

THE BRITISH SHOP

September 2021

THE ARCHERS

Magazin



Landleben zum Mithören

Ein Hörspiel, das seit 70 Jahren läuft und immer noch Millionen Fans ans Radio lockt – das muss der BBC erstmal einer nachmachen.

Die Serie „The Archers“ rund ums Landleben, seine Herausforderungen, Nöte und Freuden ist 1951 auf Sendung gegangen und auch heute täglich auf BBC 4 (und für uns via Internet) zu hören. Sie spielt in Ambridge, einem fiktiven Dorf im fiktiven County Dorsetshire nahe der fiktiven Stadt Borchester, die irgendwo südlich von Birmingham liegt, und hat den Siegeszug des Fernsehens ebenso überstanden wie sämtliche Veränderungen nicht nur in der Landwirtschaft, sondern auch in der Gesellschaft.

1950, als das Konzept erdacht wurde und die ersten vier Pilotfolgen auf Sendung gingen, glaubte man viel mehr als heute an die erzieherische Funktion des Rundfunks (inzwischen ist eher das Gegenteil eingetreten, siehe Reality-shows, an denen man sich besser kein Vorbild nimmt). Sinn der Sendung war es, Bauern und ihre Familien für die nach damaligen Vorstellungen moderne und produktivere Landwirtschaft zu gewinnen. In Großbritannien waren Lebensmittel knapp und rationiert. Um möglichst viele Farmer zu erreichen, kleidete man die Information in eine Rahmenhandlung, in der es zunehmend menschele; es war ja auch die Hoch-Zeit des Hörspiels, in der sich Familien vor dem „wireless“, wie das Radio damals in Großbritannien hieß, versammelten. Seit den frühen 1970ern ist der Info-Anteil offiziell gestrichen, aber aktuelle Themen nicht nur aus der Landwirtschaft werden aufgenommen. Über die Jahrzehnte haben sich die Archers, die nun in dritter Generation den Hof Brookfield bewirtschaften, und die übrigen Dorfbewohnerinnen und -bewohner unter anderem mit den Themen Sucht, häusliche Gewalt und sogar Menschen-

handel, mit Biolandwirtschaft, mit Toleranz gegenüber gleichgeschlechtlicher Liebe, mit dem Brexit und mit Covid-19 befasst. Eine Zeitlang wurde die Aufnahmen im Homeoffice getätigt mit dem Effekt einer gewissen Künstlichkeit. Die Episoden sind 13 Minuten lang, was dem Medienkonsumverhalten von heute entgegenkommt, waren aber nie wesentlich länger. Sie laufen sonntags bis freitags jeweils um 19 Uhr britischer Zeit, werden am Samstag wiederholt und am Sonntag zusätzlich in einer sogenannten Omnibusfolge hintereinander gesendet. Außerdem sind sie immer eine Zeitlang auf der Website abzurufen, so dass es eigentlich keinerlei Ausrede gibt, den Anschluss zu verpassen. Die Titelmelodie, ein Volkslied, ist ebenso wie die ganze Sendung Kulturgut der Nation geworden. Für potenzielle Einsteiger gilt: Es ist überhaupt kein Problem, sich in die Handlung einzufinden. Und den Rest können wir nachlesen.

<https://www.bbc.co.uk/programmes/b006qpgr>



INSELREICH



Die Umrisse der britischen Inseln sind unverwechselbar: Großbritannien mit England, Schottland, Wales, die Nachbarin Irland und auf halbem Wege die Isle of Man, nordwestlich die Hebriden, im Süden die Isle of Wight – viele von uns könnten das zumindest ganz grob auch ohne Vorlage skizzieren. Aber wehe, es geht ins Detail! Ein Schwarm großer, kleiner und winziger Inseln umgibt die Hauptinsel; allein vor der schottischen Küste sind es mehr als 900.

Gewaltige Naturkräfte haben diese Küsten und ihre felsigen Vorposten geformt – und formen sie weiter, was wir Menschen uns meist schlecht vorstellen können, da wir unsere Ära für die maßgebliche halten. Aber noch vor 60 000 Jahren war das heutige Großbritannien, von Grassteppe bedeckt, mit dem Festland verbunden; vor 20 000 erstarbte alles Leben unter einer Eisschicht. Weniger als 140 der Eilande – die britische Hauptinsel und Irland mitgezählt – werden derzeit dauerhaft bewohnt, manche wie Skye oder Wight sind etablierte Touristenattraktionen, andere nicht viel mehr als Felsen im Meer. Wir stellen – in rein subjektiver Auflistung – einige vor, falls Sie von Inselhopping träumen und Reisepläne für die Zukunft schmieden.



