

Die Platin-Queen



70 Jahre im Dienst. Das ist wirklich ein außergewöhnliches Jubiläum und wird kaum je erreicht. Aber die Queen hat ja keinen normalen Beruf, sondern empfindet ihre Aufgabe – das merkt man ihr an – als Berufung und als ihr Lebenswerk. Nächstes Jahr feiert sie ihr „Platinum Jubilee“, und die Nation sowie das Commonwealth feiern mit.



©philipus - stock.adobe.com

Am 6. Februar 1952 starb Elizabeths Vater. Seit diesem Tag ist sie Königin, auch wenn sie erst im Juni des folgenden Jahres gekrönt wurde. Die Nachricht vom Tod des geliebten, schon länger schwer kranken Vaters erreichte die Fünfundzwanzigjährige in Kenia, wo sie mit ihrem Philip den Aberdare-Nationalpark besuchte. Schon als Prinzessin hatte sie vier Jahre zuvor versprochen, ihr gesamtes Leben – „sei es lang oder kurz“ – der Nation und dem Commonwealth zu widmen. Dieses Versprechen hat sie wahrhaftig eingelöst.

Die Aufgabe der Queen ist überwiegend repräsentativ, sie hält sich aus der Politik heraus, auch wenn sie regelmäßig mit dem Premierminister (Boris Johnson ist ihr 14.!) konferiert. Elizabeth ist eine Identifikationsfigur mit Format und Würde – das müssen selbst Gegner des Königshauses eingestehen. Die Königin hat ihre Landsleute durch viele gesellschaftliche Umbrüche und Aufbrüche begleitet von den noch kargen Fünfzigern über die Swinging Sixties, die unruhigen Siebziger und die von Margaret Thatcher geprägten Achtziger bis in die heutige Zeit. Was immer passierte: Die Queen war da, eine Konstante über sieben Jahrzehnte.

Das Platin-Jubiläum wird, wenn alles ablaufen kann wie geplant, groß gefeiert. Highlight soll das Festwochenende mit zwei zusätzlichen Feiertagen vom 2. bis 5. Juni werden. Im Buckingham Palace steigt eine „Platinum Party“ mit vielen Stars und Live-Übertragung der BBC; dafür werden auch Karten an Normalmenschen verlost. Die traditionelle Geburtstagsparade „Trooping the Colour“ wird besonders spektakulär ausfallen, Mitglieder der königlichen Familie reiten oder fahren in Kutschen mit. Die Bevölkerung ist aufgerufen, Straßenfeste zu veranstalten, und am letzten Tag ist ein großer Korso mit Straßenkünstlern, Musikern und Akrobaten geplant, der vor Buckingham Palace startet.



Die Königin wird in Großbritannien und im Commonwealth geschätzt – diese Statue steht in Ottawa.

Steinerne Zeitzeugen



1| Relikte einer anderen Zeit: Castlerigg Stone Circle.

Vor der imposanten Bergkulisse des Lake District, nicht weit von Keswick, ragen 38 Felsblöcke empor; die größten sind drei Meter hoch. Sie bilden einen Kreis, im Innenraum sind einige zum Rechteck angeordnet. Castlerigg Stone Circle ist – so wird geschätzt – rund 5000 Jahre alt und gilt damit als älteste Anlage dieser Art auf den Britischen Inseln. Aber sie ist nur eine von rund 1300 in England, Schottland, Wales und Irland.

Was haben die Steine, was hat ihre exakte Platzierung den Menschen der Jungsteinzeit bedeutet? Warum haben sie die Mühe auf sich genommen, sie herbeizuschaffen und zu errichten und sich vorher eine Systematik auszudenken? Haben sie dort gebetet, Feste gefeiert, Opfer gebracht, Märkte oder Versammlungen abgehalten, ihre Toten verabschiedet oder versucht, sich kosmische Konstellationen zu erschließen? Werden wir es je herausfinden? Sie haben uns sonst wenig hinterlassen, und wir wissen weder, wie sie sprachen noch, woran sie glaubten.

