

1 | Winterruhe: Obstplantagen prägen die Landschaft in Englands Süden und Westen.



## „Wassailing“ am Apfelbaum

Wer zieht da durch den Apfelhain, seltsam gewandt und mit lautem Gesang? Der uralte Winterbrauch des „Wassailing“ lebt in England, vor allem in den südwestlichen Grafschaften, auch heute noch. Zwar glaubt (hoffentlich) niemand mehr daran, dass böse Geister vertrieben werden müssen, um im nächsten Herbst eine gute Ernte zu sichern. Aber die Prozession durch die Obstplantagen macht Spaß, hält die Erinnerung an alte Zeiten wach und stärkt das Gemeinschaftsgefühl in den Dörfern.

Beim Wassailing können Obstbäume jeder Sorte gesegnet werden, meist geht es aber um Apfelbäume. Deshalb ist die Tradition auch nur in Regionen, die „cider“ herstellen, verbreitet – Somerset, Dorset, Devon, Herefordshire, Kent. Der Begriff stammt aus angelsächsischer Zeit und leitet sich ab von „waes hael“, gehab dich wohl (die Verwandtschaft zu „heil“ im Sinne von „gesund“ ist nicht zu überhören).

Traditionell bricht die Prozession vor oder nach der Twelfth Night, der zwölften Nacht des Weihnachtsfestes, in Richtung Plantagen auf – entweder am 5. oder 6. Januar oder auch, nach

dem alten Kalender, am 17. Januar. Meist wird ein Wassailing-King oder eine Queen auser-

geselektet mit Cape und Kopfputz – mit den Dorfbewohnern zum ältesten oder größten Baum zieht. Dort wird gesungen, gesegnet und – für alle Fälle – nach vorchristlicher Sitte ein kleines Opfer gebracht, das oft aus Brot und Kuchen, in „cider“ getaucht, besteht. Dann ist für alle der rechte Moment gekommen, selbst einen Schluck wärmenden Ciderpunsch aus der „wassail bowl“ zu nehmen. Wir vermuten, dieses Jahr wird eher in kleine



2 | Ein Toast auf die Ernte im kommenden Jahr.

Becher ausgeschenkt, der Gesundheit wegen. Eine andere Variante des Wassailing ist der gruppenweise Marsch von Tür zu Tür, um singend um Spenden, Speis und Trank zu bitten. Diese Sitte gehört eher in die Vorweihnachtszeit, ist inzwischen aber fast ganz vom „carol singing“ verdrängt worden und war auch, glaubt man alten Schilderungen, nicht überall gern gesehen – mancher Wassailer schlug über die Stränge, was den Brauch in Verruf brachte.



FISH 'N' CHIPS



FULL BREAKFAST



CORNISH PASTY



DORSET APPLE CAKE



KIRSCHPUDDING

Die **LANDESKÜCHE** zu probieren, gehört zu den größten Freuden beim Reisen. Auch in **GROSSBRITANNIEN**. Lange vorbei ist die Ära der sprichwörtlich miesen Küche, die ihren Ruf der Nachkriegszeit verdankte. Inzwischen haben die Regionen des Königreiches ihre traditionelle Hausmannskost neu entdeckt – und da gibt es mehr als **FISH 'N' CHIPS** und **FULL BREAKFAST**, so lecker die auch sind. Unsere kleine kulinarische Tour soll der Inspiration für künftige Reisen dienen oder zum Nachkochen anregen.

Der Süden Englands ist kulinarisch gesehen top – auch wenn die Nordlichter das anders empfinden. Aber in Cornwall, Devon, Dorset, Sussex, Kent begünstigt das Klima die Landwirtschaft, lässt Obst und Gemüse und sattgrüne Weiden gedeihen. Milchprodukte spielen eine große Rolle, nicht zuletzt die **CLOTTED CREAM** zum **CREAM TEA**, der im Südwesten erfunden wurde (ob in Cornwall oder Devon, wird man wohl nie klären können!) **FISCH UND MEERESFRÜCHTE**, vor allem **KREBSE UND MUSCHELN**, gehören hier ebenso zu den Spezialitäten wie die **CORNISH PASTY**, halbrund und gefüllt mit Fleisch, Kartoffeln und Gemüse. Auf das „Stargazy Pie“ wollen Sie vielleicht verzichten – ganze Sardinen, Kopf noch dran, schauen durch die Teigdecke zu den Sternen ... Erwähnen möchten wir den **APFELKUCHEN AUS DORSET**, der besonders saftig ist, und **KIRSCHPUDDING AUS KENT**, dem Obstgarten Englands.

