



Best of Britain

BRITISH

MAGAZIN

Ausgabe Nr. 11

CARDIFF

Mythos
GLASTONBURY

LONDON
FOR KIDS



Cadbury
200 Jahre
Schokolade

Cornwall
Wandern in
Bodmin Moor

Isle of Wight
Sommer in
Osborne House

Battersea
Trendviertel
an der Themse



Kostprobe: CARDIFF

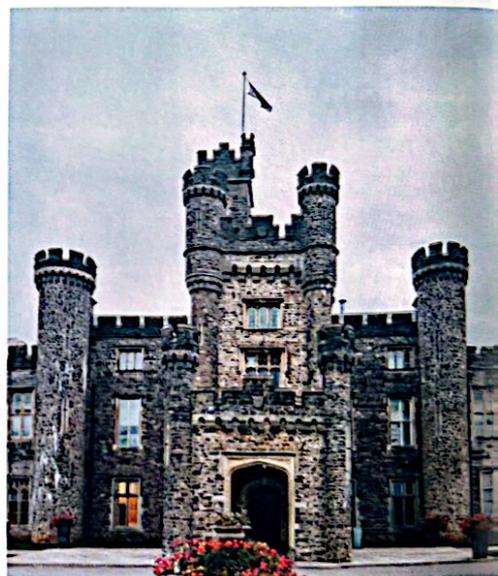
BRITISH-Autorin
Sandra Wickert
berichtet von ihrer
Schlemmertour
durch die walisische
Hauptstadt.

„S top“, ruft Gin-Experte Hugo Hodges, seine Stimme schallt freundlich, aber bestimmt durch den Raum. Es ist ein Samstagvormittag, ein für Wales typischer Tag mit leichtem Nieselregen, doch davon bekommen die Teilnehmer der Gin School nichts mit. In einem labor-ähnlichen Raum im Keller von Hensol Castle sitzen ungefähr zehn Personen konzentriert vor diversen Schälchen, Reagenzgläsern, Waagen und anderen Gerätschaften.

Mit leicht gerunzelter Stirn schaut Hugo auf den Zettel, auf dem ich die Mengenangaben verschiedener Pflanzenextrakte akribisch notiert habe: „Du hast vergessen, eine zusätzliche Null hinter das Komma zu setzen. Das ist viel zu viel Muskatnuss.“

Gin-Experte Hugo – rote Haare, roter Bart, konzentrierter Blick – wirbelt von Tisch zu Tisch, gibt Ratschläge und passt auf, dass wir das zuvor theoretisch erlernte Wissen korrekt in die Praxis umsetzen. Im mittelalterlichen Hensol Castle ist er dafür verantwortlich, die Besucher in die Aromen und in den Geschmack von Gin einzuführen.

Fotos: ©Sandra Wickert



- ◀ In der Gin-Schule von Hensol Castle.
- ▶ Ein Highlight von Cardiff sind die Arkaden mit ihren schönen Restaurants, Cafés und Spezialitätengeschäften.

Wir befinden uns in einem echten Märchenschloss: Die Anfänge von Hensol Castle gehen auf das 15. Jahrhundert zurück. Benjamin Hall, Schlossherr während des 19. Jahrhunderts, beaufsichtigte als Mitglied des britischen Unterhauses die Bauarbeiten am Parlamentsgebäude Houses of Parliament und die Errichtung des Uhrturms „Big Ben“. Angeblich leitet sich dessen Bezeichnung vom Vornamen des umtriebigen Schlossherren aus Wales ab.

Heutzutage wird in Hensol Castle nicht Politik gemacht, sondern Gin. Das Schloss liegt rund zwanzig Autominuten von Cardiff entfernt und ist eine Anlaufstelle für die Liebhaber von Wacholder-Schnaps.

Bei der Tour durch die 400-Liter-Kupferbrennerei lernen die Besucher die Geschichte und die Machart von Gin kennen; Verkostung eingeschlossen. Wer noch mehr wissen will, kann bei einem Workshop seinen eigenen Gin kreieren und diesen mit nach Hause nehmen.