Steinkreise sind auch in anderen Ländern zu finden, kommen aber besonders häufig in Großbritannien und Irland sowie – sicher kein Zufall – der Bretagne vor. Auch auf den Kanalinseln finden sich solche Stätten. Der Zeitraum, in

dem sie entstanden sind, wird meist mit etwa 3300 bis 1000 vor Christi Geburt angegeben, erstreckt sich also über die späte Jungsteinzeit bis in die Bronzezeit. Genauso mysteriös wie ihr Zweck ist der Umstand, dass sie irgendwann aufgegeben wurden – warum?

Der berühmteste Steinkreis von allen ist ohne Frage Stonehenge in Wiltshire. Die großen Blöcke, teils von querliegenden Steinen gekrönt, haben einen hohen Wiedererkennungswert, auch wenn sie in der Realität kleiner wirken als auf den Bildern. Aber sie sind dank ihrer Lage weithin sichtbar und ziehen Scharen von Touristen an. Dieser Andrang hat einerseits dazu geführt, dass man sie nicht mehr wie früher berühren darf, andererseits gestaltet English Heritage den Zugang zu diesem erstaunlichen Monument heute sehr professionell und bietet ein Besucherzentrum, das viele Fragen beantwortet, auch wenn andere offenbleiben müssen.

Ganz klar hatten die Menschen, die Stonehenge erbauten, einen Sinn für die Jahreszeiten und ihre Himmelserscheinungen, denn genau zur Sommersonnenwende treffen früh die ersten Strahlen ins Herz der Anlage. Dieser Umstand macht Stonehenge attraktiv für alle, die sich auch heute noch oder wieder zu Druiden-

2| Weltberühmt und Weltkulturerbe: Stonehenge.



Fotos: 1 © Andrew & Susan Sharpe / stock.adobe.com; 2 © mmaai / stock.adobe.com; 3 © E. Leon Photography / stock.adobe.com; 4 © David Head / stock.adobe.com; 5 © Thomas Marchhart / stock.adobe.com; Merlin © hameast / stock.adobe.com

kulturen oder deren Neuinterpretation hingezogen fühlen. Zur „summer solstice“ im Juni und zur „winter solstice“ im Dezember kommen (außerhalb von Coronazeiten) Zehntausende, teils gekleidet wie Miraculix. Wer jedoch Spiritualität sucht und ein Gespür für diesen besonderen Ort, kommt besser zu einer anderen Zeit. Es lohnt unbedingt ein Besuch des Steinkreises von Avebury, der nur etwa 45 Kilometer entfernt liegt und gemeinsam mit Stonehenge eine Weltkulturerbestätte bildet. Avebury besteht aus rund 100 Steinen und ist frei zugänglich, der Steinkreis verläuft auf einer Seite mitten durchs Dorf. Diese Anlage ist, wie viele der alten Steinkreise, die wohl einmal ganz anders ausgesehen haben – umgeben von einem Erdwall und Graben. Holzkonstruktionen, die es wohl auch gab, sind längst verschwunden.

schöner Steinkreis im Bodmin Moor in Cornwall „The Hurlers“. Der Folklore nach wurden Männer, die sich am heiligen Sonntag zum „Hurling“-Ballspiel (einer Art Hockey) trafen, prompt versteinert. Ein ähnliches Schicksal erlitt – ebenfalls in Cornwall – die „Merry Maidens“, fröhliche Mädchen, die sonntags tanzten. „Long Meg and her Daughters“ in Cumbria soll eine versteinerte Hexe samt Töchtern sein. Natürlich wurden die prähistorischen Stätten über die Jahrhunderte auch als Steinbruch genutzt für den Hausbau. Im 18. Jahrhundert erwacht dann echtes wissenschaftliches Interesse, das im 19. und frühen 20. Jahrhundert – der Ära der großen Entdeckungen und Ausgrabungen – seinen Höhepunkt erreicht. Bis heute ist das Interesse ungebrochen, aber viele Rätsel bleiben ungelöst.



Eine interessante Frage ist, wie spätere Generationen diese prähistorischen Zeugnisse sahen. Als die Römer Großbritannien besetzten, waren die unübersehbaren Steine von Stonehenge schon uralt. Da in der Nähe viele Spuren und Relikte aus der Römerzeit gefunden wurden, liegt der Verdacht nahe, dass die Menschen schon damals Interesse hatten und vielleicht sogar Ausflüge unternahmen.

