

Club der Wolkengucker

... und andere sehr britische Vereinigungen

Was gibt es Schöneres, als auf der Wiese zu liegen und den Wolken zuzuschauen? Mal rasen sie über uns hinweg, mal schweben sie sacht, mal ähneln sie Drachen oder Meerjungfrauen, Schlössern oder Bergen, Blumenkohl oder Sahnetorte ... wir können alles in sie hineinträumen. Im Vereinigten Königreich gibt es sogar einen Verein für Wolkenfans: die „Cloud Appreciation Society“.

Ein gewisser Gavin Pretor-Pinney hat diese „Gesellschaft zur Wertschätzung von Wolken“ 2005 in Somerset gegründet. Er hält strahlend blauen Himmel für überschätzt, was eine sehr vernünftige Einstellung für einen Einwohner der Britischen Inseln ist. Und er hat ja recht, denn Wolken sind im Wortsinn überirdisch schön und sehr vielfältig, von der tiefschwarzen Gewitterfront bis zum harmlosen Wattebausch. Sie verändern sich beständig, wir können ihnen dabei zuschauen und unsere Sorgen mit ihnen auf die Reise schicken.

Die Society hat heute Mitglieder in 120 Ländern der Erde. Sie preist Wolken als Poesie der Natur und Indikator dafür, welche „Laune“ die Atmosphäre gerade hat, ist aber auch der Wissenschaft nicht abgeneigt (und hat dafür gesorgt, dass eine Wolkenform namens Asperatus in den Internationalen Wolkenatlas aufgenommen wurde). In erster Linie geht es den Fans aber um das Erkennen der

Schönheit da oben über unseren Köpfen. Der Verein veröffentlicht auf seiner Website Fotos, Filme und Gemälde seiner Mitglieder und sammelt Geld für gute Zwecke – etwa für die Gewinnung von Trinkwasser aus Nebelwolken in regenarmen Regionen. Allen Mitgliedern schwebt jeweils eine „Wolke des Tages“ ins E-Mail-Postfach. Interesse?

Mehr Info: www.cloudappreciationsociety.org

Der Wolkenguckerverein ist bei Weitem nicht der einzige ungewöhnliche Club, den Großbritannien hervorgebracht hat. Ein paar (zugegeben etwas willkürlich zusammengestellte) Beispiele:  Die Oxford-Universität hat den weltweit ersten, inzwischen aber längst nicht einzigen Quidditch-Club. Wie Harry Potter reiten die Ballspieler auf Besen, können aber leider nicht abheben.

 „The Eccentric Club“ in London lässt nur Leute ein, die sich für Nonkonformisten und Kreative halten und geloben, niemals miteinander über Politik, Geschäftliches und Religion zu sprechen.

 Die „British Lawn Mower Racing Association“ richtet Sitzrasenmäher-Rennen aus.

 Die gefürchteten Verkehrskreisel Großbritanniens haben einen Fanclub namens „Roundabouts of Great Britain“.





BRITISCHE KÜCHE

– leicht gemacht –

Klassische Gerichte für wärmere Tage ...



Roastbeef und Lamnbraten, Pasteten, Ragouts und Aufläufe, zum Schluss üppige Desserts mit viel Vanillesauce: Die traditionelle britische Küche ist bodenständig und deftig und stammt aus einer Zeit, in der viele Menschen körperlich hart arbeiteten. „Steak and Kidney Pie“ oder „Lancashire Hotpot“, gefolgt von „Sticky Toffee Pudding“ schmecken zwar wunderbar, sind aber eher etwas zum Aufwärmen an kalten Tagen. Im Frühling und Sommer mögen wir es etwas leichter und machen uns auf die Suche nach Gerichten, nach deren Genuss wir nicht sofort eindösen wollen ... und die trotzdem unverkennbar britisch sind. Diätkost sind die meisten trotzdem nicht, aber es kommt ja auch auf die Menge an!

