



### *Reine Formsache*



Ungezähmte Natur? Aber doch nicht in einem hochherrschaftlichen Garten! So dachten jedenfalls die Gärtner der Tudor- und Stuartzeit in England und taten ihr Bestes, das Grün gefällig zu rechtzustutzen. Formschnitte – zu

Figuren, Zierborten, kompletten Labyrinth „frisierte“ Büsche, Bäume und Hecken – waren im 16. und 17. Jahrhundert große Mode. Doch viele dieser kunstvollen Anlagen wurden später der nächsten Mode geopfert, dem Englischen Landschaftsgarten, der näher an der (wenn auch stark idealisierten) Natur war und keinen Platz hatte für Buchsbaumkugeln. Später besann man sich und legte diese spezielle Variante des Ziergartens neu an.

Levens Hall im Lake District hat die gesamte Entwicklung damals verschlafen, was – wie das Leben so spielt – im Nachhinein ein Glück ist. Als einer der wenigen Herrensitze im Land besitzt dieses prächtige elisabethanische Haus einen komplett erhaltenen „topiary garden“, dessen grünes Inventar teilweise 300 Jahre alt ist. Er ist nicht riesig, aber sehr beeindruckend und

fotogen. Die Figuren sind überwiegend abstrakt, Kegel, Kugeln, Würfel, aber einige stellen durchaus etwas dar: Dame und König wie aus dem Schachspiel, Schirme, Pfauen ... man braucht nur ein bisschen Phantasie. Zu Füßen oder vielmehr Stämmen der getrimmten Pflanzen breitet sich je nach Saison ein bunter Blument Teppich aus. Formschnitt, auf Englisch „topiary“, galt früher als die hohe Kunst des Gärtners. Auch der Garten von Levens Hall ist von einem Meister angelegt worden: Guillaume Beaumont war der Chefgärtner des glücklosen Königs James II., der in der „Glorious Revolution“ abgesetzt wurde (aber immerhin nicht geköpft, wie sein Vater vor ihm). In Levens Hall fand Beaumont Zuflucht. Sein Werk hat ihn überdauert. Damit es in Form bleibt, beginnt der Schnitt im Spätsommer und dauert bis nach Weihnachten. Levens Hall und die Gärten sind bis 6. Oktober geöffnet, danach ab April 2017. Mehr: [www.levenshall.co.uk](http://www.levenshall.co.uk) Weitere schöne Gärten mit Formschnitt: [www.greatbritishgardens.co.uk](http://www.greatbritishgardens.co.uk)



# Der Doktor und das liebe Vieh



**James Herriot muss wohl der berühmteste Tierarzt der Welt sein. Acht Bücher hat er geschrieben, Vorlage für zwei Spielfilme und eine BBC-Fernsehserie, die auch bei uns immer mal wieder zu sehen ist. Der Landveterinär, der seinem über fünfzigjährigen Berufsalltag so viel Lustiges, Bewegendes und Inspirierendes abgelauscht hat, hieß in Wirklichkeit James Alfred Wight, genannt Alf, und war ein Tier- und Menschenfreund. Er wäre am 3. Oktober 100 Jahre alt geworden.**

Wie sein Sohn sagt, sah sich Wight sein Leben lang als Tierarzt, der nebenher ein bisschen schreibt. 1940 war der frisch gebackene „vet“ in eine Praxis in Thirsk im Norden Yorkshires – zwischen den Dales und den Moors gelegen – eingestiegen. Erst 1991 zog er sich aus dem Berufsleben zurück. Als echter Landtierarzt erlebte er den fundamentalen Wandel seiner Ära mit: den Abschied vom Zugpferd zugunsten des Traktors, die zunehmende Spezialisierung der Bauern, die Veränderung der ländlichen Gesellschaft. Er arbeitete eng mit den Bauern zusammen, hatte aber nicht nur das liebe Vieh, sondern auch die kleineren Haustiere im Blick. Obwohl ein ausgeprägter Hundefan und eigentlich nie ohne Hund an seiner Seite, mochte er auch Katzen gern. Seine Praxis mit der Adresse 23 Kirkgate ist heute ein äußerst populäres Museum, „The World of James Herriot“. Die Geschichten rund um den guten Doktor, in der Ich-Form geschrieben, spielen in den 1930er- bis 1950er-Jahren, wurden aber viel später verfasst. Alf Wight veröffentlichte sein erstes Buch – „If only they could talk“, „Wenn sie bloß reden könnten – im Jahr 1970. Da war er Mitte fünfzig. Als Autor spät berufen, hatte er – wie fast alle erfolg-

reichen Schriftsteller – dann auch noch eine Menge Absagen von Verlagen kassiert. Das Geräusch eines abgelehnten Manuskripts, das durch den Briefschlitz plumpst, begleitete ihn viele Jahre lang – das hat er einmal einem Reporter erzählt.

