



## Bunt wie ein Regenbogen

### dublins berühmte haustüren

Auch an grauen Wintertagen wirkt Dublin farbenfroh: Die irische Hauptstadt ist bekannt für ihre knallbunten Türen. Sie tragen alle Farben des Regenbogens und zieren fast immer Reihenhäuser im sogenannten georgianischen Stil, erbaut im 18. oder frühen 19. Jahrhundert. Ob kornblumenblau, schreiend pink, feuerrot, apfelgrün oder sonnengelb, der Stil der Türen selbst ist gleichförmig: Meist sind sie glänzend lackiert, oft von weißen Halbsäulen flankiert, obendüber prangt ein fächerförmiges Fenster. Und natürlich darf auch in Zeiten moderner Gegensprechanlagen der Klopfert nicht fehlen.

Obwohl britische Reihenhäuser der Ära ähnliche Türen haben, sind die aus Irland viel berühmter und auch noch bunter (in Großbritannien lackiert man gern klassisch dunkelblau und dunkelgrün oder auch schwarz wie in No. 10 Downing Street). In den 1970ern erschien erstmals eine Collage der „Dublin Doors“ als Poster, und zwar im Fenster eines Reisebüros in New York. Das Plakat wurde ein großer Verkaufshit und wird bis heute vielfach kopiert. Auf Postkarten, Reiseführern, Souvenirs und längst auch auf Instagram und Co. sind die Türen ein vertrautes Motiv und ein Symbol für irische Lebensfreude. Die Iren wären nicht die Iren, wenn ihnen nicht ein paar Geschichten rund um die Dublin Doors einflehen. So wird kolportiert, dass die quietschbunten Eingänge eine Art nachträglichen Protest

darstellen gegen die ersten Bewohner der Häuser, nämlich Briten im besetzten Irland. Kaum waren sie weg, griffen die Leute zum Farbeimer und machten dem gedeckten Schwarz, Marine und Weiß den Garau. Oder, ziemlich respektlos: Extra zur Beerdigung von Queen Victoria 1901 wurde Farbe ins Spiel gebracht. Eine andere gern wiederholte Anekdote hat, nicht ganz überraschend, mit Alkoholkonsum zu tun: Angeblich strichen die Frauen von Dublin die Türen der ansonsten sehr ähnlichen Häuser in verschiedenen Farben, damit der jeweilige angeheiterte Gatte auch ins richtige Heim fand. Eine Geschichte bezieht sich auf zwei rivalisierende Schriftsteller, George Moore und Oliver St. John Gogarty, die am Ely Place einander gegenüber wohnten und sich (auch) mit der Farbe ihrer Türen voneinander abgrenzen wollten. All diese Geschichten klingen wenig wahrscheinlich, werden auch bei Stadtführungen aber stetig wiederholt und abgewandelt.

➔ Wenn künftig eine Dublin-Reise ansteht finden Sie die schönsten Türen rund um **Merrion Square**, **St. Stephen's Green**, **Fitzwilliam Square** und, auf der anderen Seite des Liffey, **Mountjoy Square**.

Sie werden so viele sehen, dass eine selbst erstellte Foto-Collage fast schon ein Muss ist.

apropos:





# DER KÖNIGLICHE SCHOTTE

## Zum Träumen: Im Luxuszug durch die Highlands

### 1| Unterwegs auf dem Glenfinnan-Viadukt.

So sollten Zugreisen immer sein. Vor der Panoramasteine rollt die Landschaft der Highlands vorbei, der Passagier versinkt – das Champagnerglas in der Hand – im Polster oder schaut von der kleinen Veranda in die Ferne. Später geht es, stilvoll gekleidet, zum Dinner in den Speisewagen, nach dem Genuss von Jakobsmuschel, Lachs und Lamm auf ein „wee dram“ in den Salon – und zum guten Schluss mit der nötigen Bettschwere in die zwar übersichtliche, aber perfekt durchgeplante Kabine mit Privatbad. Das Personal – auf je drei Gäste kommt ein hilfsbereiter Geist – hat derweil die Sofas zum Bett umgebaut und aufgedeckt. Damit die Nachtruhe ungestört bleibt, steht der Zug nun auf dem Abstellgleis, und am Morgen kommt der Steward mit dem Tee. Wonderful!

