



NORDIRLAND

Mit dem Teufel im Bunde

Text: Aleksandra Majzlic; Fotos: Stefan Ziemba

Im County Down kürzen die Fischer ihre Exportlisten. Denn die Nordiren sind selbst ganz verrückt auf ihren heimischen Fisch – besonders wenn ihn Prinz Charles' Gemahlin Camilla in der Mourne Seafood Cookery School in Kilkeel zubereitet.



Blitzschnell fährt Gerald Manley mit dem Messer durch den leblosen Leib. Er greift nach dem Fischkopf, wirft ihn in einen Plastikbehälter. Nicht eine Sekunde lang schaut er auf dabei, merkt nicht, dass seine Kochschüler mit der Hand die Augen bedecken. Dann schneidet der Meisterkoch direkt an der Haut entlang, zieht die Filets nach hinten weg. Minuten später wabert Zwiebelgeruch durch den Raum. Gerald hackt gerade eine Zwiebel klein, schiebt die Stücke mit einem Messer in die mit Öl benetzte Pfanne. Dann krepelt der schmächtige Mann die Ärmel seines weißen Kittels hoch, greift nach dem Filet, lässt es in die Pfanne gleiten. Es zischt, ein wenig Öl spritzt an den Pfannenrand. Gerald blickt ins Leere. Gedankenverloren. „Ich bin in den Sechzigern aufgewachsen. Bei uns gab es freitags immer Fisch aus Kilkeel“, erzählt er seinen Schülern: „Meine Mutter hat in mir die Liebe zum Kochen geweckt.“

Gerald Manley unterrichtet in der preisgekrönten Mourne Seafood Cookery School in Kilkeel im County Down. Sie war die erste Seafood Cookery School in Nordirland – heute gibt es mehrere davon im kleinsten Land des Vereinigten Königreichs. „Als wir mit unserer Kochschule anfangen, mussten wir uns anhören, dass wir wohl niemals genügend Teilnehmer finden würden, weil wir einfach zu weit ab vom Schuss sind“, erklärt Gerald: „Dabei lockt gerade unsere Abgeschlossenheit die Leute an.“



Er sieht aus dem Fenster, nach rechts zu den wenigen Häusern auf der Anhöhe. Ihre Bewohner schauen auf ein Wirrwarr von Masten am Hafen. Von oben sieht es so aus, als kämpften die Masten miteinander, als verhakten sie sich ineinander, als versuche jeder, möglichst hoch in den Himmel zu ragen.



Im Nebenraum verzehren die Schüler gerade Muscheln. Der Lehrmeister gesellt sich zu ihnen, beobachtet einen Verzweiferten beim Kampf mit den schmalen Schalen. Schnell schnappt sich Gerald ein Exemplar, öffnet es und erläutert: „Schau, du kommst mit der einen Hälfte der ersten Muschel ganz einfach in die zweite rein und kannst alles herausfischen.“ Der junge Mann ahmt den Experten nach und befördert den leckeren Inhalt in den Mund.

Ein lautes „Mmmh“ schallt dem Maitre de Cuisine entgegen. Teenagerröte huscht über sein schmales Gesicht: „Man muss kein begnadeter Koch sein, um das hier auf den Teller zu bringen. Und das Einfachste ist sowieso immer das Beste. Wir müssen das Rad nicht neu erfinden.“





1972 setzte der Nordire erstmals die Kochmütze auf, kreierte im Laufe seiner Karriere auch Superbes im Savoy in London, ergatterte etliche Medaillen für seine Gaumenschmeicheleien: „Das ganze Metallzeug habe ich daheim in einer Schublade versteckt“, murmelt der Held am Herd. Er macht eine wegwerfende Handbewegung, als fege er seine Erinnerungen wie Speisereste vom Tisch. Mit einem Wisch: „Ich liebe es, hier zu sein, mit den Schülern zu arbeiten“, bekennt der Kochexperte: „Hier kann ich mit wunderbaren lokalen Produkten herumzaubern. Die große Welt brauche ich nicht mehr.“

Apropos London: Seine Königliche Hoheit Prinz Charles und die Herzogin von Cornwall statteten 2011 dem Lehrinstitut für hohe Kochkunst einen Besuch ab. Camilla band sich gleich eine Schürze um. Gerald demonstriert das, indem er den Knoten an seiner Schürze energisch fester zieht. „Ich würde am liebsten jeden Tag Fisch zubereiten, dabei kann ich mich so wunderbar entspannen“, verkündete Prinz Charles' Gattin damals in der Kochschule. Gerald spricht mit einem sehr britischen Akzent, als er sie feixend zitiert.



Nach einem königlichen Festschmaus nahm der britische Thronfolger, seines Zeichens Fisherman's Friend, den Hafen in Augenschein und empfing einige in der Fischindustrie werkelnde Untertanen.