Um London machen wir einen Bogen, nicht, weil das Essen dort schlecht wäre – aber in der Hauptstadt gibt es alles aus aller Welt und nur wenige eigene Spezialitäten. Eine Ausnahme sind Aale, in Brühe gekocht, serviert mit Kartoffelbrei und „pie“. Aber ehrlich gesagt kennen wir keinen einzigen Londoner, der auf dieses Gericht schwört. Eine Erwähnung verdient das **SCOTCH EGG**, das jedes Picknick bereichert und keineswegs in Schottland, sondern vom Feinkosthaus Fortnum & Mason erfunden wurde: hartgekochtes Ei, Fleischmantel, Panade, frittiert. Englands Mitte hat robuste Speisen hervorgebracht: Wildgerichte, Fleischpasteten (die berühmtesten **PORK PIES** stammen aus Melton Mowbray), würzigen Käse wie den Stilton, der nur in Derbyshire,



SCONES MIT CLOTTED CREAM



SEAFOOD



SCOTCH EGGS



SHEPHERD'S PIE

Alle Fotos stock.adobe.com: 1©manita, 2©Puro Felix Photography, 3©edproductions, 4©manyakatic, 5©Cook\_inspire, 6©Lilija Trott, 7©bhvrrys, 8©Koski, 9©fahwasser.





10 **LANCASHIRE HOTPOT**



11 **HAGGIS**



12 **LACHS**



13 **WELSH CAKES**

Nottinghamshire und Leicestershire produziert werden darf, scharfen Senf, Worcestershirsauce.

Je weiter wir nach Norden kommen, desto deftiger wird die Küche, die einst Stahl- und Minenarbeiter ernähren musste: **LANCASHIRE HOTPOT**, ein Auflauf aus Lammfleisch und Kartoffelkruste, Würste aller Art; in Birmingham ist das **BALTI CURRY**, von Einwanderern mitgebracht, längst eine regionale Spezialität. Richtung Ostküste liegt die Heimat des **YORKSHIRE PUDDING** und des „apple pie“ in Kombination mit Wensleydale-Käse. In dieser Gegend wird auch der „forced rhubarb“ gezüchtet, ein ganz früher Rhabarber, der in stockdunklen Hallen heranwächst.

Das bekannteste Gericht Schottlands ist **HAGGIS**, eine Art Blutwurst mit Schafsinnereien und Hafer. Sehr traditionell – und sehr lecker, ehrlich! Unbedingt probieren sollte man außer **LACHS** die Räucherfische Arbroath Smokies, zu denen nichts besser passt als ein ebenfalls rauchiger Whisky.

Wir wollen Wales nicht links liegen lassen. **LAVER-BREAD** aus Seetang, vermischt mit Hafermehl, schmeckt besser, als es klingt. Für Einsteiger eher geeignet sind **WELSH CAKES**, Küchlein mit Rosinen, und das Fruchtbrot **BARA BRITH** sowie das **WELSH RAREBIT** – mit Käse-Bier-Sauce überbackener Toast. Auch die (rein vegetarischen) **GLAMORGAN SAUSAGES** aus Caerphilly-Käse schmecken köstlich.



16 **BALTI CURRY**



17 **YORKSHIRE PUDDING**



18 **LAVERBREAD**



14 **BARA BRITH**



15 **WELSH RAREBIT**



19 **GLAMORGAN SAUSAGES**

## LUST ZUM NACHKOCHEN?

Wunderbare Rezepte klassisch britischer Küche (aber auch anderes) und Videos für Kochanfänger präsentiert die Fernsehköchin Delia Smith, die schon seit den 1960ern im Geschäft ist: [www.deliaonline.com](http://www.deliaonline.com)

Einen detaillierten Überblick über die Regionen bietet: [www.foodsofengland.co.uk/counties.htm](http://www.foodsofengland.co.uk/counties.htm)

Typisch britische Kochbücher finden Sie regelmäßig im Sortiment von THE BRITISH SHOP.

## TOAD IN THE HOLE – DIE KRÖTE IM LOCH



20

... ist viel appetitlicher, als der Name nahelegt. Es handelt sich um eine Weiterentwicklung des Yorkshire Pudding – deshalb vermuten wir den Ursprung in Nordengland. Für vier Leute 100 Gramm Mehl in einer Schüssel mit je einem Esslöffel gehackter Petersilie und gehacktem Thymian, etwas Salz und Pfeffer mischen. Eine kleine Mulde in die Mitte drücken, ein Ei hineinschlagen. Nach und nach 200 Milliliter Milch und 120 Milliliter Wasser unterrühren, bis ein glatter Pfannkuchenteig entstanden ist. Eine feuerfeste Form großzügig mit

Öl ausstreichen, acht bis zwölf Bratwürstchen (Nürnberger haben die richtige Größe) hineinlegen und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen braun braten. Nun vorsichtig aus dem Ofen holen, den Teig darübergießen und etwa eine halbe Stunde weiterbacken. In der Form servieren.