Manche **Suppen** gehören einfach zum Sommer: „cucumber soup“ etwa, die heiß und kalt serviert werden kann und außer der Salatgurke, der sie ihren Namen verdankt, noch grünen Salat und gekochte Kartoffeln enthält. Alles wird zusammen püriert – perfekt mit etwas Räucherlachs oder Forellenfilet als Einlage. Auch „lettuce soup“ aus Kopfsalat greift zum Binden auf Kartoffeln zurück. Ein Klassiker ist die „watercress soup“ aus echter Brunnenkresse. Dieses eher breitblättrige Gewächs ist bei uns viel seltener im Handel zu finden als die Gartenkresse, man kann sie aber beim gut sortierten Gemüsehändler vorbestellen. Brunnenkresse wird in Großbritannien seit Jahrhunderten angebaut und gegessen und wird für ihren pfeffrigen Geschmack geliebt.



Dass auch **Fisch und Meeresfrüchte** zu den Lieblingsgerichten der Nation zählen, wird bei Inselbewohnern niemanden verwundern. „Fish and chips“ sind nicht gerade fettarm, was am Frittieren und der Panade liegt – trotzdem gehören sie (auch) in die warme Jahreszeit und sind krönender Abschluss eines Tags am Strand. Man isst sie immer noch aus dem Papier, wenn auch nicht mehr aus Zeitungen, und nach wie vor gehört großzügig portionierter Malzessig eher dazu als Ketchup oder Mayonnaise. Feiner sind Gerichte wie „dressed crab“ mit Salat: Ein ganzer Taschenkrebs wird gekocht, das Fleisch aus der Schale und den Scheren genommen, zerkleinert und dekorativ nach hell und dunkel sortiert wieder hineingelegt. Diese Krebse werden an den britischen Küsten das ganze Jahr gefischt, schmecken im Sommer aber am allerbesten. „Dressed crab“ ist ein Gericht, das Sie sich für Ihren nächsten Großbritannien-Urlaub aufsparen sollten, denn es ist zu Hause nicht leicht nachzukochen, ganz abgesehen davon, dass Taschenkrebs bei uns schwierig zu kriegen sind.

Ganz leicht gelingen dagegen „potted shrimps“, die eine wunderbare Vorspeise sind: Einfach Nordseekrabben in Butter, die mit Muskatnuss und etwas Cayennepfeffer gewürzt und in einer Pfanne geschmolzen wurde, kurz durchschwenken. Dann in kleine Auflaufformen verteilen und die restliche Butter darüber gießen, so dass sie nach dem Erkalten eine Art Deckel bildet. Abkühlen lassen und mit Toast servieren. Zu den besonders leckeren sommerlichen Fischgerichten zählen außerdem gebratene Makrelen, die mit einer Sauce aus gekochten pürierten Stachelbeeren (!) serviert werden, und in Hafermehl gewendete und gebratene Heringe.

Wenn es ein kaltes **Fleischgericht** sein soll, ob zum Picknick oder für das Essen auf dem Balkon, dann sind die von Hand geformten „pork pies“ eine beliebte Wahl. Unter einer substantiellen Teigschicht stecken Aspik und Fleischpastete – dazu passen Senf oder Chutney und knuspriges Brot. Ein weiteres typisches Fleischgericht ist „Coronation chicken“, ein Geflügelsalat, der für die Krönungsfeier der Queen erdacht wurde. Ein Rezept finden Sie auf dieser Seite. Wer lieber fleischlos isst, greift vielleicht zu „ploughman’s lunch“ aus Cheddar mit Zwiebel, Chutney und Salat. Außerdem hat Großbritannien natürlich eine Riesenauswahl an einheimischem Gemüse, wobei neue Kartoffeln, süße Karotten und junge Erbsen (mit Minze serviert) nach wie vor die Favoriten sind. Wenn einem gar nichts einfällt: Ein Gemüsecurry lässt sich aus nahezu allem zaubern, was der Marktstand hergibt.



Und als **Dessert?** Die klassisch britischen „puddings“, die im Wasserbad gegart werden, sind etwas schwer für die wärmere Saison. Nicht gerade leichte Kost ist auch der „crumble“, Obststreusel – aber wenn Himbeeren und Aprikosen Saison haben, dann geht es nicht ohne! Die Früchte garen zusammen unter der Streuseldecke und schmecken mit Eis oder „custard“ (Vanillesauce) einfach köstlich. Beliebte Sommerdesserts sind außerdem der „summer pudding“ aus Weißbrotscheiben, durchtränkt mit roten Früchten und Saft (schmeckt überhaupt nicht mehr nach Brot, ehrlich), „Eton mess“ aus Baiser, Sahne und Erdbeeren oder ein „fruit fool“ aus Fruchtpuree und Schlagsahne.