Im Mittelalter entstanden mehrere bildliche Darstellungen von Steinkreisen; um Stonehenge rankte sich nun eine Legende, laut der Zauberer Merlin die Felsblöcke hergezaubert hatte. Vielleicht hatten aber auch Riesen die Felsen errichtet. Zeitweise wurden die alten Anlagen als Relikte „heidnischen“ Glaubens bewusst zerstört, so vergruben besonders eifrige Menschen die Steine von Avebury, die später mühsam wieder ausgebuddelt werden mussten. Viele Legenden, die sich um die Stätten ranken, sind stark moralisierend: So heißt ein wunder-



3| Der Steinkreis von Avebury, im Hintergrund das Dorf.



4| Die „lange Meg“ und ihre Töchter.

Einen Überblick über die Steinkreise Großbritanniens gibt diese Internetseite:
www.stone-circles.org.uk

Über Stonehenge, Avebury und die umliegenden Stätten informiert
www.english-heritage.org.uk
Auf dieser Seite findet sich auch eine virtuelle Tour.

5| Der Legende nach versteinerte Spieler: „the Hurlers“.



Very cosy:

Ein Afternoon Tea zu Hause



Kühl und dunkel draußen? Winternachmittage haben auch ihre Lichtblicke: Sie eignen sich ideal für einen ausgiebigen Afternoon Tea, den wir ohne viel Aufwand zu Hause für uns und unsere Lieben oder natürlich für Gäste zelebrieren können. Bei Kerzenschein oder vorm Kamin ist das so richtig „cosy“ und darf ruhig zwei, drei Stunden in Anspruch nehmen. Zu schnelles Essen empfiehlt sich ohnehin nicht, sonst schafft man die drei Gänge nicht, die da sind: Sandwiches, Scones und Kuchen.



Das Wichtigste zuerst: Welcher Tee? In Großbritannien, aber auch Irland sind robustere Mischungen mit Assam besonders geschätzt; auch der English Breakfast Tea kann, dem Namen zum Trotz, sehr gut am Nachmittag getrunken werden. Eher stark und mit Milch heißt die Devise. Die eleganten Sorten wie Earl Grey oder Lady Grey dagegen schmecken am besten pur und aus feinem Porzellan. Kräutertee wird immer beliebter, ist aber nicht ganz originalgetreu. Kaffee zum Afternoon Tea? Nun ja, der Gast ist König.

Cream Tea oder das volle Programm? Zum



Cream Tea gehören (außer Tee natürlich) ausschließlich Scones mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade. Das ist also eher die Version fürs knappe Zeitbudget, schmeckt aber köstlich. Ein kompletter Afternoon Tea besteht, siehe oben, aus dreierlei verschiedenen Gerichten, die dann wiederum Varianten aufweisen. Mehr dazu gleich.

Das Drum und Dran:

Am schönsten lassen sich die Speisen auf einer Etagere anrichten oder auch auf Kuchenständern mit Füßchen. Wer so etwas nicht be-

sitzt, kann natürlich normale Servierplatten nehmen. Ob geblühtes oder dezent gemustertes Porzellan oder schlicht in Weiß – passt alles. Die Briten trinken ihren Tee übrigens am liebsten aus Bechern. Eine passend gemusterte oder weiße Tischdecke und dekorative Servietten gehören ebenso dazu wie ein paar Blümchen und eine Kerze oder Teelichter im Glas. Jeder Gast bekommt eine Kuchengabel und einen kleinen Löffel für Scones und Küchlein.

Die Sandwiches essen wir mit der Hand. Unter einem „tea cosy“, einen Teewärmer aus Stoff, hat es auch der Tee gemütlich warm; ansonsten ist ein Stövchen praktisch. Falls Sie eine Fächengirlande haben sollten: Man kann sie auch in Innenräumen aufhängen und etwa von einer Lampe zur anderen ziehen. Very British! Union-Jack-Fähnchen sind ebenfalls eine nette Deko-Idee.

Am Tisch oder als Buffet? Traditionell wird ein Afternoon Tea am Tisch serviert, bei vielen Gästen ist ein Buffet aber praktischer.

