch kleine Gerichte – Vorschläge für Fischspezialitäten finden Sie im Kasten. Wenn Sie schon grünen Spargel bekommen, garen Sie ihn kurz in Salzwasser, schrecken ihn ab und verarbeiten ihn mit Frühlingszwiebeln, Kräutern und einer Zitronensauce zu Spargelsalat. Gut passt auch ein Salat aus jungen Spinatblättern oder aus neuen (ungeschält gekochten) Kartoffeln mit Kapern und Senfsauce; dafür einfach Senf mit Olivenöl, Salz und Zucker verrühren.

Eier gehören zu einem Brunch, ob als Rührei, Omelette, im Egg Coddler gegart oder – ein viktorianisches Rezept – als „Scotch Woodcock“. Dafür wird Brot getoastet, mit Sardellenpaste bestrichen und warm gehalten. Dann Rührei zubereiten, pro Person rechnet man zwei Eier, die mit jeweils vier Esslöffel Sahne, Cayennepfeffer und etwas Salz verschlagen werden. Das Brot in etwa zwei Zentimeter breite Streifen schneiden, mit Ei belegen und mit klein

geschnittenen Sardellen und Paprikapulver verzieren. Ist Ihnen das zu kompliziert, können Sie auch einfach Toaststreifen mit Marmite anbieten, englischer geht's nicht. Wenn Sie weitere warme Gerichte servieren möchten, kombinieren Sie Würstchen mit Grilltomaten und Pilzen.

Neben Toast und Brot können Sie eine Auswahl Sandwiches, zum Beispiel mit Cheddar und Tomaten, Lachs und Gurken oder Roastbeef mit Meerrettich bereitstellen.

Zum Nachtisch (es ist ja inzwischen Tea-time) passen Scones mit Sahne und Marmelade; die Backmischung und Clotted Cream erhalten Sie bei THE **BRITISH SHOP**. Sehr gut kommt ein „Rhubarb Crumble“ an. Dafür ein Kilo Rhubarber in kleine Stücke schneiden, mit braunem Zucker (nicht zu knapp) und Vanillezucker mischen und in

eine große, feuerfeste Form legen. Für den Streuselteig 125 Gramm braunen Zucker, 100 Gramm Butter, 200 Gramm Mehl und 100 Gramm gemahlene Nüsse oder Mandeln in der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einer krümeligen Masse verarbeiten, über den Rhubarber geben und im Ofen (200 Grad, vorgeheizt) etwa 40 Minuten backen (reicht für acht Personen). Dazu passen Vanillesauce, Vanilleeis oder Sahne – oder alle drei. Wenn Sie noch Kuchen anbieten möchten, nehmen Sie einen Schokoladen-, Karotten- oder Früchtekuchen, oder eine Biskuitrolle mit Marmelade. Zu trinken gibt es Tee, Kaffee, Orangensaft und Sekt – die beiden letzteren heißen gemischt „Buck's Fizz“.

Foto links © britainonview

Foto unten © britainonview/Rod Edwards

Feiner Fisch

Kein Festessen in England kommt ohne Lachs aus, deshalb empfehlen wir Ihnen für Ihr Buffet auch Variationen dieser beliebten Fischart: einen gemischten



Salat mit roten Zwiebeln, Räucherlachs und Senfvinaigrette, eine fertig gekaufte Lachsmousse und warme „Salmon Parcels“, die ohne Aufwand herzustellen sind. Dafür frische Lachsfilets in grobe Würfel von etwa drei Zentimeter Kantenlänge schneiden, salzen, pfeffern und jeden

Würfel in fertigen Blätterteig einwickeln, Kanten gut festdrücken.

Im 200 Grad heißen Ofen etwa 20 Minuten goldbraun backen – mit Zitronenmayonnaise und Sahnemeerrettich servieren. Englische „Potted Shrimps“ sind der Renner am Büffet. Für die Shrimps rechnen Sie pro Person gut 50 Gramm und die gleiche Menge Butter. Lassen Sie die Hälfte der Butter schmelzen, geben Sie die Shrimps hinein, würzen mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Muskat und erhitzen alles kurz. Füllen Sie die Mischung in kleine Formen oder Tassen. Wenn sie etwas abgekühlt ist, schmelzen Sie die restliche Butter in einem sauberen Topf, schöpfen den Schaum ab und gießen die flüssige Butter als dünne Schicht über die Meeresfrüchte. Erstarren lassen und mit Dill und Zitronenscheiben garnieren. Bei Zeitmangel kaufen Sie einfach einen Salat aus Nordseekrabben.

