

Klein, aber fein *Rutland*

Wie kommt die Kirche auf den See? Normanton Church ist ein erstaunlicher Anblick, vor allem vom Boot aus betrachtet: Sie ragt auf einer winzigen künstlichen Landzunge ins Wasser hinein und steht, wie ein zweites Hinschauen zeigt, bis zu einem Drittel unter der Oberfläche. Dank dieser abenteuerlichen Konstruktion blieb sie erhalten, während viele andere Bauten und sogar ganze Dörfer in den Fluten des Stausees Rutland Water verschwunden sind.

Das im Ausland wenig bekannte Rutland ist ein kleines, feines County – mit 380 Quadratkilometer Fläche die kleinste unter den traditionellen Grafschaften Englands. Es liegt in den östlichen Midlands und war zum Entsetzen der Bewohner eine Zeitlang – zwischen 1974 und 1997 – ein Teil von Leicestershire. Dann wurde die Reform rückgängig gemacht, und alle sind wieder zufrieden.

Rutland ist den meisten Briten für den erwähnten Stausee bekannt, der in den frühen 1970ern aus wasserwirtschaftlichen Gründen angelegt wurde. Heute ist er ein beliebtes Freizeitzentrum plus Naturschutzgebiet. Mensch und Tier, darunter viele Wasservögel, fühlen sich hier gleichermaßen wohl. Rutland Water ermöglicht alle Arten von Wassersport, im Sommer kann man auch baden, rund um den See wird

geradelt und gewandert. Der lateinische Wahlspruch der Grafschaft lautet „multum in parvo“ – Vieles im Kleinen. Treffender kann man es eigentlich nicht sagen. Das County hat trotz der überschaubaren Fläche eine abwechslungsreiche Landschaft (nicht

nur am Wasser), reichlich ländlichen Charme, zwei sehenswerte Marktstädte und eine ganze Anzahl kleiner, sehr englischer Dörfer zu bieten. Und viele gute Restaurants, darunter das empfehlenswerte „The Olive Branch“ in Clipsham.

Oakham, eins der beiden Städtchen, ist bekannt für seine normannische Versammlungshalle, Oakham Castle. Nach einem alten Brauch muss jeder Mensch königlichen oder auch nur adligen Geblütes, der durch die Stadt kommt, ein Hufeisen spenden. 230 vornehme Leute waren bisher da, jedenfalls hängen so viele Hufeisen in der Halle. Nicht mehr auf Rutlands Gebiet, aber gleich nebenan in Lincolnshire liegt Stamford – eine bezaubernde Stadt aus dem 18. Jahrhundert, die jeder Kinogänger kennt, zum Beispiel aus „Stolz und Vorurteil“. Sie ist eine begehrte Filmkulisse.



Cosy Cotswolds



Bilderbuchlandschaft mit Bilderbuchdörfern: Die Cotswolds sind ein Klischee, das der Überprüfung standhält. Diese Gegend im „Herzen Englands“ gehört zu den lieblichsten des Landes mit sanften Hügeln, Tälern und Wäldchen, von Steinwällen durchzogenen Wiesen und unerwartet schroffen Felskanten. Deshalb trägt sie ja den Titel „Area of Outstanding Natural Beauty“ und demnächst vielleicht auch den eines Nationalparks. Jedenfalls ist es in der Diskussion.

Der Name Cotswolds stammt von einer Hügelkette, die das Rückgrat der Region bildet. Sie ist aus Kalkstein von besonderer Farbe und Ausstrahlung, mit dem die Einwohner über Jahrhunderte ihre Häuser gebaut haben – der Honigton wirkt warm und freundlich

und glüht vor allem bei Sonnenauf- oder -untergang sehr fotogen. Im Sommer ist die rund 2000 Quadratkilometer große Gegend, die sich durch sechs Grafschaften zieht, nicht überall menschenleer, um es mal vorsichtig auszudrücken. Viele Briten und insbesondere die Londoner machen dort gern Kurzurlaub, und wer es sich leisten kann, kauft sich ein malerisches Cottage als Ferienhäuschen. Im Winter – außerhalb der Weihnachtsfeiertage – sind weniger Touristen da, sogar in den be-

liebtesten Orten wie Bourton-on-the-Water mit seiner viel fotografierten Brücke. Bei ungemütlichem Wetter macht es Spaß, im Pub am Kamin zu sitzen, im Tearoom (was sonst?) Tee zu trinken, in den originellen Läden zu stöbern, die in den Dörfern und Marktstädtchen die Straßen säumen, oder ein berühmtes Herrenhaus wie Blenheim Palace zu besuchen. Ansonsten machen die vielen Wanderwege auch im Winter Spaß. Die Cotswolds haben sogar einen eigenen „Lake District“, allerdings sind die Seen eigentlich Kiesgruben und anders als oben im Norden von Menschenhand geschaffen.