Zu Ehren des Earl of Sandwich: Ob dieser Herr im 18. Jahrhundert tatsächlich das Sandwich erfunden hat, damit er beim Essen weiter Karten spielen konnte, sei dahingestellt. Wir sind ihm für alle Fälle dankbar. Ein echt britisches Sandwich besteht aus entrindetem Weißbrot, lecker belegt und in kleine Dreiecke geschnitten. Das klassische Gurkensandwich ist für sich genommen ein bisschen blass, deshalb sollten wir eher kleine Gurken nehmen und die



Schale dranlassen. Aber in hauchdünne Scheiben schneiden! Gesalzene Butter passt hier am besten, Räucherlachs ist ein wunderbarer



Begleiter. Bewährte Kombinationen sind auch: Roastbeef mit englischem Senf oder Sahneerrettich; geräffelter Cheddar mit entkernter Tomate; Hähnchenbrust mit Currymayonnaise; Kochschinken mit Chutney; hartgekochtes

Ei mit Brunnenkresse oder alternativ Rucola und etwas Mayonnaise. Sandwiches werden schnell trocken, also nicht am Vortag zubereiten, gut abdecken und vor dem Servieren kühl, aber nicht eiskalt aufbewahren.

Stars der Show – die Scones: Dieses wunderbare Gebäck ist eine echt englische Erfindung, leicht und fluffig und blitzschnell zu backen.

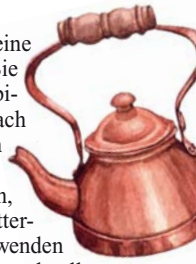
Es hat eine Sollbruchstelle in der „Taille“, so dass Sie es nicht aufschneiden müssen wie ein Brötchen, sondern nur ein wenig auseinanderziehen. Jede Hälfte wird entweder erst mit Clotted Cream und dann mit Konfitüre bestrichen, das ist die Devon-Variante, oder aber erst mit Konfitüre und dann Clotted Cream, das ist die Cornwall-Variante. Für den Geschmack macht es, wie Sie sich denken können, wenig Unterschied, deshalb müssen Sie sich nur darum kümmern, wenn Sie in einem der beiden Countys weilen und keine bösen Blicke ernten wollen. Schlichte Scones passen am besten zum Afternoon Tea, aber „Fruit Scones“ mit Rosinen haben ebenfalls viele Fans. Man isst die Hälften einzeln und setzt sie nicht etwa wie einen Hamburger wieder zusammen.



Wenn Sie keine Clotted Cream haben, können Sie entweder Crème double nehmen oder Mascarpone, den Sie mit steif geschlagener Sahne vermischen, damit er nicht so fest ist. Keinen Zucker dazugeben! Eine gute Erdbeerkonfitüre macht das Ensemble komplett, Himbeere geht auch. Eine Backmischung für Scones finden Sie stets in unserem Sortiment.

Hauptsache „dainty“: Ein Afternoon Tea ist nicht der passende Anlass für große Kuchen- und Tortenstücke. Alles muss „dainty“ sein, zierlich und elegant. Wir empfehlen einen saftigen Früchtekuchen und einen Schokoladenkuchen, jeweils in Würfel geschnitten; schmale Zitronenschnitten („lemon drizzle

cake“), Rezept siehe unten. Falls Sie eine Mini-Muffin-Form haben, backen Sie kleine „butterfly cakes“: Ein beliebiges Cupcake-Rezept verwenden, nach dem Auskühlen von jedem Küchlein einen „Deckel“ abschneiden. In die Höhlung geschlagene Sahne spritzen, den Deckel halbieren und wie Schmetterlingsflügel in die Sahne stecken. Verwenden Sie aber keine Süßsahne, sie wird zu schnell flüssig. Buttercreme geht auch. Ein gekaufter Kuchen, zierlich portioniert, ist völlig in Ordnung.



Cheers: Ein Glas Champagner oder Sekt kann nicht schaden. Sehr gut passen auch Sherry oder Port.

Charity Tea Party: Ein Afternoon Tea eignet sich hervorragend, um Geld für gute Zwecke zu sammeln, weil schon aus Neugier viele Leute kommen. Damit sich die Mühe in Grenzen hält, tun Sie sich am besten mit anderen zusammen; die Einladung sollte „very British“ aussehen (Sie finden viele Inspirationen im Internet, wenn Sie „afternoon tea invitation“ googeln). Bitten Sie unbedingt um Zusagen, damit Sie kalkulieren können. Fürs Geld können Sie einfach eine Spendenbox aufstellen oder aber Tickets verkaufen. Es empfiehlt sich, einen hilfsbereiten Teenager oder sonstige Helferinnen und Helfer zu engagieren, die während der Party Tee nachkochen, Geschirr abräumen und das Buffet in Ordnung halten.



