

Einführung.....	9	Vom Empire zum Commonwealth – das Märchen von einem Königreich.....	92
What a difference – die Entdeckung von England	11	Classic colonial era punch.....	99
Fish 'n' Chips	16	Die Kinderstube des Massentourismus – Blackpool	100
Simply delicious! – Eine zaghafte Annäherung an Englands Küche.....	18	Cider pork – Schweinefleisch in Apfelwein	104
Full English breakfast	23	Mit harter Hand – die Eiserne Lady	105
Sweet French toast with bacon	25	Lemon curd – Zitronencreme	111
Das perfekte Dinner – England kulinarisch	26	Männer unter sich – der Gentlemen's Club.....	112
Sticky toffee pudding.....	30	Club sandwich	116
Fels in skandalumtoster Brandung – Queen Elizabeth II.	32	Love it or hate it – die Sache mit Marmite	117
Filet Wellington.....	38	Spaghetti Marmite.....	122
Aufstand der Adeligen – die Magna Carta	40	Taten, nicht Worte! – Der Weg der Suffragetten.....	123
Englische Creme.....	45	Hot and sour soup – heiße, saure Suppe	127
Reisebekanntschaft mit Folgen – the Canterbury Tales.....	47	Mini, Twiggy, Carnaby – das Swinging London der Sixties...	128
Pea Stew with pork cheek – Erbseneintopf mit Schweinebacke	51	Cocktails der Sixties	132
John, Paul, George und Ringo – die Erfindung der Popmusik..	53	Dichter oder Strohmann? – Das Rätsel um William Shakespeare	134
Vegetarian Moussaka.....	58	Roast beef with Yorkshire pudding and horseradish cream	140
Profitstreben versus Moral – der Rinderwahn.....	60	Rosen, Rasen, Eremiten – der Englische Garten	142
Vegetable scones – Gemüsebrötchen	65	Berry trifle.....	147
Ein schlammiger Pfuhl – die Eighties in Liverpool.....	66	Eine Vision von Qualität – Rolls-Royce	148
Scouse.....	71	Ginger Ale.....	153
Black Pepper? – Der englische Humor	72	Bluebirds over the white cliffs – die Kreidefelsen von Dover	154
Mulligatawny – eine englische Suppe nach indischem Rezept.....	76	Dover Sole – gegrillte Seezunge auf englische Art.....	159
The queen of crime – Agatha Christie	78	Einmal hin, einmal her, rundherum, das ist nicht schwer – der Linksverkehr.....	160
Oriental Rice – Reis auf orientalische Art.....	82	Chicken, potatoes and bacon – Hähnchen, Kartoffeln und Speck	165
Tea for two, just me and you – der Zauber der Teekultur	84		
Tea time cupcakes.....	90		
Roast beef sandwich	91		

Say cheeeese – Käse aus England.....	166
Makkaroni and blue cheese.....	171
Denker und Rindviecher – Cambridge.....	172
Cambridge sauce.....	177
Oxford sauce.....	178
Das Rätsel vom Salisbury Plain – Stonehenge.....	179
Mince pie – ein gefülltes Gebäck.....	184
Pisa ist nur eine Stadt in Italien – die Freiheit von Summerhill.....	185
Knickerbocker Glory.....	190
Im Land der 1.000 Seen – das Lake District	191
Lamb with mint sauce – Lamm mit Minzsauce	196
Football's coming home oder wie man die ganze Welt begeistert	198
Fruity cheddar and cider pie.....	202
Die Auferstehung des Phoenix – Liverpool im 3. Jahrtausend.....	204
Sausage rolls – Wurströllchen	209
Apple walnut pie.....	211
Das letzte Wort	212
Danksagung	214
Karte	215
Bilder.....	216



Fish 'n' Chips

Zutaten für 4 Personen:

800 g Fischfilet (Kabeljau oder Schellfisch)	1 TL Kurkuma
1 kg große, mehlig kochende Kartoffeln	250 ml helles Bier
3 l Erdnuss- oder Sonnenblumenöl	2 Zitronen
200 g Mehl	Malzessig (ersatzweise ein anderer milder Essig)
1½ TL Backpulver	Pfeffer
	Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in ca. 1,5 bis 2 cm dicke Stäbchen schneiden und in einer Schüssel ganz mit Wasser bedecken. Eine Stunde lang stehenlassen.

Das Mehl mit Kurkuma, Backpulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen nach und nach das Bier einrühren und gut durchmischen. Abdecken und eine Stunde lang im Kühlschrank quellen lassen.