Die Geschichte des Fischfangs in Kilkeel geht bis ins frühe 19. Jahrhundert zurück. Nach dem Zweiten Weltkrieg gewann das Geschäft richtig an Fahrt, in den Siebzigern wurde der Port erweitert. Die Fischer lieferten die Produkte innerhalb des Landes aus und exportierten sie unter anderem nach Deutschland, Holland und Spanien.

Touristen kommen heute vornehmlich aus dem eigenen Land sowie aus Deutschland, Frankreich, Spanien, Kanada, den USA und Australien nach Kilkeel. Sie fangen auf Bootstouren ihren eigenen Fisch, lernen ihn zuzubereiten, wandern in den Mourne Mountains oder an den Küsten, golfen, reiten, fahren Kanu oder Kajak. Für die Meer- und Meeresfrüchte-Liebhaber sollen zusätzliche Hotels und Restaurants rund um den Hafen aus dem Boden schießen – im Zuge des Projekts „Vision 2020“.

Ein Investor für das ehrgeizige Vorhaben ging den Menschen in Kilkeel allerdings noch nicht ins Netz. Ihren Optimismus ficht das nicht an. Gerald schwärmt: „Hier ist es einfach herrlich, das sieht doch jeder“. Er steht mit dem Rücken zum Fenster. Hinter ihm braut sich etwas zusammen. Eine Wolkenmasse in unheilvollem Anthrazit pirscht sich an die Sonne heran. Als Gerald das Manöver bemerkt, zuckt er mit den Schultern, grinst: „Es soll tatsächlich Leute geben, die ein Dach über der Landschaft vermissen, wenn sie von unseren berühmten Schauern überrascht werden.“

Da stürzt Harold Nicholson in den Raum, gibt den Kochschülern die Hand, klopft Gerald auf die Schulter. Dann wuchtet der hemdsärmelige Typ eine voll beladene Plastikkiste auf den Tisch, greift hinein, holt ein paar zwischen Eiswürfeln liegende Fischkörper heraus, lässt sie auf die Tischplatte gleiten. Ein lautes Platschen ist zu hören. Eine aalglatte, dunkelgraue Masse bedeckt die Arbeitsfläche. Glänzende Fischkörper, gerötete Fischeugen und weit aufgerissene, breite Müler lugen heraus. Harold berührt den glitschigen Fischkörperberg. Zärtlich. „Die Fischerei haben wir hier alle im Blut“, sagt er.



Der Fischer und Besitzer der Mourne Seafood Company ist einer von 1000 Einwohnern Kilkeels, die in der Fischindustrie arbeiten. Seit 25 Jahren wirft Harold die Netze aus. Er kennt den Job. Er kennt die Gefahren: „Schon viele meiner Freunde sind draußen auf See geblieben, ich denke immer an sie, wenn ich hinausfahre.“ Seine meerblauen Augen wenden sich nun ab vom Gegenüber. Er blickt zu Boden. Schweigt. Minuten später flüstert er: „Diese Gedanken halten mich aber nicht davon ab, immer wieder in meinen Kahn zu steigen.“



Keinen Tag seines Berufslebens will Harold missen: „Ich freue mich immer wieder, wenn ich Lob bekomme, für das, was ich hier so aus dem Meer hole.“ Zum Beweis dafür hält er ein vor wenigen Stunden ergattertes Prachtstück in die Höhe. Auch unbekannte Kostbarkeiten schnappen sich Harold und seine Kollegen. Wie der Teufel sind sie beispielsweise hinter dem begehrten Seeteufel her. „Wir hatten ihn schon an der Angel und haben ihn angepriesen, als er auf den meisten Menükarten noch nicht zu finden war“, tönt er und tippt sich dabei mehrmals mit dem Finger auf seine Brust.

Doch Pionierleistung hin oder her – die Einheimischen scherten sich lange Zeit nicht um die Schatzsuche ihrer Fischerfreunde. Fisch war für sie nichts Besonderes. An jeder Ecke priesen ihre Kumpel ihren üppigen Fang an. Doch nun hat sich das Blatt gewendet. Die Einwohner schlemmen mit Wonne Göttliches mit Gräten.



Die Folge: Die heimische Ausbeute deckt den eigenen Bedarf ab. Deshalb hat Nordirlands größte Fischereiflotte in Kilkeel die Ausfuhren stark begrenzt. Und die Fischer verkaufen ihre Glanzstücke jetzt an ihre Nachbarn.