# STILVOLL SCHLAFEN

## Von fein bis einfach: Unterkünfte für die Reiseplanung

*Ein Strohsock für den Kaufmann auf Reisen, ein Heuboden für Pilger, ein Himmelbett für den König, der entlegene Winkel des Reiches beherrscht: Das Gastgewerbe (auch) auf den Britischen Inseln hat eine lange Geschichte. Einfach und billig, nobel und teuer gab es wohl immer, aber heute stehen viele verschiedene Typen von „accomodation“ zur Wahl. Wir geben Ihnen einen kleinen, keineswegs vollständigen Überblick – für den Fall, dass in nicht allzu ferner Zukunft eine Reise ins Königreich ansteht. Unten rechts finden Sie Adressen zum Stöbern. Also, da wären ...*

© Kinema Bildm - stock.adobe.com



### ... das feine Stadthotel,

der Klassiker – in London das Savoy, das Dorchester, das Ritz, das Goring und andere mehr. Eine jüngere Generation, nicht zwingend günstiger, hat sich hinzugesellt, etwa die Sea Containers, die erfreulicherweise anders aussehen, als sie heißen, oder das One Aldwych in Covent Garden in einer ehemaligen Zeitungsdruckerei.

### ... das viktorianische Seaside Hotel.

Sieht aus wie eine Hochzeitstorte, steht am oder über dem Strand und kann (muss aber nicht) leicht verblichenen Charme haben. Charming und ein bisschen „Agatha Christie“.

© Graphym - stock.adobe.com



© Richard Proder - stock.adobe.com



### ... die Burg.

Nur für Leute, die sich nicht vor Geistern fürchten. Große Auswahl auch in Schottland und Wales – es muss ja Geld reinkommen, um historische Gemäuer zu unterhalten. Besonderes Ambiente, oft mit Himmelbetten und Wandbehängen, die auch gegen die Zugluft schützen.

### ... das Country House Hotel.

Für uns der Inbegriff von Britishness, aber gar nicht so lange auf dem Markt, denn Landadelige waren zwar immer gastfreundlich, aber doch nicht gegen Bezahlung! Heute sieht das anders aus. Merkmale sind ländliche Lage, großes, mit Liebe gestaltetes Gelände, teilweise Golfplatz und ein „Spa“ mit Sauna, Pool, Kosmetikerin. Tipp: Chewton Glen in Dorset.

© Sergio - stock.adobe.com



© Hildabeger - stock.adobe.com



### ... das Boutique Hotel.

Kein geschützter Begriff. Es kann in der Stadt oder auf dem Land sein und ist eher klein. Moderne, aber gemütliche Einrichtung, stapelweise Kissen auf dem Bett. Wenn das Teetablett mit Wasserkocher fehlt, was in dieser Kategorie vorkommen kann, dann ist das allerdings ein Skandal.



© C.A.M.S. - THE BRITISH SHOP

### ... das Mittelklassehotel

in der „market town“. Es heißt White Hart, Red Lion oder ähnlich, hat verwinkelte, mit plüschigen Teppichen ausgelegte Gänge, eine Bar und einen „dessert trolley“ im Restaurant. Very traditional! Und bezahlbar. Eine neue Variante ist das Pub with Rooms, der Name spricht für sich. Liegt der Fokus auf der Gastronomie, heißt es Restaurant with Rooms.

### ... das Hostel.

Eher was für junge Leute, die auch nachts gern laute Musik hören. Es gibt aber richtig gute für alle Altersgruppen, das gilt auch für Jugendherbergen, Youth Hostels.



© C.A.M.S. - THE BRITISH SHOP



© V.D. - stock.adobe.com

### ... das Bed and Breakfast.

Gibt es etwas Englischeres? Die Qualität variiert, also genau hinschauen und Empfehlungen einholen. Aber wir haben nur gute Erfahrungen gemacht, vor allem, was das Breakfast angeht. Für Selbstversorger: das Cottage, gern auf einer Farm oder dem Gelände eines Herrenhauses. Riesenauswahl von klein und rumpelig bis „fünf Sterne“.