Im Mittelalter brachte der Wollhandel dieser Gegend erheblichen Wohlstand. Deshalb haben die Cotswolds viele schicke Kirchen, die sogenannten „wool churches“. Es konnte ja nicht schaden, eine zu stiften und dafür auf unbürokratischen Eintritt ins Himmelreich zu hoffen – oder auch einfach



Namhafte Orte

Einige der Ortsnamen in den Cotswolds klingen so ungewöhnlich, dass man sie kaum für echt hält (sondern meinen könnte, sie seien den Drehbuchautoren von „Inspector Barnaby“ und Co. eingefallen). Da wären zum Beispiel: Moreton-in-Marsh, Wotton-under-Edge, nicht zu verwechseln mit Wootton Bassett; Stow-on-the-Wold, Upper und Lower Slaughter (was nichts mit Schlachten zu tun hat, sondern mit dem alten Wort „slough“ für Sumpf), Cold Aston und Guiting Power.

nur der eigenen Gemeinde einen Gefallen zu tun. Die reich ausgestatteten gotischen „Wollkirchen“ wirken teilweise wie Kathedralen im Kleinformat, zum Beispiel St. Peter and Paul im Städtchen Northleach.

Da die Region so groß und vielfältig ist, hat die Organisation Cotswolds Tourism mehrere Routen ausgearbeitet, die zu besonders sehenswerten Orten führen, beispielsweise „Roman to Royal“ – römisch bis königlich. Ausgangspunkt ist Cirencester, im 1. Jahrhundert als „Corinium“ gegründet. Das Amphitheater ist noch erkennbar, und im Archäologiemuseum sind antike Mosaik zu betrachten, darunter ein sehr bekanntes, in dessen Mittelpunkt ein Hase hockt. Für



den königlichen Part ist Tetbury zuständig, ein hübsches Städtchen, in dessen Nähe Highgrove liegt, der Landsitz von Prince Charles. Der Garten kann allerdings erst wieder ab April besichtigt werden. In

Tetbury selbst gibt es aber den dazugehörigen Highgrove Shop mit Waren und Geschenkideen aus königlicher Manufaktur, eine historische Markthalle, eine intakte traditionelle „High Street“ und ein nagelneues Kulturzentrum in einem umgebauten Eisenbahnschuppen.

Mehr über die Cotswolds und viele Anregungen finden Sie auf www.cotswolds.com

Für weitere Routenvorschläge klicken Sie auf „Inspire me“ und dann auf „48 Hours in the Cotswolds“.

Die Gegend hat unzählige kleine Hotels, Bed-and-Breakfast-Häuser und „pubs with rooms“ zu bieten. Zur letzten Kategorie gehört beispielsweise The Royal Oak in Tetbury, eine gemütliche Kneipe mit Übernachtungsmöglichkeit. theroyaloaktetbury.co.uk

Steht Ihnen der Sinn nach einem Afternoon Tea, empfehlen wir The Kitchen im Dörfchen Minchinhampton oder The Tea Set in Chipping Norton. www.thekitchenminch.co.uk und www.theteaset.co.uk

Britische Küche

WÄRMT
von
innen



Date pudding



Creamy rice pudding



Yorkshire pudding

Zentralheizungen waren lange Zeit die Ausnahme im Vereinigten Königreich – in der Küche bullerte der „AGA“, im Wohnzimmer der Kamin, das war's. Was brauchte also der Mensch, um gesund durch den Winter zu kommen? Gummistiefel, Barbourjacke, Wollpulli und Tweed natürlich. Und für die Wärme von innen deftige Hausmannskost: heiße Suppen, würzige Ragouts, üppige Desserts.