Rezept:

Coronation Chicken

Ein Huhn in einen Topf mit etwa anderthalb Liter Wasser und Suppengrün anderthalb Stunden köcheln lassen. Nach dem Abkühlen die Haut abziehen und das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Alternativ können Sie Hühnerbrustfilet garziehen lassen und dann kleinschneiden.

Für die Sauce eine kleine gewürfelte Zwiebel in Butter anschwitzen. Je einen Teelöffel Currypaste, Aprikosenkonfitüre und Mango Chutney hinzugeben, mit 100 Milliliter Sherry ablöschen, alles gut verrühren und kalt werden lassen. Wer will, streicht die Mischung durch ein Sieb, aber das ist nicht zwingend. Nun je drei Esslöffel Mayonnaise und Vollmilchjoghurt („griechische Art“) in die Mixtur rühren, das Hühnerfleisch unterheben, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und eventuell noch etwas Zucker und Curry abschmecken.

Dazu schmeckt knuspriges Weißbrot. Reste gut kühlen und als Sandwichfüllung verwenden. Manche Rezepte ergänzen das Gericht auch mit Mangostückchen, kleingeschnittenen Aprikosen oder Rosinen – aber das ist Geschmackssache.

„Coronation chicken“ schmeckt pur...



... und im Sandwich.

Wie gemalt

Im Garten von Great Dixter lebt der Arts-&-Crafts-Stil



Als erstes fallen die Kontraste auf: Formschnitthecken auf Wildblumenwiesen, Stauden in gewagten Farbkombinationen, ein Mini-Dschungel, ein romantischer abgesenkter „sunk garden“, der symmetrisch angelegt, aber wild umwuchert ist – und alles passt wunderbar zusammen. Der Garten von Great Dixter in Sussex ist unter den vielen bemerkenswerten Gärten Großbritanniens einer der schönsten und abwechslungsreichsten und einer von vielleicht zwei Dutzend, die vom Stil der Arts-&-Crafts-Bewegung geprägt sind. Mittendrin steht ein nicht minder ungewöhnliches Herrenhaus, das aus drei Bauwerken zusammengesetzt wurde: einem „manor house“ aus dem 15. und einem Bauernhaus aus dem 16. Jahrhundert sowie einem 1912 ergänzten Trakt. Auch hier ist das Ergebnis überraschend harmonisch und bildet ein Gesamtkunstwerk. Haus und Garten erinnern – vor allem im Abendlicht – an ein romantisches Gemälde.

In Great Dixter wohnte bis zu seinem Tod Christopher Lloyd (1921–2006), ein beliebter britischer Gartenfachmann, der viele Bücher und Kolumnen schrieb und dazu die Inspiration aus seiner Umgebung schöpfte. Der Garten seines Elternhauses, in dem er manches Experiment verwirklichte, wurde sein Lebenswerk; es wird heute fortgeführt von seinem Freund und Chefgärtner Fergus Garrett. Eine Stiftung wacht über die Geschicke des Ensembles und kümmert sich um die Finanzen.

Die Geschichte beginnt 1910, als ein Geschäftsmann namens Nathaniel Lloyd und seine Frau Daisy das Grundstück im Dorf Northiam kauften. Lloyd war mit einer Druckerei zu Wohlstand gekommen. Auf dem Gelände stand ein altes Herrenhaus, das nicht genug Platz für die Familie bot, daher beauftragte das Paar

Edward Lutyens – der heute als einer der größten britischen Architekten des 20. Jahrhunderts gilt – mit der Neugestaltung und Erweiterung. Ganz im Stil der Art-&-Crafts-Bewegung orientierte er sich an mittelalterlichen Vorbildern (ein Rittersaal musste sein!), nahm nur traditionelle Materialien und schuf aus dem bestehenden Gebäude sowie einem Haus aus Kent, das er abbauen und hertransportieren ließ, ein imposantes Fachwerkensemble. Das steile Dach wird von Schornsteinen gekrönt, die vielen kleinen Fenster gliedern die Fassade. Dabei verwirklichte Lutyens sehr ungewöhnliche Ideen, zum Beispiel ließ er im Kinderzimmer ein einzelnes Fenster auf niedriger Höhe einbauen, damit auch der Nachwuchs im Krabbelalter nach draußen schauen konnte. Nathaniel Lloyd war vom dem Gesamtergebnis und der Zusammenarbeit so angetan, daß er sich selbst der Architektur zuwandte, dafür ein Studium absolvierte und später ein Büro eröffnete.