Traumhafte Hotels in Großbritannien

Landleben und Cityflair



Möchten Sie sich ein paar Tage als Gutsherrin fühlen? Oder als Lebemann aus der Künstlerszene? Ab und zu sollte man sich Träume erfüllen, und wir stellen Ihnen eine Reihe von besonders schönen britischen Hotels als passende Kulissen vor. Bis auf eine Ausnahme, bei der wir einer Empfehlung folgen, haben wir sie alle besucht und auch darauf geachtet, dass sie in einer für Reisende interessanten Umgebung liegen – denn kaum jemand fährt oder fliegt nur wegen des Hotels über den Channel.

Trutziges Country House mit Golfplatz, maritimes Flair an Cornwalls Küste, Londoner Stadthotel mit Freiluftpool

Die Preisklassen reichen von ziemlich teuer bis gut erschwinglich. Es empfiehlt sich immer, nach „Special Offers“ zu fragen. Am Rande des Dartmoors in Devon haben wir Bovey Castle Hotel gefunden – und das ist wörtlich zu nehmen, denn es liegt recht abgelegen in wunderschöner Landschaft. Mehr Landhaus als Schloss, beeindruckt es mit trutziger Architektur, Stuckdecken und Kaminen im Innern. Hier können Gäste Golf spielen, dem Falkner zuschauen, im

Pool schwimmen, elegant essen und Pimm's schlürfen – und sich wie ein Societymitglied aus dem Landadel früherer Epochen fühlen. Für Kinder gibt es ein Spielzimmer und eigene Angebote, das Gelände zu erforschen. www.boveycastle.com
Vom Country House an die Küste: In St. Mawes, einem Fischerdorf in Cornwall, steht das Tresanton Hotel auf dem Gelände eines früheren Yachtclubs. Der Stil ist maritim, hell und freundlich, die Atmosphäre entspannt, die Preise sind hoch und die Kellner – wie Schiffsstewards gekleidet – liebenswert. Alle Zimmer haben einen Ausblick auf die bezaubernde Bucht von Falmouth, Palmen inklusive (wir sind schließlich im Süden!), und alle haben Terrassen, die an

NOCH MEHR HOTELS

Das Internet wimmelt von Hotelrezensionen – aber wer sagt uns, dass der Hotelier sie nicht selbst verfasst hat? Mit dieser britischen Website haben wir gute Erfahrungen gemacht:
www.mrandmrsmith.com



ein Schiffsdeck erinnern. St. Mawes ist ein hübscher Ort, auf einer Halbinsel gelegen.

www.tresanton.com

Auch ein Hotel in London wollen wir Ihnen vorstellen, und zwar das glamouröse und trotzdem bezahlbare Haus „Shoreditch Rooms“ im Osten der Stadt. Shoreditch House ist eigentlich ein Privatclub mit Fitnesscenter, Bar, Restaurant und Pool, der jedoch Zimmer vermietet – in der Größenordnung „winzig“ bis „klein plus“. Die Einrichtung ist sehr modern und „cool“, die Atmosphäre aber freundlich und familiär. Am besten gefällt uns das Freiluftpoolschwimmbaden auf dem Dach.

www.shoreditchhouse.com

Sind Sie mehr der künstlerische Typ, liegt Ihnen vielleicht der „Archangel“ in Frome, einer Marktstadt in Somerset. Früher ein Pub namens „Angel Inn“, ist der „Erzengel“ heute ein Hotel mit nur sechs Zimmern – alle ungewöhnlich dekoriert, mit goldenen Betten, riesigen Reproduktionen von Engeln, Bildern und frei stehenden Badewannen. Sehr originell! Frome ist ein nettes Städtchen mit vielen historischen Gebäuden; Bath, der bildschöne Stourhead-Park und Stonehenge sind nicht weit entfernt.

