



Irischen Winterzauber hautnah erleben auf dem Galway Continental Christmas Market

Galway. Spätestens seitdem der weltweit bekannte englische Musiker Ed Sheeran seinen Song „Galway Girl“ veröffentlichte, hat man die irische Stadt – an der Westküste des Landes gelegen – schon einmal gehört. Aber Galway hat noch viel mehr zu bieten, als einem erfolgreichen Song Namen und Inhalt zu geben. Die Stadt liegt am Ufer der Galway Bay, ist Kulturhauptstadt des Jahres 2020 und für viele sogar die heimliche Hauptstadt des Landes. Warum das? Galway gilt zum einen als „bodenständig irisch“, denn besonders viele Leute sprechen hier die gälische Sprache. Zum anderen war die Stadt schon immer kulturell stark – ihre vielen farbenfrohen Fassaden, ihre lebhaftes Musik – und Pubszene, ihre Galerien und zwei Universitäten prägen das Stadtbild. Kurzum: Galway ist weltoffen, liberal und wunderschön dazu. Millionen Besucher jährlich können sich da nicht irren.

Aber lohnt sich ein Abstecher hier hin auch im Winter, speziell zur (Vor-)Weihnachtszeit? Auf jeden Fall!

Traditionen haben in Irland generell einen sehr hohen Stellenwert, an Weihnachten ohnehin. Zum Fest der Liebe wird alles geschmückt und aufwendig dekoriert. Was dabei nicht fehlen darf? Die Familie und Freunde während der Weihnachtszeit und sogenannte Stechpalmen. Denn: je mehr Beeren der Zweig trägt, desto mehr Glück erwartet die Familie im neuen Jahr. So die Tradition. Ein Mistelzweig als Glücksbringer über der Haustüre darf natürlich ebenfalls nicht fehlen. Wer eine Reise zur Weihnachtszeit auf die grüne Insel plant, der wird belohnt: mit wunderschönen Weihnachtsmärkten, deren Besuch einfach einmalig und lohnenswert ist. Zum Beispiel in Galway. Hier verwandeln sich die Straßen der Stadt von Mitte November

Fotos: stock.adobe.com | Evgeni, paolagio_photo, Alexey Zarodov



bis Weihnachten in ein einzigartiges besinnliches Lichtermeer. Und dabei liegt nicht nur der Duft nach köstlichem irischem Gebäck in der Luft. Beeindruckende Spektakel mit verschiedenen Paraden und begleitende irische Live-Musik prägen den **Weihnachtsmarkt in Galway**, bekannt unter dem Namen **Galway Continental Christmas Market**. Dabei verwandelt sich der sogenannte Eyre Square für seinen Weihnachtsmarkt in ein wahres Winterwonderland.

Gemütliche Holzhütten laden zum Verweilen ein, mundgeblasene Glaskunst und Weihnachtsschmuck jeglicher Art lassen den Zauber der Vorweihnachtszeit, den Zauber der besinnlichen Zeit des Jahres, noch intensiver spüren. Es ist und



Festlich geschmückte Innenstadt in Galway



Galways Weihnachtsmarkt ist immer einen Besuch wert

bleibt einfach die beste Zeit, um heißen Kakao oder Glühwein an einem der zahlreich geschmückten Buden zu genießen, sogenannte **Mince Pies** (ein süßes Weihnachtsgebäck), zu essen und unter wunderschön geschmückten Lichterketten seine Weihnachtseinkäufe zu erledigen.

Denn auch wenn es in Irland zur Weihnachtszeit selten schneit (die Temperaturen sind in der Regel angenehm mild um die 8 Grad), kommt trotzdem besonders festliche Stimmung auf. Man braucht doch nicht immer Schnee zur Weihnachtszeit. Manchmal reicht auch schon ein kleiner Abstecher in ein anderes Land, mit anderer Kultur, um diese besinnliche Zeit noch einmal neu und anders zu genießen und zu erleben.

King Charles III mit Barcode

Auch die Royal Mail, die Post im Vereinigten Königreich, geht mit der Zeit und verbindet die analogen Briefsendungen mit der digitalen Welt. Und so hat Charles auf den ersten Briefmarken rechts neben seinem Konterfei einen Barcode verpasst bekommen. Das kann man schön finden oder auch nicht, aber die Briten sind aufgefordert, nach einer Schonfrist nur noch digital lesbare Briefmarken zu verwenden. Alte Marken können aber umgetauscht werden.