Der „Royal Scotsman“ ist eine Klasse für sich und hat so gar nichts mit Bahnreisen der Marke „Zugverspätung und drangvolle Enge am Gleis, gequälte Durchsage und Sanitärraum von zweifelhafter Sauberkeit“ gemein. Es geht schon sehr stilvoll los, und zwar in Edinburgh. Wenn sich die maximal vierzig Passagiere am Zug einfinden, stammt das einzige Quäken (wenn man es denn etwas respektlos so nennen will) vom Dudelsackpfeifer im Kilt: Er spielt zur Begrüßung vor dem edel dunkelrot mit goldenen Lettern lackierten Gefährt. Das Gepäck wird an Bord gebracht, die Gäste haben schließlich ihr Willkommensgetränk in der Hand.

Der königliche Schotte rollt auf mehreren Routen durch den Norden, von der Ost- zur Westküste und mitten durch die Highlands. Die kürzeste Reise hat zwei Übernachtungen, die längste dreizehn. Teuer sind sie alle, teurer als so manche Kreuzfahrt; deshalb wird der Traum für viele Menschen genau das bleiben müssen. Aber für eine ganz besondere Gelegenheit, einmal im Leben ... jedenfalls wird man Pläne schmieden dürfen, nicht wahr?

Obwohl der Luxuszug sehr nostalgisch wirkt mit seinem glänzenden Lack, der Mahagoni-Holzvertäfelung, den Teppichen und dem edlen Porzellan, ist er doch erst seit 1985 unterwegs. Damals wurden historische Waggons aufgekauft, generalüberholt, um Nachbauten ergänzt und zu einem neuen Zug im alten Stil zusammengesetzt. Nach einem Besitzerwechsel gehört der Scotsman heute dem Luxusreiseunternehmen Belmond, das auch den legendären Orient Express auf die Schienen setzt und in England außerdem den British Pullman – einen Zug aus den 1920ern, der aber statt für Urlaubsreisen eher für Tagesausflüge durch England rollt, Afternoon Tea, Dinner oder auch ein „Murder Mystery“ zum Miträtseln inklusive.

Das Interieur des Royal Scotsman orientiert sich am Stil schottischer Gutshäuser und Herrensitze: viel Tartan, schwere Wollstoffe, blinkendes Kristallglas, gedämpftes Licht. Sogar eine Bibliothek ist an Bord. Wer Whisky liebt, hat reichlich Auswahl und kann zudem unterwegs die eine oder andere Brennerei besuchen. Auch das abendliche Unterhaltungsprogramm ist



### 2| Ein Zug mit Wappen.

traditionell schottisch mit Tanz und Erzählungen. Neben den beiden Speisewagen und den Schlafwaggons (vier Einzel-, ansonsten Doppelkabinen) fährt sogar ein „Spa“ mit, ein Waggon für Wellnessbehandlungen. Damit man vor lauter Entspannung nichts verpasst, sind auch dort Fenster vorhanden.

Für Ausflüge steigen die Passagiere in den Bus um und besuchen Schlösser und Gärten wie etwa Glamis Castle, Geburtsort der Queen Mother, historische Stätten wie das Schlachtfeld von Culloden, Städte wie Dundee und Fort William. Auch Wanderungen in den Highlands, Golfspiel und Schwimmen im kühlen Loch, Bootsfahrten zu den Inseln vor der Westküste, Picknicks bei Tag und Sternengucken bei Nacht sowie „country pursuits“ wie Tontaubenschießen und Fischen werden angeboten.

