

SCHOTTISCHE

WASSERWELTEN

Loch Stack

Das Wort Whisky stammt aus dem Gälischen und bedeutet ursprünglich: Wasser des Lebens („uisge beatha“). Damit kennen sich die Schotten bestens aus. In ihrem Mottojahr für 2020, dem „Year of Coast and Waters“, nehmen sie aber nicht nur ganz edle Tropfen, sondern alles Wasser ins Visier – das Meer rings um das Festland und die vielen, vielen Inseln, die Lochs, die Fjorde, Flüsse, Bäche und Wasserfälle. Wir Touristen, aber auch die Einheimischen sollen Gelegenheit bekommen, das nasse Element in seiner ganzen Vielfalt zu würdigen bei Wassersport, bei Küstenwanderungen, beim Schwimmen (nur für Abgehärtete zu empfehlen), beim Beobachten von Walen, Delfinen und anderem Meeresgetier und natürlich kulinarisch – wir sagen nur: Lachs und Arbroath Smokies, geräucherte Schellfische. Bloß das Wasser, das regelmäßig von oben kommt, bleibt – nicht ganz überraschend – unerwähnt in der bunten Werbekampagne ... aber natürlich trägt es seinen Teil zur Schönheit dieser Landschaft bei und ist

ja tatsächlich das Elixier allen Lebens. Mehrere Festivals mit Bezug zum Thema sind geplant, Bootsausstellungen, eine Art „Clyde in Flammen“ mit illuminierten Booten, die Fife-Segelregatta, Events und Märkte rund ums Essen und ein Themenschwerpunkt „Küste“ beim Edinburgh Film Festival. Eine hübsche Idee steuert die Truppe des Scottish National Theatre mit „Ferry Tales“ (statt „Fairy Tales“, Märchen) bei – in Kooperation mit Caledonian MacBrayne, der allgegenwärtigen Fährreederei.

Sollten Sie also 2020 eine Schottlandreise planen, schauen Sie nach, ob sich ein Event rund ums Thema Küste und Gewässer anbietet. Anregungen finden Sie hier: www.visitscotland.com/de-de Ansonsten sind Sie ohnehin nie weit von Wasser in der einen oder anderen Form entfernt, vom Wasser des Lebens sowieso nicht, und können das Mottojahr ganz unkompliziert mitfeiern.



① Bullers of Buchan; Aberdeenshire

② Isle of Skye, Wasserfall

③ Peedie Sands in Caithness

IRISCHER FRÜHLING

Manchmal scheint er noch so weit, der Frühling! Die Iren haben es da viel besser als wir. Bei ihnen beginnt diese schöne Jahreszeit nämlich genau am 1. Februar, dem „St. Brigid’s Day“ – eine Tradition aus alter Zeit. Das Wetter hält sich zwar nicht daran, aber es kommt ja auf die innere Einstellung an, nicht wahr? Die hilft auch gegen Kühle, und so sieht man auf der grünen Insel schon manches Kind mit nackten Beinen und Söckchen zur Schule gehen, während bei uns noch Schneeanzüge und dicke Stiefel angesagt sind. Ganz unabhängig vom genauen Beginn ist der Frühling eine besondere Jahreszeit in Irland.

Die berühmten „forty shades of green“, die vierzig Grüntöne, leuchten nun ganz frisch und hell. Der Himmel ist mit etwas Glück weit und zartblau. Auf den Weiden hüpfen die Lämmer, und die Herzen der Menschen, die ihnen dabei zuschauen, hüpfen gleich mit. An der Küste – auch in den Cliffs Moher – balzen und brüten die Seevögel, darunter die „puffins“, die Papageientaucher. Die sind wirklich einen langen



Blick durchs Fernglas wert, denn sie wirken wie eine Kreuzung aus Pinguin und, der Name sagt es schon, Papagei.

Zur Zeit der Partnerwahl machen sie sich besonders schön: Fürs sogenannte Prachtkleid färben sich die Schnäbel und die Beine kräftig orangerot ein. Übersehen werden die Kerlchen also nicht, aber damit sie auch nicht überhört werden, haben sie einen schnarrenden, tiefen Ruf.