Die Grundstruktur des Gartens wurde ebenfalls von Lutyens angelegt. Christopher Lloyds Mutter übernahm die weitere Gestaltung und gab die Liebe zum Gärtnern von klein auf an ihren Sohn weiter. Das Typische an diesem Garten ist das eigentlich förmliche Design mit ganz verschiedenen Anlagen oder auch „Zimmern“, in denen die Natur dann aber Mitspracherecht bekommt. Heute sind Wildblumenwiesen als Beitrag zur Naturvielfalt Standard, damals war es sehr ungewöhnlich, zwischen Formschnitthecken von Bienen umsummte Feldblumen gedeihen zu lassen. Teils wurde gemäht, teils durfte wuchern, was sich aussäte. Das Ergebnis ist eine enorme Vielfalt nicht nur der Pflanzen, sondern auch der Eindrücke und Perspektiven.



- 1| Das Herrenhaus von Great Dixter.
- 2| „Sunk Garden“ mit kleinem Teich.
- 3| Farbenpracht im Staudenbeet.



- 4| Fensterfront im historisierenden Stil.
- 5| Auch Topfpflanzen tragen zur Vielfalt bei.



Einige Highlights:

- der Pfauengarten (Peacock Garden) wird von Formschnittfiguren bewohnt. Sie sollen trotz des Namens verschiedene Vogelarten darstellen. Dazwischen gedeihen farbenfrohe Blumen und Stauden.

- die Prärie verbindet den Garten mit dem Umland. Auf der Grasfläche wachsen einheimische Orchideenarten.

- der Gemüsegarten liegt etwas abseits und wird seinem Namen gerecht. Great Dixter verkauft auch Selbstgezeugenes an Interessenten.

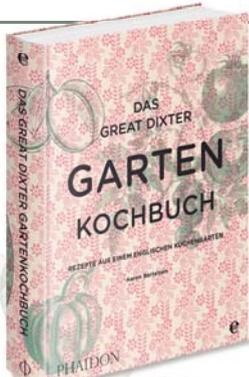
- die „Lange Rabatte“ („Long Border“) ist der wohl bekannteste Teil des Gartens und bringt es, wie der Name andeutet, auf eindrucksvolle 60 Meter. Im Sommer strahlt sie vor Farbenpracht und soll – so das Ziel der Gärtner – an einen dicht gewebten Teppich erinnern.

Zum Komplex gehören noch ein Teich, aus dem einst die Pferde tranken, ein nasser und ein trockener ehemaliger Burggraben, eine „nursery“, in der Pflanzen herangezogen und dann ausgepflanzt, aber auch verkauft werden, und eine große Scheune. Auffällig ist das für die Gegend typische „Oast House“ mit den konischen Kaminen, ehemals eine Hopfendarre fürs Bierbrauen.

Haus und Garten sind üblicherweise zwischen April und November für Besuche geöffnet.

Tickets müssen nicht vorgebucht werden, das kann sich aber coronabedingt ändern, deshalb besser vorher nachschauen. Der Pflanzenverkauf ist das ganze Jahr über geöffnet.

Weitere Informationen finden Sie unter www.greatdixter.co.uk



Das Great Dixter Garten-Kochbuch mit Rezepten aus dem englischen Küchengarten können Sie bei uns bestellen:

Dieses Buch für Garten-, Kräuter- und Gemüseliebhaber enthält über 70 saisonale Rezepte: unkomplizierte, köstliche Gerichte von herzhafter Landhaus- bis hin zu moderner Gemüseküche. Es ist aber nicht nur ein Kochbuch. Gartenplaner, Pflanzkalender und zahlreiche Praxistipps zeigen, wie man Früchte, Gemüse und Kräuter richtig anbaut, pflegt, erntet und verarbeitet. Zahlreiche Fotografien aus dem Gemüsegarten und der historischen Küche lassen den Great Dixter Garten bei Ihnen zu Hause aufblühen. Ein ungewöhnlich schönes, liebevoll ausgestattetes Buch. 240 Seiten im Großformat 20,5 x 27 cm, in Leinen gebunden und mit Lesebändchen versehen. Nr. 61-1243, € 29,95

