

# THE BRITISH SHOP

*Neues von den Inseln*

August 2011

TRADITIONEN  
Jagdsaison  
in England

REISETIPPS  
Norfolk und  
die Broads

IN ALLER KÜRZE  
Musikpubs  
in Dublin





Osscar Wilde war kein Freund der Fuchsjagd. Von ihm stammt das Bonmot, da verfolgten „Unsägliche Ungeheißbares“ („The unspeakable chasing the uneatable.“). Mit dieser Bemerkung passte er, wie auch sonst, nicht so recht in seine Ära. Denn im späten 19. Jahrhundert waren zwar die ersten Tierschutzvereine aktiv, jedoch hatte die Mehrheit der Briten kein Problem mit der Treibjagd. Sie galt als „country sport“ der besseren Kreise.

### Zwei typisch englische Wesenszüge liegen beim Thema Jagd miteinander im Clinch: Liebe zum Tier und zur Tradition

Heute, bald sieben Jahre nach dem „Hunting Act“, ist der Kampf um Für und Wider in Großbritannien nicht ausgestanden. Zwar ist die Jagd mit Hunden auf Fuchs, Hase und Rotwild verboten, aber wird das Verbot auch eingehalten? Nein, schimpfen Tierschutzorganisationen. Premierminister David Cameron ist der Ansicht, das Gesetz „funktioniert nicht“ und erwägt, die Diskussion neu aufzurollen. Schärfe und Dauer der Auseinandersetzung wundern nicht, denn hier ringen zwei nationale Charaktereigenschaften miteinander – die Liebe zum Tier und die Liebe zur Tradition. Was wäre britischer als ein Jagdtrupp, rot oder grün befrachtet und hoch zu Ross, umgeben von einer Meute? Das Motiv, viele Male in Kunstwerken verewigt,

ist das Sinnbild eines Lebensstils, wie ihn der Landadel pflegte und später auch das Volk, sofern es sich das leisten konnte. Aber letztlich war die Ansicht, dies sei zu grausam, doch mehrheitsfähig, zumal insbesondere die Fuchsjagd nicht nur für den Fuchs, sondern oft auch für die Hunde übel ausging. Wildgeflügel darf noch immer mit Hunden gejagt werden.

In Großbritannien wird fein unterschieden zwischen „hunting“ mit Meute und „shooting“, der normalen Jagd auf Hirsch, Reh, Hase und Co., die erlaubt und (weitgehend) unstrittig ist.

Die Jagd war früher vielerorts ein Privileg des Adels oder sogar nur des Königs selbst. Schon Wilhelm der Eroberer ließ sich Waldstücke exklusiv für seine Jagd reservieren – zum Beispiel den „New Forest“ im Süden Englands, der, wie man sieht, seinen Namen nicht zu Recht trägt. Die großen Londoner Parks waren königliche Jagdgründe für Heinrich den Achten.

Große zusammenhängende Waldgebiete sind insbesondere in England selten. In der industriellen Revolution hat England seine Wälder buchstäblich verheizt, umso mehr werden sie heute geschätzt. Allerdings versucht der Staatsforst derzeit, kleinere Waldgebiete zu verkaufen, sehr zum Ärger von Wanderern, die sich Sorgen um das – hoch geschätzte – Wegerecht machen.

Von Wald und Feld auf den Tisch: Wildgerichte stehen in Großbritannien hoch im

Kurs, insbesondere Wildgeflügel ist in großer Zahl zu haben, Rotwild dagegen seltener und zu höheren Preisen. Tipp für GB-Touristen: Wenn im Restaurant „venison“ auf der Karte steht, so meint dies ausschließlich Wildbret von Reh oder Hirsch,

### Wildgerichte stehen in Großbritannien hoch im Kurs, ob von Moorhuhn oder Schnepfe, vom Hasen oder vom Hirsch

während „game“ der Oberbegriff für alles vom Wildschwein über den Hasen bis zum Fasan ist. Häufige Wildarten sind „woodcock“ (Schnepfe), „grouse“ (Moorhuhn), „partridge“ (Rebhuhn), „guinea fowl“ (Perlhuhn) und „quail“, die kleine Wachtel. Mit „jugged hare“ ist eine Art Hasenpfeffer gemeint, und im „poacher's pie“ (Wildererpastete) steckt meist Wildkaninchen oder Hasenfleisch unter einem Teigmantel.