Ich habe nun meine Zutaten ausgewählt und sie zusammen mit reinem Alkohol in einen Kupferbehälter gefüllt, der nun mit einem Oberteil verschraubt wird. Für meine persönliche Gin-Mischung habe ich mich neben Wacholder zusätzlich für Zitronen- und Orangenschale, die bereits erwähnte Muskatnuss, Schwarztee und Sternfrucht entschieden. Ein spritziger und zugleich würziger Gin soll es werden, so ist zumindest meine Vorstellung.

Die Gin-Brennerei in Hensol Castle ist nur ein Beispiel für den Boom in Sachen Trinkkultur und Kulinarik, den Wales derzeit



erlebt. Der kleinste Landesteil Großbritanniens hat sich in den letzten Jahren zu einer beliebten Destination für Foodies entwickelt. Wer wissen will, wie die traditionelle walisische Küche und hippe Trendfood zusammen passen, der beginnt mit seiner kulinarischen Entdeckungsreise am besten in Cardiff.

Die Hauptstadt von Wales ist weniger bekannt als ihre Pendants in England und Schottland, London und Edinburgh. Doch wer sich einmal auf Cardiff einlässt, der wird sich verlieben: Die Burg im Stadtzentrum steht auf den Fundamenten eines antiken, römischen Forts. Die Parkanlage Bute Park ist die grüne Lunge der Stadt, mit Grünflächen, Blumenbeeten und alten Bäumen – und dem gemütlichen Café Pettigrew Tea Room. Dort kann man eine Pause vom Sightseeing einlegen und sich eine Tea Time gönnen.

Der wahre Schatz von Cardiff ist aber erst auf den zweiten Blick zu erkennen, auch wenn man ihn schon am Spitznamen der Stadt erahnen kann: Cardiff ist die „City of Arcades“, und in den sieben Arkaden der Stadt befinden sich viele schöne Restaurants, Cafés und Spezialitätengeschäfte.



▲ Die Markthalle: In einem malerischen Ambiente werden Gemüse, Fleisch und Brot aus der Region verkauft.

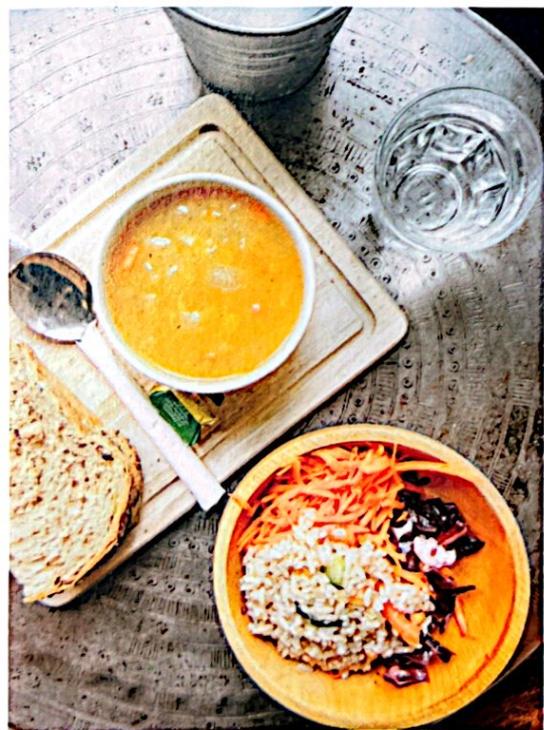
▼ Hier werden eine Schale Suppe und ein Sandwich gereicht: Das typisch britische Business-Lunch.

Der deutsch klingende Name „Wally's Delikatessen und Kaffeehaus“ in der Royal Arcade kommt nicht von ungefähr: Die Geschichte von Wally's beginnt mit Ignatz Salomon, der im Jahr 1898 geboren wurde und der ursprünglich einen kleinen Gemischtwarenladen im Dorf Rohrbach in der Nähe von Wien in Österreich besaß.