Was das Wetter angeht, so ist es zwar immer wechselhaft, das Frühjahr gilt aber als die trockenste Saison. Somit steht Wanderungen im März oder April gar nichts im Wege (eine Regenjacke muss man ohnehin immer dabei

haben). Die großen Touristenattraktionen wie die Klippen von Moher sind zwar selten menschenleer, aber auf jeden Fall nicht so überlaufen wie im Sommer oder Frühjahr. Empfehlen können wir den Kerry Way, der in Killarney beginnt und endet, und den Dingle Way sowie in Nordirland den Causeway Coast Way. Alle sind Fernwanderwege, aus denen man sich die schönsten Abschnitte aussuchen kann.



Am Wegesrand grünt und blüht es, auch in Irland sind wild wachsende Narzissen verbreitet. Im April beginnt die Saison der „bluebells“, die oft mit Glockenblumen verwechselt werden, aber botanisch gesehen „Hasenglöckchen“ sind. Sie bedecken den Waldboden wie ein blauer Schimmer, ein wunderbarer Anblick! Wir haben sie in vergangenen Jahren in den Killinthomas Woods im County Kildare bewundert, aber auch im Powerscourt Estate in der Nähe von Dublin.

Der erwähnte St. Brigid's Day mag den Auftakt zum Frühling bilden, der wichtigste Festtag der Saison ist er aber nicht. Diese Ehre gebührt dem 17. März, dem St. Patrick's Day, benannt nach dem zweiten Nationalheiligen Irlands. Kurioserweise wurde dieses Datum früher im ärmlichen Irland eher bescheiden begangen und



beschränkte sich auf den Besuch eines Gottesdienstes und vielleicht ein Essen. Erst die Auswanderer nach Amerika, die vor allem während der großen Hungersnot ab 1845 in Scharen auf die Schiffe stiegen, machten diesen Feiertag zu dem, was er heute ist – ein Riesenergebnis mit Parade, Kostümen und reichlich Guinness. Die Festlichkeiten begannen in den amerikanischen Großstädten und wurden dann, ganz ähnlich wie Halloween, reimportiert. Heute ist vor allem Dublin Zentrum der ausgelassenen Feiern.



Mehr über Reisen nach Irland
und Nordirland:

www.ireland.com/de-de und

www.discovernorthernireland.com

Speziell für Gartenfreunde:

www.gardenvisit.com/gardens/in/ireland

Brigid und Patrick

Die beiden wichtigsten irischen Heiligen, deren Gedenktage im Frühjahr gefeiert werden, sollen (anders als etwa der englische Schutzheilige St. Georg, der England nie betrat) tatsächlich in Irland gelebt haben. Brigid, deren Name auch Brigit oder Bridget geschrieben wird, sollte mit dem König von Ulster verheiratet werden, zog aber ein Leben als Nonne vor und gründete das erste Nonnenkloster Irlands in Kildare. Zahlreiche Wunderheilungen sind mit ihrem Namen verbunden, und sie soll auch Wasser in Bier verwandelt haben. Am 1. Februar wurde schon in vorchristlicher Zeit in Irland ein Frühlingsfest gefeiert; die Vermutung liegt

nahe, dass dieses Datum übernommen wurde. Patrick stammt aus einer romanisierten Familie in England, wurde aber in die Sklaverei nach Irland verschleppt. Ihm wird die Christianisierung Irlands zugeschrieben, wobei er das dreiblättrige Kleeblatt – „Shamrock“ genannt – zur Erklärung der Dreifaltigkeit genutzt haben soll. Auch soll er die lateinische Schrift ins Land gebracht haben. Dass Patrick zudem alle Schlangen vertrieb, ist eher unwahrscheinlich, da es diese Tiere wohl nie auf der Insel gab. Beide Gedenktage sind übrigens die vermuteten Todesdaten der Heiligen. Und beide Namen gelten als „typisch irisch“.