Walisches Wunder: Anglesey

www.visitanglesey.co.uk

Traumstrände, lebendige Städtchen, ein Küstenwanderweg, historische Stätten: Diese große Insel hat für jeden und jede etwas und eignet sich auch für einen längeren Urlaub, Toleranz für wechselhaftes Wetter vorausgesetzt. Sie liegt dicht vor dem Festland im Nordwesten von Wales. Anglesey hat wiederum eine eigene vorgelagerte Insel, die „Holy Island“ mit prähistorischen Kultstätten und Gräbern.

Foto © Paweł Pajor Photography/stock.adobe.com



Das doppelte Lottchen: St. Michael's Mount

www.stmichaelsmount.co.uk/de

Nicht gerade ein Geheimtipp, aber doch eine Erwähnung wert ist diese Gezeiteninsel vor Cornwall nahe Land's End. Sie ähnelt nicht zufällig dem berühmten Mont St. Michel in der Normandie; das Kloster auf der Insel wurde vom selben Benediktinerorden gegründet. Allerdings ist die englische Version viel kleiner. Sehenswertes Schloss und subtropische Gärten!

Foto © Big Rolo Images/stock.adobe.com



Die Heilige: Lindisfarne

www.lindisfarne.org.uk

Von der Gezeiteninsel vor der Küste Northumberlands ging die Christianisierung Englands aus, und hier begann mit einer Plünderung im Jahre 793 die Wikingerzeit. Klosterruine und Burg sind die größten Sehenswürdigkeiten. Zweimal täglich flutet die Nordsee die einzige Straße zur Insel.

Foto © Michael Heward/stock.adobe.com



Klein und fein: Lundy Island

www.nationaltrust.org.uk/lundy

Diese nur fünf Kilometer lange und einen Kilometer breite Insel liegt vor Devon. Lundy hat eine spannende Geschichte, die sich in Hügelgräbern aus der Bronzezeit dokumentiert, aber auch in der Existenz eigener Briefmarken und Münzen, die ein selbsternannter Inselkönig in den 1920ern herausbrachte (sie sind heute Sammelobjekte). Die MS Oldenburg – einst eine Fähre zu den friesischen Inseln – bringt Besucher hin.



Schottische Vielfalt: Isle of Arran

www.visitarran.com

Wie Schottland selbst teilt sich diese Insel im Firth of Clyde in Lowlands und Highlands; deshalb wird sie oft „Scotland in miniature“ genannt. Die Landschaft hat den typischen rauen Charme und romantische Buchten. Geschichtsinteressierte finden einen alten Steinkreis, ein Wikingergrab und Erinnerungen an Robert the Bruce; Tierfreunde können mit Glück Otter und sogar Riesenhaie beobachten, in jedem Fall aber Rotwild. Die Whiskybrennerei ist berühmt, es gibt auch eine Brauerei.



Ganz natürlich: Brownsea Island

www.nationaltrust.org.uk/brownsea-island

Vor Poole in Dorset liegt dieses Inselchen, das der Organisation National Trust gehört und in weiten Teilen unberührte Natur bietet. Hier leben noch rote Eichhörnchen (im übrigen England sind sie fast ausgestorben), auf die man sehr stolz ist. Brownsea Island hat eine eindrucksvolle Lagune und viel Grün und auch eine Geschichte als „Töpferinsel“ und als Gründungsort der Pfadfinderbewegung.



Die Vornehme: Herm

www.herm.com

Nun mogeln wir, denn Herm gehört zu den Kanalinseln und liegt näher an Frankreich als an Großbritannien. Hier gibt es keine Autos, nicht mal Fahrräder. Die Strände wirken bei Sonnenschein (der erfreulich häufig vorkommt) wie aus der Karibik. Erstes Haus am Platze ist das White House Hotel, sehr traditionell und vornehm und einst ein privates Herrenhaus. Es gibt aber auch Ferienhäuschen und einen Campingplatz. Wie kommt man hin? Per Fähre von St. Peter Port, Guernsey.

Weitere Trauminseln: Isle of Mull, St. Mary's im Scilly-Archipel, Skye für Hebriden-Einsteiger, Mersea Island (Essex) für einen Abstecher von London aus und und und ...

ONE-POT WONDERS

— 1 —



Wer kennt sie nicht, die Menschen, die gern kochen und nie auf die Idee kämen, zwischendurch mal einen Topf oder eine Schüssel abzuwaschen? Der Anblick der Küche mindert den Genuss der Speisen leider ganz erheblich für diejenigen, von denen das Aufräumen erwartet wird. Denn wer gekocht hat, muss nicht abwaschen, oder? Das ist ehernes Gesetz.