Das Sortiment nach dem Umzug nach Cardiff umfasst damals wie heute nicht nur Lebensmittel und Getränke aus Wales, sondern auch Delikatessen aus der alten Heimat und aus der ganzen Welt: die österreichischen Manner-Waffeln reihen sich harmonisch neben italienischen Amaretti und Welsh Cakes. Auf keinen Fall verpassen sollte man die Käsetheke mit den aromatischen Käsespezialitäten aus der Snowdonia-Region im Norden von Wales.

In der Fresh Baguette Bar ein paar Schritte weiter gibt es Baguettes und das typisch britische Business-Lunch: Suppe und Sandwich. Die Warteschlangen zur Mittagszeit nimmt die Kundschaft gerne in Kauf, denn alles wird frisch zubereitet.

Direkt nebenan in der Wyndham Arcade gibt es bei Waterloo Tea über 50 verschiedene Sorten Tee. Wer mag, kann diese direkt vor Ort probieren, gepaart mit einem schönen Stück



Sehenswürdigkeiten

Die Hauptstadt von Wales ist reich an Geschichte, Kultur und reizvollen Parkanlagen.

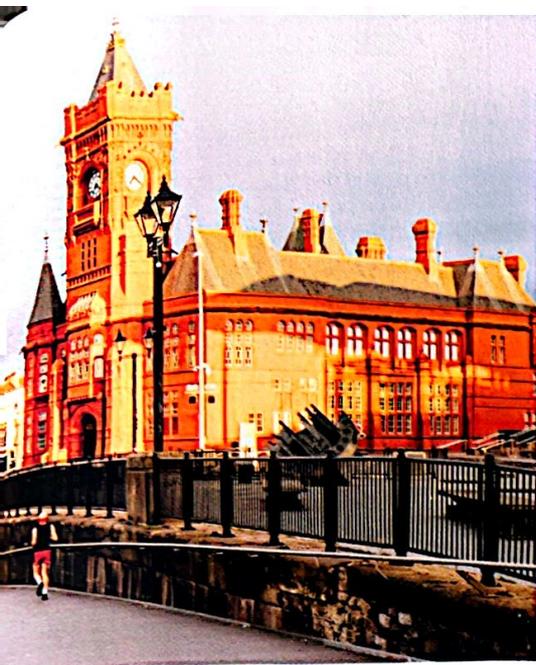
Cardiff Castle: Das Schloss mit seinen gotischen Türmen und den normannischen Festungsmauern liefert Einblicke in mehr als zweitausend Jahre Geschichte. Zu sehen sind römischen Ruinen und viktorianische Prunkräume.

Cardiff Bay: Die Cardiff Bay ist ein modernes Viertel mit Restaurants, Bars und Geschäften am Wasser. Zu den Attraktionen zählen das Kulturzentrum Norwegian Church Arts Centre und das interaktive Tech-Museum Techniquet Science Discovery Centre.

National Museum Cardiff: Das National Museum Cardiff zeigt Kunst, Archäologie und Naturgeschichte. Zu den Highlights gehören eine umfangreiche Gemäldesammlung und eine Dinosaurierausstellung.

Cardiff Bay Barrage: Der Damm war bei seiner Errichtung in den 1990er Jahren einer der größten seiner Art in Europa. Er riegelt die Bucht Cardiff Bay vom Meer ab. Besucher können dort spazieren gehen, Rad fahren oder einfach die Aussicht genießen.

Llandaff Cathedral: Die Kathedrale aus dem 12. Jahrhundert ist eine der ältesten Kirchen in Wales. Zu sehen sind beeindruckende Glasmalereien und Skulpturen.



▲ Cardiff Pierhead Building:
Das Gebäude von 1897
gehörte ursprünglich einer
Eisenbahngesellschaft.

▶ Welsh Rarebit ist ein traditionelles
Gericht, bei dem Käsesauce auf
geröstetem Brot serviert wird.