Nach der Wässerungszeit die Kartoffelstäbchen abgießen und mit sauberen Geschirrtüchern trocken tupfen. In einer Fritteuse oder einem Topf mit Siebeinsatz eine ausreichende Menge Fett auf ca. 180°C erhitzen. Dann ein Viertel der Kartoffelstäbchen im Siebeinsatz hineingeben und so lange frittieren, bis sie beim Schütteln des Siebes rascheln (das dauert etwa 4 Minuten). Herausnehmen, abtropfen und 15 Minuten lang abkühlen lassen. Mit den restlichen Kartoffelstäbchen genauso verfahren.

Den Fisch waschen, trocken tupfen, in Portionsstücke schneiden, salzen und pfeffern. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die Fischstücke so hineintunken, dass sie ganz mit Teig bedeckt sind. Den Backofen auf 100°C erhit-

zen und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech hineinlegen. Dann das Fett in der Fritteuse wieder auf Temperatur bringen und die Pommes Frites portionsweise jeweils etwa 4 Minuten frittieren, bis sie außen goldbraun und knusprig sind. Danach im Backofen warmhalten, bis alle Kartoffelstäbchen fertig frittiert sind. Zum Schluss kräftig salzen.

Parallel zum Frittieren der letzten Pommes Frites in einer hohen Pfanne reichlich Öl erhitzen. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn es beim Hineingeben einer kleinen Teigmenge heftig blubbert. Dann vorsichtig den Fisch hineingeben und etwa 2 bis 4 Minuten lang frittieren, bis er goldbraun ist.

Mit den geviertelten Zitronen und einem Schälchen Malzessig servieren. Den Zitronensaft presst man über den Fisch, die Pommes Frites tunkt man vor dem Verzehr kurz in den Essig.

Aufstand der Adligen – die Magna Carta

Könige hatten schon immer große Bedeutung für England. Eine der sagenumwobensten Gestalten ihrer Dynastie ist Richard Löwenherz, allein bei der Nennung seines Namens denkt man gleich an tapfere Ritter, Heldentum und moralische Integrität. Tatsächlich hatte Richard seinen Beinamen „Löwenherz“ während eines Kreuzzuges in der Folge rüder Machtdemonstrationen auf Sizilien erhalten. Er war ein Mann der Tat, kein Diplomat. Seine Ziele setzte er mit dem Schwert durch. Gewalt stellte in jenen Jahren die einzige Sprache dar, die wirklich jeder verstand.

In England existierte bis zum Jahr 1066 ein uraltes System der Machtverteilung, das sich bewährt hatte und gut funktionierte. Es war die angelsächsische Form des Feudalismus. Zahllose Bauern und ganze Ortschaften lebten frei und durften selbst bestimmen, welchem Landherren sie sich unterordnen wollten. Das sorgte dafür, dass die Landherren ihre Bauern fair behandelten. Denn wenn diese unzufrieden waren, so konnten sie einfach zu einem anderen Landherren wechseln, und zwar mitsamt ihrem Grundbesitz.

Das ganze Land war in Grafschaften unterteilt, die sogenannten „shires“. Jeder Grafschaft stand als Landherr ein Vogt vor, der „reeve“, der für die öffentliche Ordnung zuständig war. Sein Amtstitel lautete „shire reeve“, und weil das etwas holp-

rig auszusprechen ist, nannten ihn die Leute kurz und griffig „sheriff“. Die einzelnen Grafschaften fasste man wiederum zu Earldoms zusammen, denen ein Earl als Stellvertreter des Königs vorstand. Davon gab es im England des Jahrs 1066 nur ganze sechs.

Doch dann kam Wilhelm der Eroberer, Herzog der Normandie und Nachkomme der Wikinger, die mit dem Danelag 200 Jahre zuvor ein großes Reich auf der Britischen Insel beherrscht hatten. Er sah sich als rechtmäßigen Thronfolger Englands, und als der englische König starb, fiel er mit seinen Truppen auf der Insel ein und setzte diesen Thronanspruch kurzerhand durch.

Damit seine Macht fortan unangefochten bliebe, warf er das Feudalsystem über den Haufen. Er enteignete die Grundbesitzer und machte die Bauern zu Hörigen. Das Land gab er seinen Gefolgsleuten und ernannte sie zu Baronen. Aber er achtete dabei darauf, dass deren einzelne Besitztümer über das ganze Land verstreut lagen. Damit wollte er vermeiden, dass die Barone zu viel Macht erhalten würden. Den Sheriffs gab er nun auch das Recht der Steuereintreibung, und weil die Bauern sich nicht mehr länger einfach einen neuen Sheriff aussuchen konnten, begann die Willkürherrschaft mächtiger Sheriffs.