Zitronenschnitten

Für saftigen „lemon drizzle cake“ 170 Gramm Butter mit 170 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale einer Bio-Zitrone verrühren. Zwei Eier hinzufügen, 170 Gramm Mehl mit einem Teelöffel Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf ein kleines gefettetes Backblech (etwa 30 mal 30 Zentimeter) oder in eine gefettete flache Kastenform gießen, so dass der Teig etwa anderthalb Zentimeter hoch steht. Bei 180 Grad 20 Minuten goldgelb backen (mit einem Stäbchen prüfen, ob der Kuchen gar ist). Den Saft einer Zitrone mit 110 Gramm feinem Zucker verrühren. Den noch warmen Kuchen rasch mit der Glasur, die ruhig noch etwas körnig sein darf, mithilfe eines Backpinsels bestreichen. In kleine Quadrate oder schmale Streifen schneiden.





LUXUS IN SCHOTTLAND

Cameron House, ein Fünf-Sterne-Hotel am Südufer von Loch Lomond, hat nach einer Renovierung wiedereröffnet.

Das Hauptgebäude ist ein Herrenhaus aus dem 17. Jahrhundert, traditionell und üppig eingerichtet. Golfplatz am Wasser, Spa mit Dachpool, mehrere Restaurants – da bleiben wenig Wünsche offen.

www.cameronhouse.co.uk

ZUR GARTENSCHAU

Nach schwierigen Zeiten kann die Royal Horticultural Society – hoffentlich – wieder ihren vollen Programmkalender anbieten. Los geht es im Mai 2022 mit der Malvern Spring Show, gefolgt von der Chelsea Flower Show, die diesmal nicht in den Herbst ausweichen soll.

Den Überblick gibt's hier:

www.rhs.org.uk

WALISISCHE TÄLER

In Südwales liegen „The Valleys“, eine Berg-und-Tal-Landschaft, die einerseits sehr grün, andererseits von Relikten der Industriellen Revolution geprägt ist. Diese Gegend wird nun als Regionalpark vermarktet. Eine Karte und weitere

Infos finden Sie unter

www.valleysregionalpark.wales
und www.visitwales.com/de

HISTORISCHE HÄUSER

Wer historische Unterkünfte modernen vorzieht, ist bei Historic UK genau richtig.

Die Website führt alles auf vom B&B übers ländliche Gasthaus, Cottage und Schlosshotel bis zum Hausboot. Dazu gibt's viel zu lesen über die Geschichte von England, Schottland, Wales.

www.historic-uk.com

Tintagel Castle: auf Stahl und Schiefer über den Abgrund

Tintagel Castle in Cornwall ist ein sagenumwobener Ort. Wo heute die Ruinen einer uralten Burg den Fels krönen, wurde der Legende nach einst König Artus gezeugt. Passt zu solch einer Stätte eine hoch moderne Brücke aus Stahl und Schiefer? Ja, befand English Heritage, und gab den Auftrag. Das im August 2019 eröffnete Bauwerk, Gegenstand so mancher Kontroverse, hat dieses Jahr einen Architektenpreis gewonnen und ist – das müssen wohl auch die Gegner zugeben – zudem sehr praktisch und macht die Landzunge, auf der einst die große Burghalle stand, auch für Rollstuhlfahrer und Gehbehinderte zugänglich.

Die elegante Brücke überspannt einen Abgrund, der im Mittelalter noch gar nicht da war, aber über die Jahrhunderte erodierte der Fels und stürzte ein. Wer auf die Landzunge wollte, musste danach knapp 150 Holzstufen hinab- und hinaufgehen.

Sehr interessant ist das Material der Fläche, auf der man geht: Dünne Schieferplatten wurden – wie Kekse in einer Box – senkrecht aufgestellt. Das erzeugt beim Gehen ein einzigartiges Geräusch. Die Brücke wurde 2021 mit dem „South West Award“ des Royal Institute of British Architects ausgezeichnet.



©christorney/stock.adobe.com



© BCJ Images 2008