Karottenkuchen. In der St. Mary Street hat der ehemalige Fußball-Star und walisische Nationalheld Gareth Bale die Sports-Bar Par 59 eröffnet.

Nur wenige Gehminuten von Cardiff Castle entfernt befindet sich die Craft-Beer-Brauerei Tiny Rebel und serviert im Gastro-Pub verschiedene Ales frisch vom Fass, dazu gibt es Wraps und Sandwiches. Derart gestärkt geht es zum Rundgang durch die Burg, die - wie der Tower of London - zu den ersten Burgen zählt, die in Großbritannien je gebaut wurden.

Cardiff Castle stammt aus dem 12. Jahrhundert und wurde von den Normannen errichtet, die England und Wales ab dem Jahr 1066 eroberten. Sie nutzten dazu eine ehemalige Festungsanlage der alten Römer; die antiken Mauerstücke werden in der Burg ausgestellt. Berühmt ist Cardiff Castle allerdings für die Innenausstattung aus der Zeit von Queen Victoria. Der damalige Schlossherr, der Marquess of Bute, erfüllte sich in Cardiff mit großem Aufwand seinen romantischen Traum von einer mittelalterlichen Burg im neo-gotischen Stil.

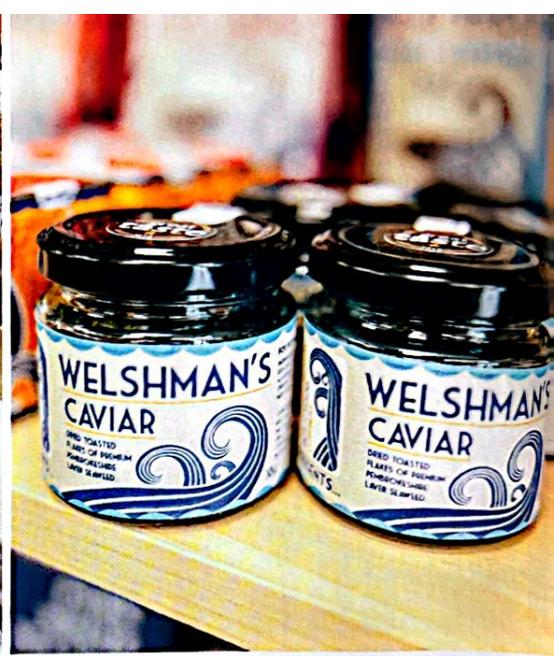
Die nächste Station ist die Markthalle. Man ist nicht in Cardiff gewesen, wenn man den Central Market nicht besucht hat. Dort gibt es im malerischen Ambiente Gemüse, Fleisch und Brot aus der Region. Hier



▲ Frühstück im Stadtteil Pontcanna:
Dieser Vorort von Cardiff ist wegen seiner
Parks und unabhängigen Geschäfte und
Restaurants besonders angesagt.

▶ 50 Sorten Tee: Einkaufen in den
Wyndham-Arkaden.





▲ Delikatessen aus Österreich und aus der ganzen Welt: Das Wally's Kaffeehaus in der Royal Arcade.

▼ Whisky der Penderyn Distillery wird in den Markthallen verkauft. Die Brennerei selbst befindet sich im Brecon Beacons Nationalpark.

Weitere Infos zum Vereinten Königreich und zu „everything British“ sind in Sandras Reiseblog „A decent cup of tea“ und im gleichnamigen Podcast [adecentcupoftea.de](https://www.adecentcupoftea.de) zu finden.