„In früheren Zeiten kam es vor, dass Fischer den Leuten einfach einen Sack mit Fischen nach Hause mitgegeben haben“, erzählt Harold: „Heute ist der Fisch teurer geworden, sodass ihn keiner mehr so einfach verschenkt.“ Er schüttelt den Kopf, grinst verächtlich, Fältchen graben sich dabei in seine Wangen: „Als er noch zum Spottpreis zu haben war, wollten ihn die Menschen hier nicht. Jetzt wo sie mehr Geld dafür auf den Tisch legen müssen, sind sie ganz wild darauf.“ Harold steht auf dem Balkon der Kochschule. Er blickt über den Hafen hinweg aufs Meer. Im Dunst sind die Boote zu erkennen, wie kleine weiße Stecknadeln sehen sie aus. Ein Lächeln erhellt seine Miene, wenn er seine Gedanken in Worte fasst: „Eigentlich gut, dass wir den Export zurückgefahren haben. Denn wenn die Touristen unseren fantastischen Fisch jetzt nicht mehr in ihren Läden daheim finden, haben sie noch einen Grund mehr, hierher zu kommen. Und das finde ich richtig super.“

*Mourne Seafood Cookery School, Nautilus Centre, Rooney Road, Kilkeel, Co. Down
BT34 4AG, www.mourneseafoodcookeryschool.com*



*Dundrum Bay Austern
liefert Robert Graham
an die Mourne
Seafood Cookery
School. Dundrum Bay
Oyster Fishery,
Dundrum Bay, Main
Street, Dundrum, Co.
Down, BT33 0LX*

AUSFLUGSTIPP: **Tyrella Beach**



Mini-Muscheln sucht hier niemand. Abertausende liegen im Sand. Sie knacken leise unter den Sohlen. Mehrere Preise heimste der zwei Kilometer lange, von Dünen gesäumte Strand ein, unter anderem für seine Sauberkeit und die Wasserqualität (z.B. 2012 Northern Ireland Blue Flag Award und Seaside Award). Doch verweichlichte Warmschwimmer scheuen oft den Sprung ins kalte Wasser. *Tyrella Beach, Clanmaghery Road, Tyrella, Co. Down, BT30 8SU, www.discovernorthernireland.com*



AUSFLUGSTIPP: **Silent Valley**



Ein Hort der Glückseligkeit für Großstadtmenschen. In dem Tal zwischen den Mourne Mountains ist es absolut ruuhiiiiig. Wer die Ohren jetzt noch mit iPod-Sound oder Handy-Gebimmel malträtiert, ist selbst schuld. Durch das hügelige Areal schlängeln sich mehrere Wege – für Müßiggänger und Bergfexe. *Silent Valley Mountain Park, Head Road, Annalong, Newcastle, Co. Down, BT33 OHU, www.visitnewryandmourne.com*



Das Silent Valley Reservoir versorgt einen Großteil der Bevölkerung im County Down und in Belfast mit Wasser

HOTELTIPP: Glassdrumman Lodge



Anno 2011 kündigte er sich an, der Besuch aus dem Buckingham-Palast. Zunächst war der königlichen Botschaft an die Familie Hall nicht zu entnehmen, wer vom Queen's Club die Glassdrumman Lodge beehren würde. Ben Hall tippte auf William und Kate. Doch Prinz Charles schickte nicht seinen Filius in die majestätisch anmutenden Mourne Mountains. Er reiste höchstselbst an – nebst Gattin Camilla und einer Entourage von 60 Personen. Im Frühstücksraum mit ellenlanger Tafel debattierte Prinz Charles mit einigen Fischern von Killeel. Indes versäumte es der vom königlichen Protokoll Dirigierte, Quartier in einem Berg- und Meerblick offerierenden Zimmer zu nehmen.



Auch was er speiste, ist nicht überliefert. Zu empfehlen sind aber beispielsweise Gressingham Ente mit Chilimarmelade, irischer Seehecht mit scharfer Tomatensauce und Guinness-Schokoladenkuchen. Und den Bushmills Irish Whiskey würdigen die Gäste schon nachmittags vor dem Kamin – wenn üppiger Regen die Bergwanderung vereitelt. *Glassdrumman Lodge, Country House & Restaurant, zehn Gästezimmer, 85 Mill Road, Annalong, Newcastle, County Down BT34 4RH, www.glassdrummanlodge.com*

Irland Information

Tel.: +49-69-66 80 09 50
www.entdeckeirland.de

Northern Ireland Tourist Board

www.discovernorthernireland.com

Direktflug von München nach Dublin

Aer Lingus

Telefonische Beratung und Buchung: 01805-13 32 09 (12 ct/Min. aus dt. Festnetz)
www.aerlingus.com
Dann weiter mit einem Mietwagen nach Nordirland
www.dan-dooley.ie

Anreise mit eigenem Fahrzeug und Fähre

Irish Ferries

Tel.: +49-421 17 60 218
www.irlandfaehre.de