Zum Glück für seine Leser ließ er sich aber nicht entmutigen. Wights Schreibstil ist bemerkenswert: wortgewaltig, reich an Details, durchsetzt mit trockenem Humor. Er hat einen Blick für seltsame Charaktere, allen voran „Siegfried Farnon“. Hinter diesem Pseudonym verbarg er seinen einstigen Chef und späteren Kompagnon Donald Sinclair. Siegfried ist ein Original, leicht hysterisch, mit seltsamen Gewohnheiten. Doch die Freundschaft, die sich zwischen den beiden Tierärzten im wirklichen Leben entwickelt hatte, überlebte Wights literarische Interpretation.

Den Durchbruch schaffte der schreibende Veterinär nicht in Großbritannien, obwohl er dort schließlich einen Verlag





fand. Nein, in den USA wurden seine beiden Erstlingswerke (das zweite heißt im Original „It shouldn't happen to a vet“, „Das sollte einem Tierarzt nicht passieren“) in einem Band zusammengefasst. Dieser trug nun den Titel „All Creatures great and small“, eine Zeile aus einem bekannten englischen Kirchenlied. Er wurde ein Bestseller – die Amerikaner konnten gar nicht genug bekommen vom Landleben in Yorkshire. Die guten Kritiken und Berichte über den Erfolg kamen zurück nach Europa, und aus dem Tierarzt, der nebenher schreibt, wurde ein literarischer Star. Die Verfilmungen, vor allem die BBC-Fernsehserie, trugen weiter dazu bei.

James Herriot wird ganz klar mit Yorkshire assoziiert, und zwar in erster Linie mit den Yorkshire Dales, obwohl Thirsk eher am Rande dieser Region liegt (im Buch heißt das Städtchen übrigens Darrowby). Doch in den Dales – einer wunderschönen Landschaft mit karstigen Felsen, Hügeln und Tälern, saftigen Weiden und dem typischen Netzwerk von Trockenmauern – wurde gefilmt. Heute nennt sich diese Gegend selbstbewusst „Herriot Country“.

Eigentlich war Alf Wight aber gar kein echter Yorkshireman, sondern wurde in Sunderland geboren – das liegt bei Newcastle – und wuchs in Glasgow auf. Sein Leben lang sprach er mit leicht schottischem Akzent, der sich ziemlich deutlich von den langgezogenen Vokalen der Einheimischen abhob.

Aber er liebte Yorkshire und die Landbevölkerung und blieb beiden zeitlebens treu.

Alf Wight wird als ausnehmend freundlich, höflich und rücksichtsvoll beschrieben – Eigenschaften, die allen Medizinern gut zu Gesicht stehen. Trotz seines Ruhms blieb er bescheiden und neigte zum typisch britischen Understatement.

„The World of James Herriot“ in der ehemaligen Praxis hat schon mehrere Preise als besonders sehenswerte Besucherattraktion abgeräumt. Das Haus ist im Stil der vierziger Jahre eingerichtet, zeigt die Privatwohnung ebenso wie eine Sammlung von Tierarztutensilien und Erinnerungsstücken. Eine Modellbahn mit einer Miniaturausgabe des „James-Herriot“-Zugs, der tatsächlich durch diese Gegend fährt, ist ebenfalls zu bestaunen, außerdem ein „BBC-Studio“ mit Requisiten der Dreharbeiten zu der beliebten Serie. Im Garten steht eine Bronzestatue des Autors, natürlich mit Hund im Arm, im Hof ist eine Hufschmiede, im Keller ein alter Bunker. Autofans freuen sich über den alten Austin 7, mit dem der Tierarzt in der TV-Serie über Land fuhr. Für die Außenaufnahmen wurde aber ein anderes Haus genutzt. „Skeldale House“ im Dorf Askrigg in Wensleydale ist heute eine Bed-&-Breakfast-Pension.

Infos zur „World of James Herriot“: [www.worldofjamesherriot.com](http://www.worldofjamesherriot.com)

Mehr über die Gegend: [www.yorkshire.com/places/north-yorkshire/herriot-country](http://www.yorkshire.com/places/north-yorkshire/herriot-country)

Wir bedanken uns bei World of James Herriot für die uns zur Verfügung gestellten Fotos.