Die Reise führt je nach Strecke über eine ganze Reihe berühmter und spektakulär schöner Eisenbahnbrücken, darunter die Forth Bridge mit ihrem einzigartigen, in sich verdrehten roten Gestänge, die drei Kilometer lange Firth of Tay Bridge, neben der noch die Fundamente ihrer 1879 eingestürzten Vorgängerin aus dem Wasser ragen, und den Glenfinnan-Viadukt, der spätestens seit den Harry-Potter-Filmen zu einem Symbol Schottlands geworden ist.



3| Blick von der Aussichtsplattform.



4| Luxuriöser Rückzugsort: die Kabine.



5| Im Speisewagen.



6| Mit Kilt und Dudelsack.



7| Auf Schienen durch Schottland.

Wenn Sie sich für eine Reise im Royal Scotsman interessieren oder einfach nur stöbern wollen: [www.belmond.com/de/trains](http://www.belmond.com/de/trains)  
Auch haben verschiedene Reiseanbieter den schicken Schotten im Programm, darunter Ameropa.

# Kuchen-Queen, Küchen-King

## Kulinarisches Kontrastprogramm: Peggy Porschen und Jamie Oliver



© Paul Plews

Früher oft verlacht für fantasielose fade Küche, ist Großbritannien heute tatsächlich ein kulinarischer Trendsetter. Dafür spricht auch die hohe Zahl international bekannter Köche und Köchinnen sowie Pâtissiers. Zwei herausragende Beispiele sind Peggy Porschen und Jamie Oliver – beide renommierte und sehr erfolgreiche Fachleute, die ansonsten aber völlig unterschiedlich sind und geradezu ein Kontrastprogramm bieten.



© 2021 Jamie Oliver Enterprises Ltd. Photography Paul Stuart

Sie ist die Queen der Torten und Küchlein und berühmt für märchenhafte, sehr aufwendige Deko mit ganz viel Rosa. Er ist der robuste Koch mit Herz, der aus guten alltäglichen Zutaten immer neue Gerichte entwickelt, die sich einfach nachkochen lassen und häufig Interpretationen britischer Klassiker sind. Beide, die Zuckerbäckerin und der Zupacker, haben ihren Stammsitz in den Herzen der „Foodies“ und gehören fest zur Gastro-Szene des Königreichs. Peggy Porschen, Jahrgang 1976, stammt aus Deutschland, genauer aus Merzenich in Nordrhein-Westfalen – wenn sie spricht, hört man noch einen leichten deutschen Akzent. Sie hat sich in London mit zwei wunderschönen Cafés einen Namen gemacht: den Peggy Porschen Parlours in Chelsea und in Belgravia („parlour“ heißt „Salon“ im Sinne von „Wohnzimmer“). Wer dort zum Afternoon Tea einkehrt, wird staunend um sich blicken, denn alles ist pastellfarben mit viel Liebe und ein wenig Nostalgie dekoriert, über dem Eingang hängen stets spektakuläre Blumen- und Pflanzenarrangements. Da Peggys Mutter Floristin war und ihre Großmutter leidenschaftlich gern backte, liegen Talent und Liebe zum Detail offenbar in der Familie. Ursprünglich war Ms. Porschen Flugbegleiterin, entdeckte aber bei Aufenthalt in London ihre Liebe zur typisch britischen Zuckerbäckerei. Im Königreich mag man es ja seit jeher süß, farbenfroh glasiert und kunstvoll dekoriert. Nach einer Ausbildung bei der berühmten Kochschule Le

