

THE BRITISH SHOP

Neues von den Inseln

September 2011

REISETIPPS

Lebenslust
in Dublin

PUB FOOD

Leckeres
am Tresen

IN ALLER KÜRZE

Stilvoll
reisen





Lebenslustige City

Besuch in der irischen Hauptstadt

An James Joyce kommt keiner vorbei. Dublin ist so stolz auf seinen berühmtesten Literaten, dass ihm gleich mehrere Statuen im Stadtbild, ein prominenter Platz im Literaturmuseum und ein eigenes „Centre“ gewidmet sind. Vor dem wunderbar getroffenen Standbild in der Earl Street – der Autor sinnt auf einen Stock gestützt in den Himmel – lassen sich Touristen in Scharen fotografieren. Gleiches gilt für Oscar Wilde, dessen Statue sich am Merlion Square auf einem Felsen räkelt und den Betrachter ironisch anzublinzeln scheint.

Trotz neuer wirtschaftlicher Sorgen haben sich die Iren ihre Lebensfreude und ihre Freundlichkeit bewahrt

Aber Dublin ist nicht nur die Stadt der toten Dichter, sondern auch der Lebenskünstler. Freundlich, witzig, aufgeschlossen: So trotzen die Menschen der Wirtschaftskrise, die ihnen nach ein paar kurzen Jahren des Wohlstands wieder Existenzprobleme beschert hat. Zumindest im Stadtzentrum halten sich die Spuren der neuen alten Not zwar in Grenzen – hier eine verlassene Großbaustelle, dort ein paar leere Läden. Im Umland sieht das trister aus.

Touristen finden in Dublin viele Sehenswürdigkeiten gut erreichbar in der Innenstadt, einige Attraktionen, wie die Guinness-Brauerei oder der Phoenix Park liegen aber außerhalb. Praktisch sind daher die Hop-on-hop-off-Busse, die regelmäßig ihre Runden drehen.

Ein Blick in das uralte Book of Kells und ein Bummel durch das Holzgewölbe der Unibibliothek von Trinity College

Erste Station für Bildungsbeflissene ist Trinity College, der Uni-Campus mitten in der Stadt. Hier stehen historische Bauten neben Bausünden; die großen Attraktionen sind das „Book of Kells“ aus dem Jahr 806, ein reich verziertes Evangelium, und die Hochschulbücherei im historischen Gewölbe. Über die Einkaufsstraße Grafton Street geht es zum Park St. Stephen's Green – hier machen die Dubliner Mittagspause, spielen die Kinder, und im Sommer die Musiker.



Am Rande des Parks findet sich auch ein Mahnmal für die große Hungersnot, die 1846, von Kartoffelfäule ausgelöst, über die Iren hereinbrach. Ein noch eindrucksvolleres Denkmal für diese Ära, die im Bewusstsein der Iren bis heute fest verankert ist, steht allerdings am Fluss Liffey – bronzene Elendsgestalten, blicklos, ohne Hoffnung.

Ein Guinness oder ein Glas Whiskey im berühmten Kneipenviertel Temple Bar ist ein Muss für den Dublin-Besucher

„Georgian Dublin“: Dieser Begriff beschreibt die bildschönen Bürgerhäuser aus dem 18. Jahrhundert, aus Ziegeln gebaut und mit bunten Türen verziert. Weniger vornehm, aber lebenslustiger ist es im Stadtteil Temple Bar. Dies war im Mittelalter das Zentrum, hier reihen sich kleine Läden und Kneipen dicht an dicht. Abends ist die Hölle los! Da empfiehlt sich am nächsten Tag ein Besuch in der St. Patrick's Cathedral, der größten Kirche des Landes. Der Nationalheilige Patrick hat sie zwar nicht gegründet, aber er soll ganz in der Nähe die ersten Bekehrten getauft haben.

www.visitdublin.com / Fotos: DRTA / Tony Pleavin / Dublin Tourism Image Library / as



KULINARISCHES

In Dublin herrscht, wer hätte es gedacht, kein Mangel an Lokalen. Wir empfehlen einige, die wir beim jüngsten Besuch ausprobiert haben: Sehr gutes Frühstück, Lunch und leckere Kuchen serviert die „Queen of Tarts“ in zwei Lokalen (Cow's Lane und Dame Street). Ein „must-see“ ist Bewley's Oriental Café, 78 Grafton Street, ein Kaffeehaus im Zwanziger-Jahre-Stil. Modernisierte irische Küche bietet „The Pig's Ear“, 4 Nassau Street.