## Dorset Apple Cake



Ob nun Bakewell Tart oder Bakewell Pudding: Beide sind Gebäckspezialitäten mit Mandel- und Himbeerfüllung, die erste aus Mürbe-, die zweite aus Blätterteig. Sie finden sie in Großbritannien in jedem Supermarktregal, aber das Original stammt tatsächlich aus Bakewell im Peak District. Es rankt sich, wie meist, eine Geschichte darum; in diesem Fall handelt sie von einer zerstreuten Küchenmagd, die Eier und Mandeln nicht in den Teig gab, sondern auf die Himbeerfüllung strich. Wie auch immer: Ein echter Bakewell Pudding ist in diesem hübschen Städtchen in vielen Bäckereien und Lokalen erhältlich, wir empfehlen das „Bakewell Pudding Parlour“ in der alten Schmiede.

In Dorset, der Grafschaft ganz unten in Südengland, wird eine spezielle Sorte Apfelkuchen serviert, der Dorset Apple Cake. Der Apfel ist klein gewürfelt und wird direkt in den mit Zimt gewürzten Teig gerührt, nicht daraufgelegt. Delicious! Dazu passt Clotted Cream, wie in den „Courttyard Tea Rooms“ in Poole serviert.

## Von guter Herkunft

Ein Lieblingsdessert der Briten ist „Eton Mess“, benannt nach der vornehmen Jungenschule. „Mess“ bedeutet „Unordnung“, was natürlich keine Rückschlüsse auf die Zustände am Institut zulässt, eher auf die Optik des Gerichts. Die simple Kombination aus Schlagsahne, Erdbeeren und zerdrücktem Baiser wird beim jährlichen Cricketmatch der Schule gegen die fast genauso feine Harrow School serviert. Hierzu haben wir bisher keine Einladung erhalten, aber

## Eton Mess



Eton Mess gibt es in der Umgebung in vielen Lokalen in guter Qualität, zum Beispiel im Hotel „The Christopher“ in Windsor. Es ist aber auch leicht nachzumachen, man braucht nur die drei

Zutaten und nicht einmal Zucker, denn das Baiser ist süß genug.

Lieber etwas Deftiges, zum Beispiel einen Lancashire Hotpot? Dieser Auflauf ist echte Hausmannskost und stammt aus dem Nordwesten Englands. Ein wenig erinnert er an Irish Stew: Lamm- oder Hammelragout unter einer Schicht Kartoffelscheiben. Die besondere Zutat sind Lammnieren. Das Country-Pub Shireburn Arms in Hurst Green serviert eine sehr gute Variante mit

**„Und dann die englischen Käse. Es gibt nicht viele davon, aber ich glaube, Stilton ist der weltweit beste Käse seiner Art, und Wensleydale kommt gleich danach.“**

**George Orwell (1903 bis 1950), Autor**

**Cromer Crab, Bakewell Tart und Cornish Pasty, Pork Pie aus Meltown Mobray, Cumberland Sausage, die Käsesorten Stilton und Wensleydale: Großbritannien kennt eine ganze Reihe von Speisen, die nach Gegenden oder Orten benannt sind. Manche stehen unter Schutz und dürfen, sofern sie verkauft werden, ausschließlich in der Herkunftsregion produziert werden. Eine kleine Auswahl regionaler Köstlichkeiten wollen wir Ihnen vorstellen – und dazu einige selbst erprobte (und somit subjektive) Tipps, wo sie am allerbesten schmecken.**

Gemüse. So gestärkt können Sie anschließend auf dem „Tolkien Trail“ wandern ... Das Städtchen Melton Mowbray in Leicestershire ist Heimat des gleichnamigen „Pork Pie“. Eine Pastete dieses Namens darf nur von dort kommen, ist mit ungepökeltem Schweinefleisch gefüllt und von Hand geformt. Trotz des künstlich auf alt getrimmten Namens empfehlen wir „Ye Olde Pork Pie Shoppe“ in der Nottingham Street, dessen Pasteten schon mehrfach den „British Pie Award“ gewonnen haben ...

Melton Mowbray ist außerdem einer von nur sechs Orten, in denen Stilton-Käse produziert werden darf. Das Dorf Stilton gehört nicht dazu, will dies aber per Petition ändern! Dort wurde der Käse ursprünglich vermarktet, daher der Name.