Diese Entwicklung soll aber nicht die Freude am Sammeln von schönen Briefmarken oder Erst- und Sonderausgaben verderben. So bietet die Royal Mail einen besonderen Service für Philatelisten und Liebhaber dieser kleinen Schätze an. Auch aus dem Ausland kann man einfach und bequem „Stamps and Collectibles“ im Online Shop bestellen und sich per Briefpost innerhalb weniger Tage schicken lassen. Etwa das schöne „**Barcodes High Value Definitives Presentation Pack**“ mit dem Motiv von Queen Elizabeth, Originalbriefmarken und einer interessanten Präsentation und Schilderung der Geschichte der königlichen Briefmarken (siehe Abbildung).

Einfach mal im Internet anschauen unter: shop.royalmail.com



ROYAL MAIL DEFINITIVE STAMPS

Charles & Camilla zu Besuch

Bekanntlich liegt das Thema Nachhaltigkeit dem britischen König Charles III besonders am Herzen. In Schottland ist die Liebe zur Natur und Umwelt ausgeprägt und Nachhaltigkeit ein echtes Anliegen der Traditionsunternehmen. Davon wollten sich Charles und Gattin Camilla unter anderem bei einem Besuch der Firma Lochcarron of Scotland ein Bild machen und wurden von der Geschäftsführerin Dawn Robson-Bell begrüßt.

Charles lag es sehr daran, das Unternehmen und die Belegschaft kennenzulernen und mehr über die Aufgaben im Bezug auf die Verwendung britischer und speziell schottischer Wolle bei der Herstellung von Lochcarron-Produkten unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit zu erfahren.

Nicht nur die königlichen Hoheiten, sondern alle Interessenten sind herzlich willkommen im Besucherzentrum (Visitor Centre) von Lochcarron bei der Waverly Mill in Selkirk im Herzen Schottlands (etwa 60 km südlich von Edinburgh). Mehr Informationen unter: www.lochcarron.co.uk/visit-us/lochcarron-visitor-centre.



Fotos: Lochcarron



Christmas Tea Party

Ideen für eine vorweihnachtliche Einladung

Adventskaffee mit Christstollen – eine wunderbare Tradition! Aber wie wäre es, wenn Sie dieses Jahr zu einer weihnachtlichen Tea Party im englischen Stil einladen? Und dabei vielleicht, wie in Großbritannien üblich, eine Spardose aufstellen und für einen guten Zweck sammeln? Denn Christmas ist die Zeit der Nächstenliebe und somit die Hoch-Zeit für „charities“. Am besten bitten Sie auf der Einladung ausdrücklich darum, auf Mitbringsel zu verzichten und stattdessen zu spenden.

Bei mehr als vier, fünf Gästen ist ein festlich dekoriertes Buffet zur Selbstbedienung praktischer als eine Tafel mit festen Plätzen. Rot und Grün sind die typischen Weihnachtsfarben, Efeu und Stechpalme der beliebteste Schmuck. Efeu symbolisiert die Ewigkeit, Ilex gemahnt an die Dornenkrone Christi. Vorsicht, Efeu ist giftig und sollte nicht direkt mit Essen in Berührung kommen.

Sehr schön sehen Gläser mit Teelichtern aus, die mit Girlanden umwickelt werden. Wenn Sie eine Handvoll frischer

Cranberries (aus dem Supermarkt) in die Gläser füllen, haben Kerzen besseren Stand. Zwei Sorten Tee (plus Kaffee) sind das Minimum, ein robuster wie etwa unser Yorkshire Tea und ein zarter wie Earl Grey oder auch Darjeeling. Die Briten trinken Tee mit Milch und normalem Haushaltszucker, aber stellen Sie auch Zitrone und Kandis dazu.

Das Essen? Ein Genuss!