WHISKEY AUS DUBLIN

Neu in unserem Sortiment ist Redbreast Whiskey – ein echtes Kind aus Dublin und ein „Pure Pot Still“. Für dieses spezielle Verfahren wird eine Mischung aus gemälzter und ungemälzter Gerste verwendet. Dass es aus der Not geboren ist – die Engländer hatten beschlossen, Malz zu besteuern – merkt man nicht, im Gegenteil ist das Ergebnis ein besonders facettenreicher Geschmack. Redbreast wird auch „The Priest's Bottle“ genannt, die Priesterkaste wird wissen, warum.



Pub Food

Bodenständige Kneipenküche

In den siebziger Jahren bekam der Herr im Pub Bier, die Dame Sherry, Cider oder Birnensekt namens „Babysham“ und dazu – mit Glück – Kartoffelchips. Das war's. Heute ist gutes und preiswertes „Pub Food“ oder „Pub Grub“ („Kneipenfutter“) jedem Briten ein Begriff und auch für uns Touristen ein Segen.

Viele Wirte servieren neben Getränken richtig gute und bodenständige Hausmannskost: Traditionelle Pasteten („pies“) mit Fleisch oder Pilzen gefüllt, Fish'n'Chips, Fischfrikadellen, Bratwürstchen zu Kartoffelbrei („bangers and mash“) oder Kaltes wie Käse mit Chutney. Zu den Pub-Grub-Klassikern gehören auch Currys und Lasagne, die man inzwischen fast zur englischen Küche dazuzählen darf, außerdem simple Kombinationen wie „egg and chips“, Eier mit Pommes. Sonntags gibt es „Sunday roast“, Braten vom Rind oder Lamm mit Beilagen. Das Ambiente ist rustikal, der Geschäftsmann im Anzug sitzt neben dem Klempner im Blaumann, dem jungen Paar und dem Touristen im Freizeitlook. Im 19. Jahrhundert, als Pubs ausschließlich Arbeitertreffs waren, wurde schon Deftiges zum Bier serviert, zum Beispiel ein „pastie“, Gemüse und Fleisch im Teigmantel, direkt aus der Hand zu essen. Doch im Lauf der Jahre und Jahrzehnte geriet dieser Brauch aus der Mode. Zu essen gab es in vielen Pubs neben „crisps“, also Chips, und

Erdnüssen bestenfalls Sandwiches und, nach Erfindung der Mikrowelle, Fast Food mäßiger Qualität.

Das hat sich gründlich gewandelt. Das großstädtische „Gastropub“ wurde erfunden, die schickere Variante im Bistro-Stil, aber auch ganz normale Dorfkneipen entstaubten die Küchenzeile, kramten alte Familienrezepte hervor, holten einen Koch ins Team und stellten eine Tafel mit „today's specials“ vor die Tür. Ein Grund für den Wandel ist sicher, dass Billigbier aus dem Supermarkt den Pubs Konkurrenz macht – bei solchen Preisen können die Wirte nicht mithalten und müssen sich etwas einfallen lassen, um Kundschaft zu werben. Außerdem hat die britische Küche schon vor Jahren ein echtes Comeback erlebt. Und wo schmeckt ein knuspriges „pork pie“, eine typisch englische Schweinefleischpastete, besser als in einem Landgasthof?

Wer in einem guten Pub zu Mittag oder Abend isst, sollte Platz für ein Dessert lassen. Hausgemachte britische Süßspeisen haben zu Recht einen sehr guten Ruf.

„Crumble“, Obststreuselauf mit Vanillesauce, gekochter Pudding mit Sirup oder Schokoladensauce, „bread-and-butter-pudding“ aus Weißbrot und Rosinen sind allesamt keine leichte Kost, aber lecker, klassisch britisch und vor allem jetzt in der kühleren Jahreszeit so richtig tröstlich und wärmend. Im Sommer empfehlen sich eher geschichtetes Trifle mit Erd- oder Himbeeren und der knallrote „summer pudding“. Inzwischen haben auch einige Promi-Köche den Trend zur Kneipenküche aufgegriffen: Gordon Ramsey hat ein Buch über British Pub Food geschrieben, und auch Jamie Oliver – der immerhin in einer Kneipe aufgewachsen ist – widmet sich dem Thema. Als Nebeneffekt der neuen Kneipen-Esskultur sind jetzt auch Familien in Pubs gern gesehen. Früher durften Kinder – aus mora-