Für Freunde von Meeresfrüchten lohnt ein



*Cromer Crab*

3

Besuch in Cromer an Norfolks Küste. Dort leben die köstlichsten Krebse Englands, be- haupten jedenfalls die Einheimischen. Der Grund sollen die kalkhaltigen Felsen sein. Cromer Crab schmeckt im Sand- wick oder direkt aus der Schale am Strand oder auf dem Pier.

Eins der erfolgreich- sten „regionalen“ Ge- richte ist übrigens Yorkshire Pudding. Er wird überall auf den Britischen Inseln heiß geliebt und ist Standardbe- gleiter zum Roastbeef beim Sunday Lunch.

Kein Wunder, denn im Idealfall ist er knusprig und nimmt, da hohl, mehr Bratensauce auf als andere Beilagen. Wo gibt es den besten? Bei Ihnen zu Hause: 50 Gramm Mehl mit einem Ei, 75 Milliliter Milch und 75 Milliliter Was- ser verrühren, in eine mit Öl ausgestrichene und im sehr heißen Ofen vorgeheizte Muffinbackform gießen und bei 220 Grad eine Viertelstunde backen.



*Lancashire Hotpot*

4

[www.postapudding.com/CoffeeShop.html](http://www.postapudding.com/CoffeeShop.html) • [www.thecourtyardtearooms.co.uk](http://www.thecourtyardtearooms.co.uk)

• [www.thechristopher.co.uk](http://www.thechristopher.co.uk) • [www.shireburnarmshotel.co.uk](http://www.shireburnarmshotel.co.uk) [www.porkpie.co.uk](http://www.porkpie.co.uk)

Fotos Dorset, Lancashire, Cromer © Visit England Images; Foto Eton © BasPhoto/Fotolia



*Cromer*



*Lancashire*

# Neues von den Inseln



## IM NORDEN RADELN

Schottland per Rad erkunden? Das geht nicht nur mit dem Mountainbike. Die Organisation „Visit Scotland“ hat eine Reihe von Routen aller Schwierigkeitsgrade ausgetüfelt, manche nur ein paar Kilometer lang, andere – zum Beispiel die Hebridentour, die natürlich nicht ohne Fähren auskommt – für Radler mit Durchhaltevermögen. Mehr: [www.visitscotland.com](http://www.visitscotland.com) (klicken Sie auf „Outdoor-Aktivitäten“).

## WANDERN IN WALES

Wales ist das Land der Schmalspurbahnchen – und, wo sie nicht erhalten blieben, der Wanderwege auf ehemaligen Zugtrassen. Eine besonders schöne Strecke, ganz eben und sogar für Rollstuhlfahrer und Familien mit Buggys geeignet, ist der „Mawddach Trail“ im Süden Snowdonias. Er folgt der Flussmündung und führt von Dolgellau nach Barmouth. [www.mawddachtrail.co.uk](http://www.mawddachtrail.co.uk)

## GOLDSCHATZ

Der Hort der Nibelungen bleibt verschollen, aber manche Schätze tauchen wieder auf. Der berühmte „Staffordshire Hoard“, 2008 in einem Acker entdeckt, stammt aus dem 8. Jahrhundert und ist jetzt in Birmingham zu bestaunen: [www.birminghammuseums.org.uk](http://www.birminghammuseums.org.uk)

## WERTVOLLES ERBE

Die Briten legen Wert auf ihr Kulturerbe – zu Recht, wie eine Studie von der Organisation „Historic England“ untermauert. Menschen fühlen sich deutlich wohler in einer Umgebung, in der Zeugnisse der Vergangenheit mit Wertschätzung behandelt werden, und sie sind eher zu Engagement bereit.



## LÄNDLICHE SCHÖNHEIT IN LINCOLNSHIRE

Geologisch gesehen sind die „Lincolnshire Wolds“, eine sehr englische Hügellandschaft im Osten Englands, die Fortsetzung der bekannteren „Yorkshire Wolds“ jenseits des Flusses Humber. Und sie sind genauso schön mit ihren sanft geschwungenen Hängen, idyllischen Dörfern, verlassenen Kreidebrüchen, dem Blick aufs

Meer. Schon Anfang der 1970er wurde diese Gegend zur „Area of Outstanding Natural Beauty“ erklärt, trotzdem gehen die Touristenströme meist an ihr vorbei. Hier ist es beschaulich und ländlich – sieht man von den Motorradfahrern ab, die das kurvige Straßennetz schätzen. Mehr: [www.lincswolds.org.uk](http://www.lincswolds.org.uk) und [www.visitlincolnshire.com](http://www.visitlincolnshire.com) Bild: Lincolnshire Wolds