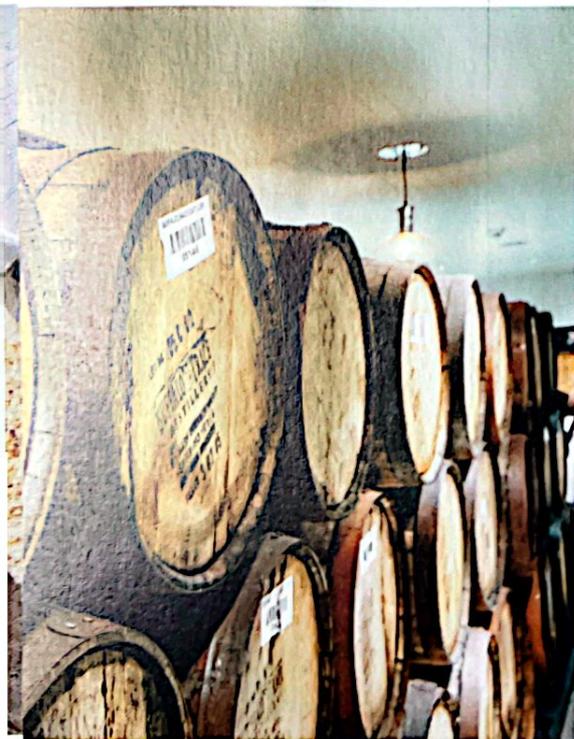
findet man auch die typisch walisische Küche: süße Welsh Cakes, Lammkeule und die in Fett ausgebackenen Fleischbällchen „Faggots“, die mit Erbsenpüree serviert werden.

Wales ist nicht nur ein Land der Burgen und Schlösser, sondern auch ein Ort, wo kulinarische Tradition und die moderne Küche Hand in Hand gehen. Ich entdecke in den Auslagen walisischen Whisky und Gin, und das bringt mit zurück zur Gin-Schule, nach Hensol Castle.

Zum Ende des Destillierungsprozesses hatte Hugo mit einem kleinen Gerät den Alkoholgehalt gemessen: mein Gin kam auf fast 41%; ein wenig zu viel, doch das wird sich durch die Lagerung noch von selbst regulieren.

Nach der Abfüllung in eine Flasche durften wir unsere Kreation benennen: „A decent cup of gin“ nenne ich mein Produkt, in Anlehnung an die Songzeile „Gin in Teacups“ der englischen Band Babyshambles.

Entgegen der landläufigen Meinung kommt man in der Gin-School nicht zum Trinken. Da ist es praktisch, dass sich die nächste Tour auf der Schlemmerreise durch Wales direkt anschließt: Es ist das Weingut Llanerch Vineyard, westlich von Cardiff. Wales kann eben nicht nur Whisky oder Gin, sondern auch Wein. ■ sw



Spezialitäten

Viele Restaurants und Delikatessengeschäfte in Cardiff bieten Lebensmittel aus der Region und von lokalen Erzeugern an.

Penderyn Distillery: Die Brennerei liegt in den südlichen Ausläufern des Brecon Beacons Nationalparks, etwa eine Dreiviertelstunde mit dem Auto von Cardiff entfernt. Penderyn Distillery war bei der Eröffnung die erste kommerzielle Whisky-Destillerie in Wales seit über einhundert Jahren. Inzwischen wurde die Whiskyproduktion deutlich ausgebaut. Es werden Touren und Masterclasses angeboten. [penderyn.wales](https://www.penderyn.wales)

Abergavenny Food Festival: Zehntausende Besucher zieht es am 21. und 22. September 2024 in die kleine Stadt Abergavenny in Südwales. Einmal im Jahr trifft sich dort die Szene zum Food Festival. Köchinnen und Köche lassen sich in die Töpfe schauen, und Bäckermeister verraten ihre Tipps für leckeres Brot. Bühnen-Shows liefern Koch-Inspirationen, und die Besucher vertiefen ihr kulinarisches Knowhow bei einem der vielen Workshops. [abergavennyfoodfestival.com](https://www.abergavennyfoodfestival.com)

Seesalz-Produzent Halen Môn: Auf der Isle of Anglesey wird Meeressalz gewonnen. Dort befinden sich der Familienbetrieb Halen Môn, zu dem auch ein Shop und ein Besucherzentrum gehören. Geführte Touren durch die Herstellungsanlagen sowie ein anschließendes Salz-Tasting stehen auf dem Programm. [halenmon.com](https://www.halenmon.com).