lischen Gründen oder um sie vor dem Zigarettenqualm zu schützen – entweder gar nicht mit hinein, nur in den Garten (Pech, wenn es regnete!), oder an den Katzentisch im Nebenzimmer. Somit blieben die Mütter häufig auch zu Hause. Geraucht werden darf nun schon seit Jahren nicht mehr, und die Moral scheint weniger gefährdet, wenn nicht nur am Tresen gepichelt, sondern auch am Tisch gemütlich gegessen wird. Also heißt es jetzt: „families welcome“. Kleiner Tipp für Pub-Neulinge, ob hungrig oder nicht: Bestellt wird in Großbritannien immer am Tresen. Wer sich hoffnungsfroh hinsetzt und auf den Kellner wartet, outet sich sofort als Fremder. Getränke holt sich jeder Gast selbst und zahlt sie auch gleich, das Essen wird meist am Tisch serviert. Fotos: visitbritainimages/britainonview

Fish Cakes

Fischfrikadellen sind ein beliebtes Kneipenessen und ganz leicht nachzumachen: 450 Gramm festen Kartoffelbrei, 450 Gramm mit der Gabel zerteilten



gekochten Fisch (alle weißen Sorten oder auch Lachs), zwei Eier, etwas Mehl, ein Bund gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer gut vermengen und zu Frikadellen formen. Sollte der Teig zu weich sein, nach und nach Brotkrumen hinzufügen. Frikadellen in Mehl wenden, dann in verquirltem Ei,

danach in einem Teller Brotkrumen. In heißem Öl braten. Dazu passen „chips“

(Pommes Frites), jene Beilage, die in Großbritannien eigentlich zu allem ideal ist. So werden sie echt englisch: Kartoffeln in dicke Stifte schneiden. In einen Topf mit kaltem Wasser legen, aufkochen, vier Minuten köcheln lassen. Abgießen und abkühlen lassen. In der Fritteuse neutrales Öl auf 150 Grad erhitzen, Kartoffeln portionsweise fünf Minuten ausbacken, wieder abtropfen lassen. Dann das Öl auf 200 Grad erhitzen, die Kartoffelstifte ein zweites Mal zwei bis drei Minuten goldbraun backen. Auf Küchenpapier legen, damit das überschüssige Fett entfernt wird, salzen und sofort servieren. Nach dieser dreifachen Garmethode werden sie außen knusprig und innen weich, einfach perfekt! Die Briten servieren Malzessig dazu, aber Ketchup oder Sauce Tartare schmecken auch gut.

Neues von den Inseln

ZUM TIERARZT

In der Weihnachtszeit läuft mit Sicherheit wieder „Der Doktor und das liebe Vieh“ im Fernsehen. Möchten Sie einmal die echte Praxis des Landtierarztes besuchen? James Herriott (eigentlich: Alf Wight) hat sich seine Geschichten nicht ausgedacht, sondern erlebt. Sein Haus in Yorkshire ist heute ein Museum: Da ist die Zeit in den 1940er Jahren stehen geblieben. www.worldofjamesherriot.org

WREST PARK FESTLICH

Schon in Vorweihnachtsstimmung? Viele „Stately Homes“ bieten recht früh festliche Veranstaltungen. Besonders schön ist die Christmas Craft & Design Show in Wrest Park am 26. und 27. November. Aber die Gärten sind auch unabhängig von der Jahreszeit einen Besuch wert. Infos: www.english-heritage.org.uk
Geben Sie bei „Search“ den Begriff „Wrest Park“ ein.

WANDERBAR

Großbritannien hat so viele herrliche Landschaften und Wanderwege. Eine Auswahl von Routenvorschlägen für England, Wales und Nordirland hat die Organisation National Trust zusammengetragen.

Auch im Winter wanderbar!
www.nationaltrust.org.uk/walks

STILVOLL PACKEN

Glücklich ist, wer einen Oldtimer besitzt.

Doch wohin mit dem Gepäck?

Der Kofferraum hat nur wenig Platz, beim Cabriolet wird es besonders eng. Eine stilvolle Lösung bietet die Firma Rottwood aus Rottweil an: die Barrel-BOX, die – mit Lederriemen festgebunden – auf dem Heck mitfährt und Kleidung trocken hält. Wie der Name sagt, ist das Behältnis eine Symbiose aus Fass (Barrel) und Kiste (Box), wetterfest lackiert, mit Gummi und Kunstleder überzogen, an den Seiten poliert – alles von Hand. Das Design ist so bestechend schlicht und schick, dass es perfekt zum Wagen passt.

Infos: rottwood@t-online.de
oder Telefon 0741/9423385.