Guter Fang



Britische Küchenklassiker sind oft fleischlastig: Roastbeef mit Yorkshire Pudding, Steak-and-Kidney-Pie, Ragouts mit Biersauce und das „Full Breakfast“ mit Speck. Aber auch Fisch und Meeresfrüchte – kein Wunder bei einem Inselstaat – haben ihren festen Platz auf den Speisezetteln und Speisekarten der Restaurants. Im Vereinigten Königreich leben mehr als elftausend Fischer noch heute davon, den „catch of the day“, den Fang des Tages, an Land zu bringen – darunter allerdings viele Teilzeitfischer, die noch einen anderen Job haben. Wir bewundern ihre Boote in den kleinen, oft malerischen Häfen rings um die Küste. Aber hinter der Idylle verbirgt sich harte Arbeit.

Ganz oben auf der Favoritenliste der Briten steht das Ur-Fast-Food: Fish'n'Chips. Die Kombi aus paniertem weißem Fisch mit Pommes, großzügig beträufelt mit Malzessig und zu Erbspüree serviert, hat ja auch wirklich Charme, vor allem, wenn man sie mit den Fingern aus dem Papier isst und dabei an der Seepromenade entlangspaziert. Aber natürlich kann die britische Küche viel raffiniertere Fischgenüsse bieten. Wer allerdings glaubt, dass „seafood“ ein preiswertes Vergnügen ist, sieht sich enttäuscht – auch drüben haben Fisch und vor allem Meeresfrüchte ihren Preis. Vielleicht ist das der Grund, warum ältere Leute mit mehr Geld laut Statistik die eifrigsten Konsumenten sind.

Ein Gericht, das wirklich jeder, der Fisch mag, einmal probieren sollte, ist „dressed

crab“. Heißt: garnierter Taschenkrebs. Diese teils imposant großen Krustentiere, die bei uns nur selten zu kriegen sind, werden erst gekocht, dann geknackt. Das dunkle und helle Fleisch wird herausgenommen und dann wieder dekorativ nach Farbe sortiert und mit Petersilie bestreut in der Schale angerichtet – so dass die ganze Mühe, die manchen Leuten Krebse und anderes Meergetier verleiden, schon getan ist und man nur noch zugreifen muss. Im Restaurant gibt es dazu Zitronenmayonnaise, Salat und vielleicht „Chips“, also Pommes frites, die ja grundsätzlich zu allem passen. Schmeckt aber auch pur. Dieses wunderbare Gericht gibt es überall an der Küste, die besten Krebse stammen angeblich aus Norfolk und dort aus dem Ort Cromer. Vielleicht ist es aber auch nur die Alliteration, die „Cromer crab“ so unwiderstehlich macht.

Eine Delikatesse sind „cockles and mussels“, Herz- und Miesmuscheln, sowie einheimische Austern. Wir können uns heute kaum vorstellen, dass gerade Austern im 19. Jahrhundert in Großbritannien ein typisches Arme-Leute-Essen waren! Heute gelten sie als Luxus, ebenso wie Jakobsmuscheln („scallops“, nicht zu verwechseln mit „scallions“, das sind Frühlingszwiebeln). Jakobsmuscheln werden vor allem im Channel reichlich gefischt – was schon zu heftigen Auseinandersetzungen mit den französischen Kollegen geführt hat.



Fischstäbchen, vieler Kinder Leibgericht, sind eine britische Erfindung und erstmals in einem Rezept im Jahr 1900 erwähnt. Seit 1955 werden sie kommerziell hergestellt, die Idee, sie als TK-Produkt auf den Markt zu bringen, stammt aus den USA.

Wenn im Englischen etwas „fishy“ ist, dann stimmt damit etwas nicht. Der Ausdruck bezieht sich, davon dürfen wir ausgehen, auf nicht ganz einwandfreie Ware, was bei Fisch fatale Folgen haben kann. Wir würden sagen: Da ist was faul.

Krustentiere wie Krabben, Krebse, Hummer und Co. heißen auf Englisch „shellfish“. Was wir Schellfisch nennen, ist „haddock“. Also nicht verwirren lassen!