Nicht nur in solchen Lebenslagen ist der Eintopf ein Segen, denn er hinterlässt ein Minimum an Abwasch, wärmt Magen und Seele und hat obendrein den Vorteil, dass er aufgewärmt noch besser schmeckt als beim ersten Mal. Außerdem kann man die meisten Eintöpfe gut einfrieren und so für hektische Zeiten vorsorgen. Die britische, aber auch die irische Küche kennt eine Vielzahl deftiger „stews“, Ragouts, die keiner weiteren Beilagen bedürfen, außerdem gehaltvolle Suppen und Aufläufe. Sie passen am besten in die kühlere Jahreszeit. Viele stammen aus einer Ära, in der körperliche Arbeit die Regel war, und sind entsprechend üppig.

Ein typisches „stew“ enthält Fleisch – meist Rind oder Lamm (früher: Hammel) oder auch Wild – und Wurzelgemüse. Sind die Zutaten einmal klein geschnitten und die Fleischwürfel scharf angebraten, wird mit Mehl überstäubt und mit Brühe, Bier oder Wein aufgegossen. Dann kocht sich solch ein Gericht mehr oder weniger von allein. Wer feuerfeste Töpfe hat, kann den Garprozess nach dem Anbraten auch in den Backofen verlegen; die Garzeit richtet sich nach der Fleischsorte und liegt zwischen einer halben Stunde (Lammfilet) und zweieinhalb Stunden (Rind). Die Ragouts werden häufig mit Klößen serviert, die auf Englisch niedlich „dumplings“ heißen und in den letzten zwanzig Minuten direkt im Topf mitgegart werden. Eine gängige Zutat dafür ist „suet“, Rindernierenfett, das bei uns nur wenige Freunde hat und daher auch schwierig zu kriegen ist. Wir können es aber mit Butter ersetzen, siehe Rezept auf der rechten Seite. Das berühmte Irish Stew wird nach dem gleichen Prinzip zubereitet, mit Lamm, aber ohne Klöße (und vor allem ohne Weißkohl!). Stattdessen bedeckt man es mit einer Schicht in Scheiben geschnittener Kartoffeln einer festkochenden Sorte.

Beef Stew



Shepherd's Pie



Somerset Pork



Deckel drauf und sich freuen, vor dem Servieren muss noch Petersilie darüber. Beliebt ist die Kombi Schweinefleisch mit Apfel, „Somerset pork“ genannt. Kinder schwören auf „sausage casserole“ aus Bratwürstchen mit Zwiebelsauce. Wer auf Fleisch verzichten will, muss fürs „stew“ mehr Gemüse nehmen und ein paar Geschmacksträger hinzufügen, zum Beispiel scharf angebratene Pilze, auch einige eingeweichte getrocknete, mehr Gewürze, reichlich Tomatenmark und eventuell einen Schuss Sojasauce. Das Ergebnis ist natürlich nicht das gleiche, aber doch gut.

Ein nordenglischer Klassiker ist der „Lancashire Hotpot“, der ebenfalls einen Kartoffeldeckel hat, unter dem sich Lamm und – das ist das Besondere – Lammnieren verbergen. Er wird im Ofen gebacken, so dass die Kartoffeln eine schöne Kruste bekommen, und ist somit eher ein Auflauf als ein Eintopf. Dieses Gericht wurde in der Industriellen Revolution entwickelt, denn es konnte morgens geschichtet und direkt in einen moderat heißen Ofen geschoben werden, wo es stundenlang vor sich hinschmort, während die Arbeiterinnen in der Baumwollspinnerei schufteten.

So mussten sie abends wenigstens nicht mehr kochen. Angeblich waren früher auch Austern drin, die als Arme-Leute-Essen galten. So ändern sich die Zeiten. Shepherd's Pie, Hirtenpastete, besteht ebenfalls aus Lamm; ohne Nieren und mit einem Deckel aus Kartoffelbrei.

Zum guten Schluss hat die britische Küche auch Desserts zu bieten, die wenig Aufwand bedeuten. „Rice pudding“, gezuckerter Milchreis, wird langsam im Ofen gegart, wodurch eine Karamellkruste entsteht. Das ultimative „one-pot dessert“ ist aber der Obsterumble: Rohes Obst – vom Apfel über Birne und Rhabarber bis zu Beerenfrüchten, schmeckt alles köstlich! – wird mit etwas Zucker und eventuell Zimt vermenget, mit Streuseln bedeckt und im Backofen gebacken.