### ... der Campingplatz.

Großbritannien hat alles vom Luxuspark bis zum Fleckchen hinter dem Bauernhaus. Hier lernt man leicht Leute kennen. Die feine Variante ist Glamping mit bereits eingerichteten Zelten, Yurten, Holzhütten und dergleichen. Wer gern ganz nah an der Natur ist, zieht vielleicht in ein Baumhaus. Sehr beliebt sind Campervans, nostalgische VW-Busse, die man mieten kann.



© iStockphoto - stock.adobe.com



© SHARON FENCIBI - stock.adobe.com

### ... der Holiday Park

mit stationären Wohnwagen oder Häuschen, der Klassiker ist Butlin's. Hier sind Einheimische eher unter sich.



© Landmark Trust - Agnes Buemer

### ... die Unterkunft mit Pfiff:

Leuchtturm, altes Fort im Meer, steinerne Riesen-Ananas – da bleiben keine Wünsche offen. Anlaufstelle ist der Landmark Trust, siehe unten.

Reiche Auswahl – Hier finden Sie Unterkünfte für jeden Geschmack:

[www.britainsfinest.co.uk](http://www.britainsfinest.co.uk)  
[www.coolcamping.com](http://www.coolcamping.com)

[www.landmarktrust.org.uk](http://www.landmarktrust.org.uk)

[www.historic-uk.com](http://www.historic-uk.com)

[www.prideofbritainhotels.com](http://www.prideofbritainhotels.com)

[www.visitbritain.com/de/de/reiseplanung/unterkuenfte](http://www.visitbritain.com/de/de/reiseplanung/unterkuenfte)





## WIEDERSEHEN MIT HERRIOT

„Der Doktor und das liebe Vieh“ ist auch bei uns ein Dauerbrenner. Nun sind die liebenswerten Bücher von James Herriot ein weiteres Mal fürs Fernsehen verfilmt worden. Premiere war in Großbritannien im September auf Channel 5 – mit besten Quoten. Wann die neue Serie bei uns zu sehen ist, steht noch nicht fest, aber sie kommt ganz sicher, da der Tierarzt aus den Yorkshire Dales auch hierzulande so viele Fans hat. Wir werden berichten!

## DENKWÜRDIGE ÖRTCHEN

Auch öffentliche Toiletten können unter Denkmalschutz stehen: Auf Anraten der Organisation Historic UK sind zwei Damenklos in Berwick-upon-Tweed (1899 gebaut) und in Seaburn (1901) auf die Liste gesetzt worden. Sie sind zeittypisch dekorativ gestaltet, gut erhalten – und haben gesellschaftliche Relevanz. Denn vor dieser Zeit gab es aus Gründen der Sittsamkeit kaum stille Örtchen für Frauen außerhalb ihres Zuhauses.

## GEHEIMER GARTEN

Grosvenor Square in London, geschichtsträchtiger Platz im Stadtteil Mayfair, wird umgestaltet und bekommt einen versteckten Wassergarten. Der im 18. Jahrhundert angelegte Platz, an dem schon Oscar Wilde wohnte und lange die amerikanische Botschaft ihren Sitz hatte, soll grüner und vielfältiger nutzbar werden. Mehr:

[www.grosvenorsquare.org](http://www.grosvenorsquare.org)



## IRISH COFFEE

Bei kaltem Wetter steigt die Lust auf einen Irish Coffee. Dieses Getränk aus starkem Kaffee, Whiskey, braunem Zucker und Schlagsahne wurde im Flughafen von Foynes Port in Limerick erstmals serviert, um erschöpfte Passagiere beim Zwischenstopp zu beleben. So wird es jedenfalls im dortigen Museum erzählt:

[www.flyingboatmuseum.com](http://www.flyingboatmuseum.com)

## Tate zeigt William Turners „moderne Welt“

Niemand konnte Licht, Feuer und die See so malen wie er. J. M. W. Turner (1775–1851) schuf mit seinen Werken aber auch Zeitdokumente und griff aktuelle Themen auf. Da

*Rain, Steam and Speed:  
The Great Western Railway*



dampt die Eisenbahn durch Regen, setzt das Feuer, dem die Houses of Parliament 1834 zum Opfer fielen, den Himmel in Brand, entschwindet das Kriegsschiff Temeraire in den Sonnenuntergang ...

Tate Britain widmet diesem Aspekt im Werk Turners die Ausstellung „Turner’s Modern World“

(bis 7. März). Einige Bilder sind auch online zu sehen:

[www.tate.org.uk/whats-on/tate-britain/exhibition/turners-modern-world](http://www.tate.org.uk/whats-on/tate-britain/exhibition/turners-modern-world)



*The Northampton Election*

© Tate