Cordon Bleu, die sie mit dem „Grand Diplôme du Cuisine & Pâtisserie“ abschloss, arbeitete sie unter anderem bei „Konditor & Cook“, einem Unternehmen, das heute nur noch „Konditor“ heißt, drei Geschäfte in London hat und ebenfalls von einem Deutschen, dem Freiburger Gerhard Jenne, gegründet wurde. Die Frau aus NRW hat ein Händchen fürs Verzieren, das wird bei einem Blick ins Schaufenster, in eins ihrer Bücher oder auf ihre Website sofort klar wie Zuckersirup. Alles – von der Rose auf der Torte über das goldene Bienchen auf dem Schoko-Honig-Cupcake bis zum pastellfarbenen dekorierten Keks in Form eines Liebesbriefes – ist einfach perfekt und fast zu schade zum Essen. Aber nur fast ... alles andere wäre ein Jammer. Furore machte Peggy, damals noch Angestellte eines Caterers, erstmals mit handgefertigten essbaren Fabergé-Eiern für eine Party von Elton John. Auch viele andere Prominente sind unter ihren Kundinnen und Kunden. Sie betreibt ihre Firma mit ihrem Ehemann Bryn Morrow, das Paar hat einen kleinen Sohn. Auch Jamie Oliver redet mit Akzent – dem typischen aus dem Südosten Englands, der heute unter „Estuary English“ läuft. Sprich: Oliver lässt in Wörtern wie „butter“ das T weg, was dann wie „baha“ klingt, so ähnlich jedenfalls, und auch das H am Wortanfang fällt gern unter den Küchentisch. Das ist Teil seines Charmes. Der ewige Junge aus Essex, der inzwischen Mitte vierzig und Familienvater ist, hat als „The

Naked Chef“, der nackte Koch, angefangen. So hieß ab 1999 seine erste eigene Fernseh-sendung. Allerdings stand er nicht unbekleidet am Herd, der Name bezog sich eher auf seine schnörkellose, bodenständige Art zu kochen. Damals war er 24 Jahre alt – und gekommen, um zu bleiben. Nur wenige Kollegen sind derart präsent in den Medien wie er.

Olivers Eltern betrieben ein Pub; hier hat seine Liebe zu traditionell englischer Kochkunst seinen Ursprung. Früher war seine Küche etwas fleischlastiger, heute spielt Gemüse eine größere Rolle, aber er ist und bleibt ein Genussmensch, der auch ein Steak oder ein schönes Stück Fisch zu schätzen weiß und andere fürs Genießen begeistern kann. Sozial engagiert und sprühend vor Ideen, hatte er natürlich auch für die Corona-zeit das passende TV-Format entwickelt („Keep cooking and carry on“). Sein jüngstes Projekt heißt „Together“, zusammen, und liefert tolle Rezepte und Ideen fürs gemeinsame Kochen, Essen und Feiern. Jamie und seine Frau Jools allerdings essen ohnehin selten allein, denn sie haben fünf Kinder; Sohn Buddy kocht schon eifrig vor der Kamera mit.

Über die Jahre hat Oliver – neben seiner TV-Präsenz und seinen wirklich empfehlenswerten Kochbüchern – auch manch anderes Projekt auf die Beine gestellt, nicht immer erfolgreich. So gingen seine „Fifteen“-Restaurants, die benachteiligte junge Leute ausbildeten und für den Arbeitsmarkt fit machten, in die Insolvenz. Auf anderen Gebieten jedoch hat er richtig etwas bewegt. Sein Programm „Ministry of Food“ macht sich für gesunde Ernährung stark in einer Zeit, in

der viele Menschen gar nicht mehr kochen lernen und stattdessen ständig zu Fastfood und Industrie-Produkten greifen. Mehrere Städte, darunter Leeds und Bradford, sind mit von der Partie und vermitteln Kochkurse mit Basiswissen. Olivers Engagement für gesundes Schulesen hat ebenfalls Erfolg gezeitigt.

Mehr über den Kuchenstar:  
[www.peggyporschen.com](http://www.peggyporschen.com)



© Paul Plews



© Paul Plews

Und über den Küchenstar:  
[www.jamieoliver.com](http://www.jamieoliver.com)

Hier gibt es auch viele Videos zu sehen.