„Potted shrimp“, eingemachte Krabben, sind ein Traditionsgericht, das heute so beliebt ist wie vor Jahrhunderten.

Die Krabben werden mit einer Schicht gewürzter Butter bedeckt, die sie luftdicht abschließt und damit frisch hält.

Ein typisches Lieblingsessen für die ganze Familie ist „fish pie“. Fisch und eventuell Krabben in heller Sauce (aus Mehlschwitze) werden in einer Auflaufform unter einer Schicht Kartoffelbrei überbacken. Seltsamerweise gehört noch Käse obendrauf, was eigentlich nicht zu Fisch passt, aber trotzdem schmeckt.

Viele Küstenorte in Großbritannien organisieren Seafood Festivals; die bekanntesten sind das Whitstable Oyster Festival in Kent (im Juli) und das Crab & Lobster Festival in Norfolk (im Mai).



Rezept "Fish Cakes"

Diese Fischfrikadellen sind leicht herzustellen und dienen auch der Resteverwertung: Für vier Personen 450 Gramm gekochten Fisch (weiß oder Lachs; Räucherfisch geht auch) zerpflücken und mit der gleichen Menge kaltem Kartoffelbrei, 20 Gramm kleingewürfelter Butter, reichlich Petersilie und einem Eigelb vermengen. Kleine flache Küchlein daraus formen. In verquirltem Ei wenden und mit Brotkrumen panieren, in heißem Fett in der Pfanne goldbraun backen. Dazu schmeckt Gurkensalat.



TURNERS THEMSE

1813 ließ der berühmte englische Maler J. M. W. Turner nach eigenen Entwürfen eine kleine Stadtvilla in Twickenham im Südwesten Londons bauen – hier verbrachte er Zeit mit seinem alten Vater und erholte sich vom Alltag. Erstmals ist dort eine Ausstellung mit fünf Original-Gemälden, die alle die nahegelegene Themse zeigen, zu sehen. Die Leihgaben stammen von Tate Britain. Mehr:

www.turnershouse.org

BEI WINSTON CHURCHILL

Winston Churchills Landsitz Chartwell in Kent gehört heute dem National Trust und ist auch wegen seiner Gärten einen Besuch wert. Der Politiker und seine Frau Clementine, als Statuen noch dort präsent, waren große Gartenfreunde. Das Haus ist weitgehend unverändert erhalten. Auf Geheiß Churchills muss immer eine rote Katze auf dem Gelände leben, mittlerweile ist es Jock der Sechste.

www.nationaltrust.org.uk/chartwell

WALES PER BAHN

Die schönste Art, die walisische Landschaft zu erkunden, ist eine Reise mit einer historischen Schmalspurbahn. Ursprünglich dienten die Gleise dem Kohle- oder Schiefertransport, heute fahren nur noch Bahn-Enthusiasten und Touristen mit.

www.greatlittletainssofwales.co.uk

RAD UND STIEFEL

„Bike & Boot“, ein brandneues Hotel in Scarborough an der idyllischen Küste Yorkshires, heißt vor allem (aber nicht nur) Radler und Wanderer willkommen. Für Hunde gibt's einen eigenen Waschraum, falls Fell und Pfoten schlammig sind ...

www.bikeandboot.com

Auf der Suche nach der weißen Pracht

Sie sind klein, weiß, robust und bringen einen ersten Hauch des Frühlings mit: Wer freut sich nicht über den Anblick von Schneeglöckchen? In Großbritannien sind „Snowdrop Walks“ sehr beliebt – Spaziergänge durch Gelände, auf denen sie zu Tausenden wachsen und einen weißen Teppich bilden. Manche Herrenhäuser, die im Winter schließen oder Besuchern generell nicht offenstehen, öffnen extra dafür ihre Gärten, so zum Beispiel Welford Park in Berkshire. Dort wurden die ersten Schneeglöckchen angeblich von normannischen Mönchen gepflanzt. www.welfordpark.co.uk