Zwei wunderschöne Landsitze

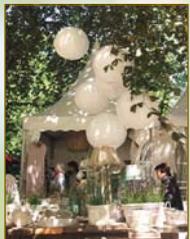
Unsere Modefotos und -videos entstanden in der Holsteinischen Schweiz

Die Modefotos für unsere Kataloge und die Website sowie die Videoclips entstehen nicht im Studio oder gar per Fotomontage am Bildschirm, sondern im Freien und in passendem, sehr britishem Ambiente. Über die Jahre war unser Produktionsteam immer wieder im Süden Englands unterwegs, um die schönsten „locations“ zu besuchen und – mehr als einmal – dem britischen Wetter zu trotzen. Aber auch für die aktuelle Ausgabe war es coronabedingt nicht möglich, über den Ärmelkanal zu reisen. Was tun? Erneut entstanden die Aufnahmen in Schleswig-Holstein, dessen weite Landschaft und besonderes Licht der Atmosphäre doch sehr nahekommen. Auch die Architektur ist verwandt. Und: „Die große Gastfreundschaft hat unser Team erneut begeistert“, berichtet Claudia Blume, die schon seit vielen Jahren für die Fotoproduktionen verantwortlich ist.

Unter den „Drehorten“, die sie ausgesucht hatte, waren zwei besondere Gutshöfe: Gut Stockseehof und Kultur Gut Hasselburg. Sie liegen nicht weit voneinander entfernt in der Holsteinischen Schweiz, sind völlig unterschiedlich und beide traumhaft schön.



Gut Stockseehof ist ein Gutshof wie aus dem Bilderbuch – ein landwirtschaftlicher Betrieb, der sich unter anderem auf Kirschen und Beerenobst spezialisiert hat, darüber hinaus aber eine Reihe von besonderen Veranstaltungen organisiert – von der Park & Garden Country Fair im Juni über das Schleswig-Holstein Musik Festival im Juli bis zum Weihnachtsmarkt. Das blendend weiße Gutshaus wurde, man glaubt es kaum, 1960 erbaut, erfreulicherweise nicht im Betonschick der Ära, sondern im neoklassizistischen Stil. Das passt auch besser zu einem Gutshof, der 1347 erstmals urkundlich erwähnt wurde und zeitweise im Besitz der dänischen Krone war. An der Ostseite des Parks liegen die zauberhaften „Kleinen Gärten“ oder auch „Small Gardens“, in denen wir fotografieren durften. Sie sind bei einem Gartenwettbewerb entstanden. Mehr über den Gutshof und die für dieses Jahr geplanten Events: www.stockseehof.de



Das **Kultur Gut Hasselburg**, ein eindrucksvoller spätbarocker Landsitz, wurde von der privaten Stahlberg Stiftung vor dem Verfall gerettet und zu einem ungewöhnlichen Kulturzentrum gestaltet. Das aus roten Ziegeln erbaute Herrenhaus mit seinem Barocksaal und dem Kreuzgewölbe bildet den Mittelpunkt des Ensembles, zu dem auch die größte reetgedeckte Scheune Deutschlands, das historische Torhaus mit dem Café „Cembalo“ und das ehemalige „Kuhhaus“ gehören. In allen Gebäuden wird ein umfangreiches Musik- und Kulturprogramm angeboten; die Scheune hat sogar eine imposante Orgel. Junge Künstler finden auf dem ehemaligen Gutshof freie Unterkunft, Übungsräume und Auftrittsmöglichkeiten. Ziel ist es, alle Altersgruppen für Kultur und Musik zu begeistern. Wer länger bleiben möchte, kann unter 16 Ferienwohnungen – jede ein Unikat – wählen. Auch Familien mit Kindern sind sehr willkommen. Das Kultur Gut Hasselburg bietet außerdem Räumlichkeiten für private Feiern an. Einen Überblick – auch über das Kulturprogramm – und ein Video finden Sie hier: www.hasselburg.de



Unser Team von **THE BRITISH SHOP** bedankt sich ganz herzlich für die Gastfreundschaft!