© DK Verlag



© 2021 Jamie Oliver Enterprises Ltd. Photography David Loftus



© Frechverlag

Zwei aktuelle Bücher von **Peggy Porschen** und **Jamie Oliver** können Sie bei uns bestellen:

„**Mein traumhaft süßes Jahr**“ von Peggy Porschen führt kreativ durch alle Jahreszeiten – vom bezaubernden Cupcake „Sealed with a Kiss“ zum Valentinstag bis zur weihnachtlichen Baileys-Schokoladen-Torte. Schon das Durchblättern ist ein Genuss! Bestellnr. bei **THE BRITISH SHOP 61-1305**  
 Erschienen im Verlag Lifestyle Busse Seewald, 192 Seiten, ISBN-13: 9783772472947

„**Together – Alle an einem Tisch**“

von Jamie Oliver zelebriert das gemeinsame Essen mit Familie und Freunden, lässt uns aber auch nicht im Stich, wenn wir nur zu zweit speisen. Die über 120 Rezepte sind wie immer sehr alltagstauglich und einfach nachzukochen (wir schwören auf die Quiches!).

Bestellnr. bei **THE BRITISH SHOP 61-1301**

Erschienen im DK Verlag, 360 Seiten, ISBN 978-3-8310-4331-6



© DK Verlag



## STONEHENGE IN LONDON

In Kooperation mit dem Landesmuseum für Vorgeschichte Halle zeigt das British Museum ab 17. Februar eine Sonderausstellung über Stonehenge und die Zeit, in der dieses Monument entstand. Auch die berühmte Himmelscheibe von Nebra wird gezeigt und in den Kontext gestellt.

Mehr: [www.britishmuseum.org](http://www.britishmuseum.org)

## STONEHENGE IN HERNE

Eine Ausstellung des LWL-Museums für Archäologie im nordrhein-westfälischen Herne befasst sich ebenfalls mit Stonehenge. Zu sehen sind unter anderem Modelle in Originalgröße (!), also bis zu sieben Meter hoch, sowie virtuelle Rekonstruktionen. Bis Ende September.

[www.sonderausstellung-herne.lwl.org/de/](http://www.sonderausstellung-herne.lwl.org/de/)



## MUSIK-CITY BELFAST

Belfast ist jetzt „Unesco City of Music“, ein Titel, der das musikalische Erbe von traditioneller Harfenmusik über Punk bis Pop würdigt. Zu den bekanntesten Künstlern zählt zum Beispiel Van Morrison. Außer der nordirischen Stadt tragen im Vereinigten Königreich noch Liverpool und Glasgow diesen Ehrentitel.

## BEATRIX POTTERS NATUR

Das Victoria & Albert Museum eröffnet im Februar „Beatrix Potter: Drawn to Nature“ mit Exponaten, die eine weniger bekannte Seite der Künstlerin zeigen – ihr wissenschaftliches Interesse und ihr Engagement für die Natur. Der Titel ist ein Wortspiel, er heißt „gezeichnet nach der Natur“, aber auch „hingezogen zur Natur“.

[www.vam.ac.uk](http://www.vam.ac.uk)

## Hubert Arthur Finney tritt aus dem Schatten

Er liebte Dämmerung und Morgengrauen, das Spiel mit Licht und Schatten: Hubert Arthur Finney, ein zu Unrecht vergessener britischer Maler des 20. Jahrhunderts, wird mit der Ausstellung „Out of the Shadows“ zum ersten Mal seit 50 Jahren wieder öffentlich gewürdigt. The Lightbox, eine kleine feine Kunstgalerie in Woking, Surrey, zeigt eine Reihe seiner Gemälde, einige darunter zum ersten Mal. Finney, der mit Edward Hopper verglichen worden ist, malte Straßenszenen, den Blick aus dem Flugzeugfenster, Innenräume und Landschaften in einem die Ära prägenden Stil. In den 1920ern arbeitete er am College of Royal Arts mit William Rothenstein und später als Kunstlehrer an der Chelsea School of Art, wo Henry Moore sein Kollege war. Die Bilder sind sehr sehenswert. Wenn Sie nicht nach Surrey kommen: Einblicke vermittelt diese Seite [www.museumcrush.org](http://www.museumcrush.org)



Abenddämmerung.



Morgendämmerung.



Die Houses of Westminster, gesehen vom St. Thomas Hospital.