Auch wenn die Zeiten sich geändert haben, was das Heizen angeht, so sind die Lieblingskleidungsstücke mit ihrem ganz besonderen Stil erfreulicherweise geblieben. Die Lieblingsgerichte haben sich ebenfalls erhalten. Echt britische Küche war immer eher handfest als filigran, im Idealfall solide Hausmannskost aus einheimischen Produkten. Heute kommen die Speisen in vielen Restaurants zwar modernisiert, um Fett erleichtert und raffinierter gewürzt auf den Teller, im Prinzip sind sie aber noch immer die Favoriten von früher. Auch wer Sushi, Thai-Curry und Bruschetta liebt, freut sich über ein „traditional roast dinner“ oder einen Kochpudding zum Abschluss.

Suppen hatten früher einen Stammplatz in der Speisenfolge. Die bäuerliche Tradition Großbritanniens hat viele klassische Rezepte

hervorgebracht: Gemüsesuppen, Erbsensuppe mit Speck (hier heißt sie „split pea soup“), Scotch Broth mit Hammel- oder Lammfleisch und Gerste, Kartoffelsuppe mit Räucherfisch und die quasi-indische, aus den Kolonien importierte Mulligatawny Soup. **Zwischengerichte**, die sogenannten „savouries“, sind heute eher als Abendessen beliebt. Da wären zum Beispiel der wirklich köstliche Käsetoast „Welsh Rarebit“, dessen Geheimnis ein Schuss Bier an der Sauce ist. Oder Würstchen im Pfannkuchenteig, die „Kröte im Loch“ („toad in the hole“) heißen, obwohl sie gar nicht so aussehen. Oder „potted shrimp“, Nordseekrabben, unter einer Schicht gesalzener Butter konserviert – ein Überbleibsel aus der Zeit ohne Kühlschränke. Traditionelle Rezepte für Salate gibt es dagegen so gut wie



Bread and butter pudding



Meat stew



Apple crumble

gar nicht. Heute servieren viele Lokale natürlich feine Kombinationen aus Rauke, Birne, Bacon, Käse ...

Pasteten, auf Englisch „pies“, sind die britischsten aller Gerichte. Ein mit Schweinefleisch gefülltes „pork pie“ wird kalt mit Chutney gegessen, ein „steak and kidney pie“ mit Rind und Nierchen oder ein „chicken pie“ mit Hähnchenfleisch dampfend heiß. Teighülle und Deckel sind meist aus ungesüßtem Mürbeteig, mit ausgestochenen Blättern verziert und einem gewellten Rand versehen. Ein „shepherd's pie“ aber, das Lamm oder Hammel enthält, hat einen Deckel aus Kartoffelbrei und ist trotzdem eine Pastete.

Fleischgerichte mag heute nicht mehr jeder, sie gehören aber zur britischen Küche. Das berühmte Roastbeef hat, anders als bei uns, eine ordentliche Fettschicht und wird oft „englisch“ serviert, also noch ein wenig blutig. Wer es anders will, sagt das besser vorher. Ein Muss dazu ist Yorkshire Pudding (der eigentlich ein Pfannkuchen ist und mit Bratensauce gefüllt wird) sowie zwei Sorten Gemüse und meist noch Röstkartoffeln. Lamm ist in hervorragender Qualität zu haben (und Minzsauce schmeckt entgegen anderslautenden Behauptungen perfekt dazu!). Die Briten haben auch eine Schwäche für Wild und vor allem Wildgeflügel wie Fasan und Perlhuhn.

Auch **Fisch** gehört auf einer Insel selbstverständlich auf den Speiseplan. Gedünsteter Weißfisch wie Kabeljau oder Heilbutt mit Petersiliensauce, in Haferflocken panierte Heringe und das „indische“ Reisgericht Kedgeree mit geräuchertem Schellfisch sind Klassiker der Küche. Auch Muscheln und Süßwasserfische wie Forelle werden gern gegessen. Der Lieblingsfisch der Briten ist aber wohl der Lachs, warm aus dem Ofen oder kalt aus der Räucherammer. Schottischer „salmon“ genießt zu Recht Weltruhm.