Fotos: © Fotolia/Links: Wald © Andrzej Tokarski, Hirsch © Friedrich Hartl, Fuchs © Graham Taylor; Rechts: © Bergringfoto



## Venison Pie

### ENGLISCHE WILDPASTETE

In einem Topf etwas Öl heiß werden lassen und eine Handvoll magere Speckwürfel ausbraten. 500 Gramm Reh- oder Hirschgulasch portionsweise hinzugeben und braun anbraten. Vier geviertelte Zwiebeln zufügen. Alles mit Mehl bestäuben, mit einem guten Schuss Sherry ablöschen. Schwarze Pfefferkörner, zwei Lorbeerblätter und eine Nelke dazugeben und etwa anderthalb Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Zwischendurch je nach Bedarf etwas Wasser oder Sherry zugießen. Kurz vor Ende der Garzeit eine Packung Mischpilze oder Champignons in grobe Schei-

ben schneiden, in Butter anbraten und unter das Wildgulasch rühren. Abschmecken (auch mit etwas braunem Zucker oder Johannisbeergelee). Das Gulasch in eine Auflaufform geben. Aus Blätterteig eine passende Haube zuschneiden. Ein Eigelb mit etwas Milch verquirlen und die Pastete damit bestreichen, im Backofen bei 200 Grad backen, bis der Teig aufgegangen und goldgelb ist. Die Menge reicht für vier Personen. Aus Teigresten können Sie Blattformen ausschneiden und vor dem Backen auf die Teighaube legen, das ist eine typisch englische Dekoration.







## Norfolk und die Broads *Nah am Wasser gebaut*

Die Norfolk Broads sind eine wunderschöne Wasserlandschaft, aber sind sie auch Natur pur? Jahrzehnte, wenn nicht Jahrhunderte lang wurde dies angenommen. Erst 1960 bewies die Botanikerin Dr. Joyce Lambert, die selbst aus dieser Gegend in Ostengland stammt: Das Netz aus Flüssen, Bächen und Seen, Heimat unzähliger Wasservögel, ist vom Menschen geschaffen – und zwar von den Torfstechern des Mittelalters.

**Torstecher gestalteten im Mittelalter unabsichtlich eine der schönsten Landschaften Englands: die Norfolk Broads**

Sie holten hier Heizmaterial, das Wasser sickerte nach. Heute ist die Landschaft ein Paradies für Segler und Wanderer, genießt aber auch besonderen Schutz. Norfolk liegt am Buckel der britischen Hauptinsel – da, wo der „Wash“, die auffällige Bucht, in die Küste einschneidet. Bei den Einheimischen als Kurzurlaubsziel beliebt, ist die Grafschaft unter ausländischen Touristen weniger bekannt. Schade! Sie hat – unserer Meinung nach – die schönsten



## Norfolk

Hier finden Sie weitere Informationen über Norfolk als Urlaubsziel:

[www.visitnorfolk.co.uk](http://www.visitnorfolk.co.uk)  
[www.tournorfolk.co.uk](http://www.tournorfolk.co.uk) und  
[www.norfolk-norwich.com](http://www.norfolk-norwich.com)

Mehr über das Naturreservat Holkham:

[www.holkham.co.uk/naturereserve/](http://www.holkham.co.uk/naturereserve/)

Eher kommerziell ausgerichtet ist

[www.norfolkbroads.com](http://www.norfolkbroads.com)  
 (Bootsverleih, Hotels).

Weitere Adressen:

[www.great-yarmouth.co.uk](http://www.great-yarmouth.co.uk)  
[www.burnhammarket.co.uk](http://www.burnhammarket.co.uk)  
[www.holtnorfolk.com](http://www.holtnorfolk.com)

Strände Englands, hübsche Dörfer und Marktstädte, vermutlich mehr Windmühlen als Holland und eine sehenswerte „Hauptstadt“: Norwich.

**Im Naturreservat Holkham haben seltene Wasservögel und sogar Seehunde eine ruhige Heimat mit wenigen Besuchern**

Holkham Bay in der Nähe des Küstenorts Wells-next-the-Sea ist wie ein Tor in eine andere Welt: ein Naturreservat mit goldenem Sand, Salzmarsch, Dünen und Fichtenhainen, still und doch voller Leben. Hier haben wir schon Seehunde gesehen.