Unter Williams Nachfolgern gab es viel Streit und heftige Scharmützel. Aber immer gelang es den Königen schließlich, ihre Macht gegenüber den Baronen zu festigen. Die Barone waren nichts als Landpächter, die dem König Abgaben zu zahlen und im Kriegsfall Soldaten zu stellen hatten. Und Krieg gab es eigentlich ständig.

Als Richard Löwenherz 1199 in Frankreich von einem feindlichen Pfeil tödlich verletzt wurde, trat sein Bruder Johann die Nachfolge an. Doch dessen Regentschaft stand unter keinem guten Stern. Er war unbeliebt, denn er betrug

Profitstreben versus Moral – der Rinderwahn

Haben Sie sich das letzte Rezept genauer angeschaut? Es ist eine Idee aus der modernen englischen Küche, die den Bestsellern der internationalen Kost ihren eigenen kreativen Stempel aufdrückt. In diesem Fall wurde die altbewährte griechische Moussaka neu komponiert. Die Idee zu diesem Rezept habe ich aus dem „Delifonseca“, einem Liverpools Gourmettempel. Aber auch Jamie Oliver hat eine neu komponierte Moussaka im Programm.

Das Besondere an diesen Variationen der Moussaka ist, dass sie auf die Beigabe von Fleisch verzichten. Sie sind vegetarisch. Und das hat seinen Grund: Mehr als neun Prozent der Engländer ernähren sich fleischlos, dazu kommen noch viele, die nur Fisch essen oder überwiegend auf Fleisch verzichten. Fertigprodukte im Supermarkt sind dahingehend gekennzeichnet, ob sie für Vegetarier geeignet sind, die Liste der verfügbaren Fleischersatzprodukte ist lang. Fast alle Restaurants und selbst die Pubs haben vegetarische Gerichte auf ihren Speisekarten. Tatsächlich gilt Großbritannien als eines der vegetarierfreundlichsten Länder Europas.

Einer der berühmtesten Vertreter der Vegetarier des Vereinigten Königreichs ist Paul McCartney. Er besitzt eine Farm auf der schottischen Halbinsel Kintyre. Dort, so hat er einmal erzählt, kam eines Tages ein verirrtes Lamm ins Speisezimmer,

als er und seine Frau Linda gerade Lammfleisch aßen. Das war ein Schlüsselerlebnis, von diesem Tag an wurde die vegetarische Ernährung für Paul und Linda Programm. „Nothing with a face“ – „nichts mit einem Gesicht“ – war ihr Motto, und sogar der Hund lebte fortan als Vegetarier. Linda McCartney baute gleich einen ganzen Geschäftszweig auf ihrer Überzeugung auf. Sie gründete ein Unternehmen für vegetarische Fertigprodukte und schrieb Kochbücher, um Anfängern in der vegetarischen Kost auf die Sprünge zu helfen.

Entsprang die Überzeugung der McCartneys aus dem Mitgefühl für das kleine Lamm, so hat der Fleischverzicht vieler ihrer Landsleute eine ganz andere Ursache. Denn Mitte der Achtzigerjahre brach eine Katastrophe über das Land herein, eine bis dahin völlig unbekannte Seuche verdarb Englands Fleischessern den Appetit: BSE.

Der sogenannte „Rinderwahn“ wird durch Prionen verursacht, das sind fehlgeformte Eiweiße. Sie bewirken eine Degeneration im Hirngewebe. Im Endstadium ist das Gehirn durchlöchert wie ein Schwamm, das betroffene Tier verendet elendiglich.

Erschreckenderweise musste man feststellen, dass die Krankheit durch Verzehr von Fleisch infizierter Tiere auf den Menschen übertragen werden kann. Da heißt sie dann Creutzfeldt-Jakob-Krankheit und verursacht vergleichbare Störungen, die am Ende zum Tode führen. Die Inkubationszeit ist allerdings ziemlich lang, wie lang genau, wusste man nicht. Man sprach von einer Spanne, die sich irgendwo zwischen fünf und 20 Jahren bewegte.