Nach dem Essen servieren Sie Sherry oder Portwein, oder – weil ja nicht alle Tage Weihnachten ist – Champagner. Was gibt es zu essen? Klassischer Afternoon Tea besteht aus drei Komponenten: Sandwiches, Scones und Kuchen. Für die Sandwiches empfehlen sich, der Jahreszeit entsprechend, edle Füllungen – sehr beliebt ist Räucherlachs, klein geschnitten und mit (fertig gekauftem) Meerrettich-Frischkäse kombiniert.

Alternative: Lachs mit Ei und Zitronenmayonnaise oder geräucherte Forelle. Probieren Sie außerdem Roastbeefscheiben

Fotos: stock.adobe.com | jlcast

mit Senf, Stilton mit dünn geschnittenen Feigen, geriebenen Cheddar mit Chutney, Hähnchenfleisch mit Currymayonnaise, Truthahn mit Preiselbeersauce, für die Vegetarier Avocadoscheiben mit feinen Scheiben roter Zwiebel und etwas Zitronensaft oder Champignons, dünn geschnitten, in Öl gebraten und lecker gewürzt.

Einige weitere Klassiker...

Unverzichtbar ist das Gurkensandwich! Das Weißbrot kaufen Sie am besten beim Bäcker (bei vielen Gästen vorbestellen) und lassen es am Tag der Party in dünne Scheiben schneiden. Die Krusten schneiden Sie zu Hause mit einem scharfen Messer ab. Fertige Sandwiches sofort mit Folie abdecken und kühl stellen, man kann ihnen beim Vertrocknen förmlich zusehen! Scones können Sie einfach und schnell selber backen (siehe Rezept).

Tipp: Wenn es richtig weihnachtlich sein soll, servieren Sie neben Erdbeermarmelade unsere Christmas-Konfitüre. Am besten schmecken die Scones, wenn jeder Gast sie selbst aufschneidet und mit Clotted Cream, Mascarpone oder Schlag Sahne und Marmelade bestreicht.

Was den Kuchen betrifft, sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt, nur sollten die Portionen klein sein. Früchtekuchen, in dünne Scheiben oder in Würfel geschnitten, ist typisch englisch. Der Klassiker schlechthin sind mit Mincemeat gefüllte Törtchen, die Sie bei The British Shop bestellen können.

Lust auf Süßes?

Echter „Christmas Cake“ mit dickem Zuckerguss dagegen schmückt zwar die Tafel, ist Kontinentaleuropäern aber meist etwas zu süß und macht zudem viel Arbeit. Alternative: Früchtekuchen mit Puderzucker bestreuen und ein Arrangement kandierter Früchte obendrauf legen.

Sehr schön sehen auch verzuckerte frische Früchte aus, die Sie mit etwas Eiweiß bestreichen und mit Zucker bestreuen – vor allem Johannisbeeren. Kleine Windbeutel, Würfel aus Schokoladenkuchen oder eine in dünne Scheiben geschnittene Biskuitrolle lassen keine Wünsche mehr offen. Weihnachtsplätzchen sind, von Lebkuchen abgesehen, in Großbritannien eher unüblich. Aber Christstollen können Sie dazustellen, ohne einen Stilbruch zu begehen, denn er ist in England, Schottland und Wales inzwischen sehr populär.

Wussten Sie, dass Scones aus Schottland stammen? Typische Zutat war lange Zeit Hafermehl. Benannt ist das Gebäck nach der Krönungsstadt Scone.

Rezept für englische Scones

Zutaten: (für 10-12 Scones)

- 300 g Mehl
- 2 gehäufte Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 80 g kalte Butterflöckchen
- 125 ml Milch
- 1 Ei und 1 Eigelb und 1 Eiweiß



Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker vermischen. Butterflöckchen in die Mehlmischung einarbeiten. Ein Ei und ein Eigelb schaumig schlagen, mit Milch und Teigmasse vermischen und zu einem Kloß vermengen. Diesen ausrollen auf 2 cm Dicke und daraus mit Ausstechform \varnothing 5 cm Rohlinge herstellen. Rohlinge mit Eiweiß bestreichen und auf einem Backblech verteilen. Dann 10 bis 15 Minuten bei 225° backen.

Servieren:

Am besten frisch gebacken und klassisch mit Erdbeerkonfitüre und Clotted Cream servieren. Clotted Cream kann gut durch Mascarpone oder Schlagsahne ersetzt werden.