www.archangelfrome.com

Ebenfalls im Südwesten Englands, in den

Cotswolds, liegt Wesley House. Dieses Haus ist in erster Linie Restaurant, in zweiter Hotel, deshalb isst man hervorragend, dafür sind die Zimmer, nur fünf an der Zahl, von überschaubarer Größe, aber elegant und traditionell eingerichtet. Von Winchcombe aus können Sie durch die berühmte Landschaft der Cotswolds wandern oder die vielen kleinen Dörfer erkunden.

www.wesleyhouse.co.uk

Für Wanderfreunde mit Ansprüchen: „Devonshire Fell Hotel“ in den rauen und romantischen Yorkshire Dales

Jetzt geht es noch Richtung Norden, in die wildromantischen Yorkshire Dales. Im Dorf Burnsall finden Sie das Devonshire Fell Hotel, das mit „City Chic in the Countryside“ wirbt. Die Einrichtung ist klassisch mit Mut zur Farbe.

www.devonshirefell.co.uk

Zum Schluss eine Adresse in Edinburgh: Das Rutland Hotel liegt zentral an der Princes Street und ist idealer Ausgangspunkt für eine Städtetour. Der Stil: „Boutique“ – das heißt Neobarock mit üppigen Farben.

www.therutlandhotel.com

Fotos 1, 3, 5: Bovey Castle; 2: Tresanton Hotel; 4 und 6: Wesley House.



Neues von den Inseln

AMERIKA, SUSSEX

Wussten Sie, dass in Hastings in Sussex an jedem 4. Juli Unabhängigkeitstag gefeiert wird? Und zwar im Stadtteil „America Ground“. Die Geschichte dahinter ist kurios: Auf einem im Sturm angeschwemmten Landstück lebten zeitweise 1000 Leute, weil dort die Steuervorschrift nicht galt. Als sich die Verwaltung dies nicht länger bieten ließ, erklärten die Bewohner ihren Stadtteil zum US-Staat. Natürlich ohne Erfolg, 1827 fiel das Land an die Krone.

TITANIC-TELLER

Der Porzellanhersteller Royal Crown Derby, der seinerzeit das Service für die Erste Klasse der Titanic gefertigt hatte, zeigt bis 2. Juli in seinem Besucherzentrum die Ausstellung „History on a Plate“. Das Porzellan von damals (von dem nur ein einziger Teller gefunden wurde) ist originalgetreu nachgefertigt worden, zu sehen sind zudem Erinnerungsstücke, eine nachgebaute Kabine und Filmkostüme.
www.royalcrownderby.co.uk/titanic

RIESENPICKNICK

Beim Festival „Taste of London“, diesmal vom 16. bis 19. Juni, präsentieren Restaurants, Feinkostläden und Weinhändler ihre Angebote im Regent's Park. 50.000 Besucher werden zu diesem Geschmackserlebnis unter freiem Himmel erwartet.

Infos: www.tastefestivals.com/london

VORFREUDE

Es ist ja noch ein Weilchen hin, aber Sportfans können sich unter www.london2012.com über die Olympischen Spiele (27. Juli bis 12. August 2012) auf dem Laufenden halten, den Bau der Wettkampfstätten mitverfolgen, ihren Besuch planen und – etwas voreilig – Souvenirs kaufen.

Königskinder im Bild

Hoffotograf Marcus Adams hat zwischen 1926 und 1956 zwei Generationen britischer Königskinder in Bildern festgehalten: erst die kleine Elizabeth und ihre Schwester Margaret, später Charles und Anne, die beiden Ältesten der Königin Elizabeth. Eine Auswahl von etwa 100 Fotos ist ab 25. Februar bis 5. Juni in Edinburgh im Palace of Holyroodhouse zu sehen (in der Queen's Gallery). Anders als seine Kollegen vor ihm wollte Adams kein steifes Posieren, sondern fotografierte die Kinder ganz natürlich und im liebevollen Umgang mit ihren Eltern. Manche Fotos sind richtig niedlich. Mehr: www.royalcollection.org.uk