Die Menschen waren schockiert. Jeder, der irgendwann ab Mitte der Achtzigerjahre in England Rindfleisch gegessen hatte, fragte sich entsetzt, ob er selbst betroffen sein könnte. Denn in England nahm die Seuche ihren Anfang. Hier wurden



Tea time cupcakes

Zutaten:

75 g Mehl	200 ml Sahne
150 g Zartbitterschokolade	1 unbehandelte Orange
150 g Butter	20 g Speisestärke
150 g Zucker	20 g Rosinen
3 Eier	2 cl Rum
40 ml starker Espresso	Salz
75 g gemahlene Mandeln	1 Sternfrucht (Karambole)

Zubereitung:

Die Rosinen im Rum einweichen und beiseitestellen. Die Schokolade klein zerbröckeln und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen und die Eigelbe mit 120 g Zucker cremig schlagen. Anschließend unter die Schokoladenbutter ziehen, danach den Espresso einrühren und aus dem Wasserbad nehmen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl und Mandeln miteinander vermischen unter die Schokoladenmasse rühren, danach den Eischnee vorsichtig unterheben. Auf 12 Muffinförmchen aus Papier oder in einer eingefetteten Muffinform verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 15 Minuten lang backen, danach abkühlen lassen.

Den orangefarbenen Anteil der Orangenschale abraspeln und die Orange auspressen. Saft, Schale und Speisestärke mit dem restlichen Zucker in einem kleinen Topf vermischen. Unter Rühren aufkochen lassen und einreduzieren, bis noch ca. 2 El Sirup übrig sind. Dann abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, danach die Rumrosinen und den Sirup vorsichtig unterheben. Anschließend auf den Muffins verteilen und mit einer Sternfruchtscheibe dekorieren.



Roast beef sandwich

Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben Toastbrot	½ Apfel (säuerlich schmeckend)
200 g Roastbeef-Aufschnitt	1 Ei (hart gekocht)
150 g Crème Fraîche	einige Blätter Grüner Salat
50 g Mayonnaise	Tabasco
1 Bund Schnittlauch	Salz
1 Gewürzgurke	Pfeffer
¼ Salatgurke	
1 Knoblauchzehe	

Zubereitung:

Den Apfel entkernen, schälen und zusammen mit der Gewürzgurke und der Knoblauchzehe fein würfeln. Das Ei pellen und fein hacken. Die Hälfte des Schnittlauchs in kleine Röllchen schneiden. Nun alles mit der Crème Fraîche und der Mayonnaise vermischen, mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Tabasco würzen. Die Gurke in sehr dünne Scheiben schneiden, den restlichen Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Toastscheiben jeweils von einer Seite mit der Creme bestreichen, bis alles verbraucht ist. Dann jeweils auf eine Toastscheibe ein Salatblatt und zwei Gurkenscheiben, auf eine andere Roastbeef legen, und anschließend zusammenklappen, sodass 4 gleiche Sandwiches entstehen. Jedes davon noch einmal diagonal durchschneiden.

Auf einer Platte anrichten, mit dem restlichen Schnittlauch überstreuen und etwas Pfeffer darüber mahlen.



Cider pork – Schweinefleisch in Apfelwein

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinenackensteaks	250 ml Apfelwein
100 g gewürfelter Speck	3 El Speiseöl
1 Gemüsezwiebel	Muskatnuss
1 kg Kartoffeln	Pfeffer
2 Knoblauchzehen	Salz

Zubereitung:

Zwiebel und Kartoffeln schälen und in Ringe bzw. Scheiben schneiden, die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch zusammen mit dem Knoblauch von beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und den Speck ebenfalls kurz anbraten. Die Hälfte der Kartoffeln und der Zwiebeln in eine mit Deckel verschließbare Auflaufform schichten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nun die Nackensteaks darauflegen und mit den restlichen Zwiebeln, anschließend mit den restlichen Kartoffeln bedecken. Noch einmal würzen, dann den Speck darüberstreuen und den Apfelwein darübergießen. Bei 160°C abgedeckt 3 Stunden lang im Ofen backen, nach 2½ Stunden den Deckel entfernen.

Mit gekühltem Apfelwein servieren.

Mit harter Hand – die Eiserne Lady

Diese Geschichte beginnt weich und zuckersüß. Genauer gesagt beginnt sie mit Kuchen und Eiscreme. Mit diesen Dingen befasste sich die junge Dame, um deren Lebensweg es jetzt geht, nachdem sie ihr Chemiestudium im Jahr 1947 erfolgreich abgeschlossen hatte. Ihre Aufgabe bestand darin, die Qualität der Leckereien zu verbessern, damit diese den Käufern noch besser schmecken würden.

Doch offenbar war Süßes nicht nach dem Geschmack von Margaret Roberts, und das muss sie schnell gemerkt haben. Denn im Jahr 1951 schmiss sie ihren Job als Lebensmittelchemikerin hin und fasste den Entschluss, fortan nie wieder Süßholz zu raspeln. Ihre Zukunftspläne sahen nämlich ganz anders aus.