Wer mit Kindern unterwegs ist, wird den Strand von Sea Palling mögen, dort ist das Wasser flach und ruhig. Den Rummel eines typisch englischen „seaside resorts“ finden Reisende in Great Yarmouth, das früher ein bedeutender Hafen für Heringsfang war. Auch Cromer setzt auf Tourismus und hat einen „Pier“, der allerlei Amüsement bietet. Hier wird die „Cromer crab“ gefangen, die klein, aber fleischig und lecker ist. Sie wird fast nur lokal an Marktständen und teilweise aus den Fenstern von Fischerhäusern verkauft, also heißt es zugreifen. Bei Hunstanton lohnt ein Blick auf die Klippen, sie sind quergestreift wie eine Schichttorte.



Burnham Market hat eine sehenswerte Altstadt und eins der bekanntesten Restaurants des Landes, das „Hoste Arms“. Dort gibt es traditionellen Afternoon Tea zu bezahlbaren Preisen.

**Sogar ein Stadtbrand kann für künftige Generationen zum Glücksfall werden: Holt hat eine Altstadt „aus einem Guss“**

Das Städtchen Holt hatte Anfang des 18. Jahrhunderts das Pech, fast komplett abzubrennen. Deshalb ist seine Altstadt wie aus einem Guss, im „Georgian“-Stil erbaut. Wer kleine Läden liebt, findet eine schöne Auswahl. Die Stadt Norwich ist bekannt für ihren mittelalterlichen Stadtkern, die Kathedrale und das trutzige Schloss. Gartenfreunde sollten den Plantation Garden und den Castle Garden besuchen, Einkaufsbummler die „Lanes“ und die Royal Arcade sowie den Markt.

Das große Bild links zeigt die High Street von Holt. Oben: Downham Market. Unten Mitte: Burnham Market.

Alle Bilder © Norfolk – Time to explore

## VOM WINDE BEWEGT

Die Grafschaft Norfolk ist bekannt für ihre zahlreichen Windmühlen. Viele stehen unter dem Schutz der Stiftung Norfolk Windmills Trust. Einen Überblick und Vorschläge für Ausflüge gibt die Internetseite der Stiftung, [www.norfolkwindmills.co.uk](http://www.norfolkwindmills.co.uk)

# Neues von den Inseln

## INDUSTRIEKULTUR

„English Heritage“ kümmert sich nicht nur um Stonehenge und Schlösser, sondern auch um Fabriken und Eisenbahnbrücken: „Industrierbe in Gefahr“ heißt ein Arbeitsschwerpunkt. Welche Gebäude und Anlagen müssen restauriert werden? Im Oktober sollen die Ergebnisse einer landesweiten Erhebung vorgestellt werden. Die industrielle Revolution habe das Land gestaltet, heißt es, und ihre Denkmäler sollten in Ehren gehalten werden.

## HIMMLISCHE SCHÄTZE

In der Reformationszeit sind in England zahllose Reliquien zerstört oder gestohlen worden, denn Heiligenverehrung wurde nicht mehr geduldet. In der Ausstellung „Treasures of Heaven“ (Schätze des Himmels), die noch bis 9. Oktober im British Museum in London zu sehen ist, wird erstmals wieder eine Sammlung von Reliquien gezeigt – darunter drei Dornen, die von der Krone Jesu stammen sollen. Mehr: [www.britishmuseum.org](http://www.britishmuseum.org)

## SELTENES JUBILÄUM

2012 feiert Queen Elizabeth Diamantenes Jubiläum: Im Februar 1952 wurde sie Königin (die Krönung erfolgte 1953). Großbritannien feiert mit einem freien Wochenende vom 2. bis 5. Juni. Dafür wird ein „bank holiday“ vom Mai verschoben und ein zusätzlicher gewährt. Mehr: [www.royal.gov.uk](http://www.royal.gov.uk)

## MUSIK IN DUBLIN

Steht eine Reise nach Dublin auf Ihrer persönlichen Wunschliste? Falls ja, wollen Sie sicher ein Pub besuchen – und es muss eins mit Musik sein. Die Internetseite [www.dublinsessions.ie](http://www.dublinsessions.ie) gibt einen Überblick über das riesige Musikangebot in den Kneipen der irischen Hauptstadt. Und die Website [www.dublinpubscene.com](http://www.dublinpubscene.com) informiert über Kneipen allgemein, von schicken modernen bis zu traditionellen.

Sollten Sie nicht so bald nach Irland kommen und trotzdem ein gepflegtes Guinness trinken wollen, finden Sie auf dieser Website Irish Pubs in Deutschland: [www.irishpub-speicher.de](http://www.irishpub-speicher.de)

Foto: © Tourism Ireland Imagery/Chris Hill