Zum guten Schluss muss es noch einmal etwas Warmes sein, jedenfalls jetzt im Winter. Keine andere Nation hat so viele **Desserts** der Marke „Kochpudding“ hervorgebracht – im Wasserbad gegarte Kompositionen aus Kuchenteig mit Datteln, Nüssen, Feigen, übergossen mit Schokoladensauce oder Marmelade oder Ingwersirup oder Lemon Curd ... da kommt man gleich ins Schwärmen. Ein solcher Pudding ist im Handumdrehen zubereitet, braucht aber eine gewisse Garzeit. Süße „pies“ mit Apfelfüllung sind ebenfalls typische Winterdesserts. Zu all diesen Herrlichkeiten gehört „custard“, Vanillesauce. Im allerbesten Fall ist sie selbstgemacht aus Eiern und Zucker, Sahne oder Milch und einer echten Vanilleschote, im zweitbesten aus der Tüte.



THE PUDDING CLUB

EST. 1985

Der britische Pudding hat viele Fans und sogar einen eigenen Verein: In einem Hotel in den Cotswolds hat sich vor 33 Jahren der „Pudding Club“ gegründet. Jede Woche veranstaltet er ein Diner, das jeweils aus einem bescheidenen Hauptgericht und sieben (!) Nachtischen besteht, darunter Klassiker wie Sticky Toffee Pudding und Jam Roly Poly, aber auch in Vergessenheit geratenen Varianten wie Sussex Pond Pudding, der eine ganze Zitrone enthält. Jeder, der sich anmeldet, ist willkommen. Das Three Ways House Hotel in Mickleton, in dem der Club seinen Sitz hat, bietet für alle, die nach so viel Süßem gleich schlafen müssen, Übernachtungen an. Die Zimmer sind nach Desserts benannt!

Mehr: www.puddingclub.com

Neues von den Inseln



ZWEI MEISTER DER MODE

Das Victoria & Albert Museum in London plant 2019 zwei große Ausstellungen rund um Mode: Am 2. Februar eröffnet „Christian Dior – Designer of Dreams“; zu sehen sind Fotos, Traumkleider, Zeichnungen des französischen Modeschöpfers. Eine zweite Schau, ab 6. April zu sehen, dreht sich um die britische Designerin der Swinging Sixties und (Mit-)Erfinderin des Minirocks, Mary Quant. Infos auf www.vam.ac.uk

GERN AUF GÄLISCH

Schottland will seine althergebrachte gälische Sprache fördern, auch und gerade im Tourismus. Dazu wurde ein Strategiepapier entwickelt. Wir Reisenden sollen künftig mehr über die Herkunft dieser für uns sehr fremden Sprache erfahren, die Bedeutung hinter Ortsnamen ergründen und Wörterbücher in die Hand bekommen. Deutsche Touristen zeigen übrigens bisher das größte Interesse am Gälischen, so die Tourismusfachleute.

WALISER WELTERBE?

Die verlassen Schieferminen im Nordwesten von Wales haben eine spektakuläre Landschaft hinterlassen mit Seen, Höhlen, aus Schutt gewachsenen Hügeln. Großbritannien will diese besondere Gegend zum Unesco-Welterbe erklären lassen. Gelingt es, wäre es die vierte Waliser Welterbestätte.

BUXTON UND DER BOGEN

Die alte Kurstadt Buxton im Peak District hat einen „Crescent“, einen bogenförmigen Bau, der dem berühmteren von Bath in nichts nachsteht. Allerdings wird er seit Jahren restauriert. 2019 soll endlich Eröffnung sein für ein Luxushotel und Thermalbad. www.visitbuxton.co.uk

NEUES LEBEN IM KOHLEHOF

„Coal Drops Yard“ am Regent’s Canal im Londoner Bezirk King’s Cross war einst ein Umschlagplatz für Kohle, die aus Nordengland in die Hauptstadt geliefert wurde. Nun ist dort ein ungewöhnliches Einkaufszentrum mit Läden und Restaurants entstanden. Die viktorianische Industriearchitektur ist sehr sehenswert mit ihren Arkaden und Klinkergebäuden (damals gab man sich richtig Mühe mit Nutzbauten!). Auf den eisernen Stegen, auf denen heute die Kunden laufen, fuhren früher Eisenbahnen, beladen mit Kohle. Die Architekten haben die alten Elemente beim Umbau erhalten.. Mehr: www.kingscross.co.uk/coal-drops • Infos über die Shops und Gastronomie: www.coaldropsyard.com