Schon seit ihrem Studium betätigte sich die 1925 geborene überzeugte Konservative politisch aktiv. 1950 kandidierte sie erstmals für das Unterhaus, scheiterte allerdings. Doch Margaret Roberts war nicht der Typ, der sich von Rückschlägen entmutigen ließ. Sie zeichnete sich dadurch aus, zielstrebig, kühl berechnend und ausgesprochen zäh zu sein.

Deshalb entsprang es sicherlich auch einem wohlüberlegten Plan, als sie 1951 Dennis Thatcher heiratete. Denn Dennis Thatcher war der Erbe eines gutgestellten Familienunternehmens und selbst ein sehr erfolgreicher Geschäftsmann, der im Lauf der Jahre ein Firmenkonsortium aufbaute. Das machte ihn zu einem sehr wohlhabenden Mann. Daneben zeichnete er

Mini, Twiggy, Carnaby – das Swinging London der Sixties

Grau und trist lag die Welt einst im Schatten düsterer Ereignisse der Vergangenheit. Zwei Weltkriege hatten Europa verwüstet und endlos viele Leben vernichtet. Die übriggebliebenen hatten sich zusammengerafft und ihre Länder wiederaufgebaut. Es war mühevoller Arbeit gewesen, und in ihren Herzen lagen noch immer all die Schmerzen verborgen, die Ängste und die Verzweiflung, die die schlimmen Kriegsjahre hinterlassen hatten. Diese Ketten vermochten viele Menschen nicht zu sprengen.

Doch als aus ihren Kindern langsam erwachsene junge Menschen wurden, schien es plötzlich, als ob einer von ihnen das Licht eingeschaltet hätte. Denn da erhellte sich schlagartig der Konzertsaal der eben noch so traurigen Welt und füllte sich mit buntem, schillerndem Glanz: Die Swinging Sixties waren angebrochen. Sie verwandelten England in einen farbenfrohen Jahrmarkt des Optimismus, eine Welle, die schnell auch auf den Kontinent überschwappte. Überall gingen auf einmal die Lichter an!

Für das passende Feeling sorgten junge Musiker wie die Beatles oder die Rolling Stones mit ihrem ganz neuen, von allen Konventionen befreiten Sound. Aus den USA schwappte die Hippie-Bewegung herüber, denn die dortige Jugend lehnte den Vietnamkrieg ab und forderte stattdessen Flower-Power.

Und in England setzten junge Kreative noch eins drauf. Zum Beispiel zeigten die Beatles mit ihren Pilzköpfen, was sich mit Haaren so alles anstellen ließ.

Anfang der Sechzigerjahre kamen bei der gestandenen Generation Perücken groß in Mode. Es gab kaum eine Frau, die keine besaß. Jackie Kennedy reiste mit 16 Stück davon im Gepäck. Die Fortschritte der Raumfahrt und die Science-Fiction-Serien jener Zeit beflügelten eine futuristisch-geometrische Haarmode, fern von jedem natürlichen Look. Dem setzte die damalige Jugend als Kontrast wilde und natürliche Haartrachten entgegen. Offene, lange Haare gerieten zum Zeichen von Freiheit und Unabhängigkeit, Frisörbesuche wurden überflüssig.

Noch vor der Hippiemode mit ihren langen, folkloristischen Kleidern, gebatikten Hemden und Jesuslatschen entstand im London jener Jahre ein neues Design. Denn Mary Quant, Besitzerin einer Boutique im Stadtteil Chelsea, kam 1962 eine zündende Idee: Sie erfand den Minirock!

Tatsächlich hatte es schon einmal eine kurze Mini-Episode gegeben, und zwar im Deutschland der frühen Dreißigerjahre. In der Nazizeit verschwand der Trend aber rasch wieder. Als Quant 30 Jahre später den Mini aus der Taufe hob und es damit bis auf den Titel der britischen Vogue schaffte, löste das einen ungeheuren Skandal aus. Das kurze Röckchen wurde als absolut ungehörig empfunden. Trotzdem – oder gerade deshalb – entwickelte sich der Mini innerhalb von drei Jahren zum weltweiten Verkaufsschlager. Der Mini war einerseits Provokation, andererseits Ausdruck des neuen Selbstverständnisses der modernen jungen Frauen.

Die Legende sagt, dass Quant den Mini nach dem gleichnamigen Auto benannte, das ja damals auch mit so wenig wie möglich auskommen musste. Zum minimalistischen Look



Dartmoor



English Breakfast



London



London



Dover



Dover