Es gibt nur wenig Besseres! Wenn Sie die traditionelle Vanillesauce dazu servieren möchten, dann wird doch noch ein Topf gebraucht. Aber Vanilleeis, flüssige Sahne oder Clotted Cream schmecken auch.

Gemüsesuppe



Lancashire Hotpot



Berry Crumble



Leckere „dumplings“



Für typisch britische Klöße vermischen Sie 250 Gramm Mehl mit zwei Teelöffeln Backpulver und einem halben Teelöffel Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer. Mit 140 Gramm kalter gewürfelter Butter verreiben, bis feine Streusel entstehen. Nun nach und nach kaltes Wasser zugeben und rasch mit einem Messer vermengen, bis ein elastischer Teig entsteht. Klöße von etwa fünf Zentimeter Durchmesser formen. Zwanzig Minuten vor Ende der Garzeit ins Ragout gleiten lassen und dort mitköcheln.

Britishes Flair in Norddeutschland

Unsere Modefotos entstanden in der Holsteinischen Schweiz

Zum zweiten Mal konnten die Modefotos für den Katalog, den Sie gerade in der Hand halten, für unsere Website und unsere Videoclips nicht wie sonst im Vereinigten Königreich aufgenommen werden. Corona ließ Reisen über den Ärmelkanal nicht zu, und erneut stellte sich die Frage: Wo finden wir die passende Kulisse mit einem Hauch von typisch britischem Flair?

In Schleswig-Holstein! Nach den guten Erfahrungen aus dem vergangenen Jahr musste unsere Kollegin Claudia Blume, die für die Fotoproduktionen verantwortlich ist, nicht lange überlegen. Und so zog das gesamte Team inklusive Models, Fotografen, Kameramann, Stylistin und Hair- & Make-up-Künstlerin sowie der neuen Herbst- und Winterkollektion und viel Equipment wieder in die Holsteinische Schweiz, die mit ihrer herrlichen Landschaft und den typischen Klinkerbauten ideale Voraussetzungen bietet. Leider war das Wetter teilweise ebenfalls „very British“ ... aber wie Sie sehen, hat das der Qualität der Aufnahmen nicht geschadet.



Auch das Wetter war zeitweise „very British“.



Neugieriger Zaungast auf dem Highlanderhof.



Die wunderschöne Festscheune auf Gut Helmstorf.



Das Herrenhaus enthält eine Hochzeitssuite.

„Ein ganz großes Dankeschön möchte ich allen sagen, die uns bei der Produktion unterstützt haben“, sagt Claudia Blume. Erstmals wurde auf dem wunderschönen Gut Helmstorf bei Lütjenburg fotografiert. Das Team war begeistert vom Ambiente und von der Herzlichkeit, mit der es empfangen wurde. Das Gut hat eine lange Geschichte und ist schon 1275 erstmals erwähnt worden; damals ließ Ritter Gottschalk von Helmerickesdorpe dort eine Wasserburg errichten. Die Bauten, wie sie heute dastehen, stammen aus dem 18. Jahrhundert. Die stilvoll restaurierte „Festscheune“ kann für Hochzeiten und Feste gemietet werden; mit dem Herrenhaus und den übrigen historischen Gebäuden bildet sie ein eindrucksvolles Ensemble, umgeben von einem Landschaftspark. Den frisch vermählten Paaren bietet das Herrenhaus die Übernachtung in einer Hochzeitssuite. Auf Gut Helmstorf wurden schon mehrere Spielfilme gedreht, darunter die Verfilmung des Romans „Der Geschmack von Apfeln“, und auch viele Dokus. Darüber hinaus ist das Gut ein land- und forstwirtschaftlicher Betrieb. Mehr über die Festscheune und das Gut: <https://helmstorf.de/festscheune.html>

Weitere Standorte, an denen unser Team freundlich aufgenommen und bei der Arbeit nach Kräften unterstützt wurde, waren Schloss Eutin, Gut Panker, der Graf Garten, und der Highlanderhof Kiene mit seinen fotogenen „Highland coos“, Hochlandrindern. Ein besonders herzlicher Dank geht auch an „Das Hotel Ostseeblick“ in der schönen Stadt Lütjenburg, in dem unser Team gewohnt hat.



Hier gibt es weitere Infos, falls Sie auf den Spuren von THE BRITISH SHOP reisen möchten oder einfach diese besondere Gegend erkunden möchten:

www.schloss-eutin.de
www.gutpanker.de
www.grafgarten.de
www.highlanderhof.de/startseite.html
www.hotel-ostseeblick.de