1 Der Nationalpark Burren an der irischen Westküste.

2 Die neue irische Küche serviert eine Mischung aus internationalen Einflüssen.

3 Oonagh O'Dwyer will ein Kochbuch mit Rezepten ihrer Oma herausbringen.

4 Martina Sweeney zeigt einer Kundin ihre Seespinnen.

Fotos: Burianek (4)

Einblicke in Irlands Kochtöpfe

Die Regionen Connemara und Burren an der Westküste Irlands sind nicht nur wegen ihrer atemberaubenden Landschaften ein Muss bei einem Besuch der Insel. Sie sind auch ein Paradies für Feinschmecker *Von Stephan Burianek*

Man sollte Speisekarten stets genau lesen. Im Fischerort Roundstone an der irischen Westküste kommen die Bay Prawns nicht nur im Dutzend, sondern auch im Ganzen, also mit Schale. Und die ist robust.

Ich hatte die minihummerartigen, zehnfüßigen Krebstierchen, die bei uns als Kaisergranate bezeichnet werden, bei meiner Bestellung mit den zwar ähnlich schmeckenden, aber dünnkrustigen Shrimps (Garnelen) verwechselt. Außerdem kommen im O'Dowds-Restaurant die Tierchen in stattlicher Größe auf den Tisch.

Ein schmerzhafter Versuch

Nach dem schmerzhaften Versuch, den Panzer mit den Fingern zu öffnen, greife ich zur mitgelieferten Hummerzange und picke das Fleisch mit einer schmalen, langgezogenen Gabel heraus. Eine mühsame Arbeit, zweifellos, die sich aber lohnt. Das Fleisch ist gleichermaßen fest wie zart, der feine Meeresfrüchte-Geschmack vermischt sich hervorragend mit der zerlaufenen Knoblauchbutter.

Die französische Familie am Nebentisch hat einen einfacheren Weg gewählt. Sie sitzt vor dem Catch of the day, an diesem Tag sind das gebratene Seehecht-Filets. Franzosen besuchen Connemara, wie die Gegend zwischen der Stadt Galway und dem Fjord Killary heißt, besonders gerne. Das verdankt die Region nicht zuletzt Michel Sardou, dessen Lied „Les lacs du Connemara" (1981) in Frankreich einen regelrechten Nationalstatus erlangte. Der Chansonnier besingt darin die in ihrer Wildheit wunderschöne, vom Torf rötlichbraun gefärbte Graslandschaft mit ihren Granit-Findlingen, den zahlreichen Seen und den kahlen Bergen.

Die lokale Küche erwähnt Sardou nicht. Wenn man aber davon ausgeht, dass Klischees stets einen wahren Kern haben, dann kämen die Franzosen wohl nicht, wenn ihnen das Essen nicht schmeckte.

Das Barfood in den irischen Pubs schmeckt längst besser als in ihren Pendants auf dem Festland. Doch was macht die irische Küche aus? Gibt es traditionelle Gerichte abseits von Irish Stew (Lammeintopf), Black Pudding (eine Art Blutwurst) und Brown Bread (kuchenartiges Vollkornbrot)?

Erstklassige Nahrungsmittel

Irlands Nahrungsmittel waren vermutlich schon immer erstklassig. Das Land ist reich an Fisch, Fleisch und Getreide. In Glashäusern wuchsen früher sogar Bananenstauden. Es ist kein Wunder, dass sich in Irland einst auch die Engländer wohlgefühlt haben.

Das Ballynahinch Castle nahe der Kleinstadt Clifden legt bis heute Zeugnis davon ab. Noch immer thront das Schlosshotel und Mitglied der renommierten Manor Houses inmitten eines unverbauten Naturreservats am Fuße der Twelve-Bens-Bergkette, und noch immer schwimmen im malerischen Fluss davor Lachse und Forellen.

Ob der Lachs am Teller des Hotelrestaurants vom eigenen Anwesen stammt, das verrät die Speisekarte leider nicht. Die verwendeten Zutaten im schönsten und vermutlich auch teuersten Lokal von Connemara sind erstklassig, die Gerichte wirken eher rustikal und überraschend uninspiriert. Sie könnten, wie etwa der Fisch mit Sauce hollandaise, auf jeder internationalen Karte stehen. Auf meiner Suche nach dem Wesen der irischen Küche komme ich hier nicht weiter.

Am nächsten Tag fahre ich erneut an die Küste, diesmal zu einer malerisch zerklüfteten Halbinsel nahe Ballyconneely, im äußersten Westen von Connemara. Einsam neben einem langgezogenen, weißen Sandstrand steht dort auf einem Felsen das Connemara Smokehouse. Ich treffe Graham Roberts, den Besitzer. Schnell wird mir klar, weshalb ihn der englische Chef und Buchautor Rick Stein in einem seiner Gastro-Führer zum „Food Hero" adelte. Der Enddreißiger arbeitet lieber am Fisch als im Büro und hat in seiner Räucherei dem „fettig und schleimig" schmeckenden Fast-Food-Lachs leidenschaftlich den Kampf angesagt. Ausgiebig salzt er die Filets vor der Räucherung. Graham räuchert den Fisch anschließend mit Buchenholz. „Wir verwenden nur Salzwasserlachse aus der Region." Das Treffen mit dem sympathischen Familienvater wird zur Lehrstunde: „Der Fisch soll nicht trocken, aber getrocknet sein." Weise Worte, die ich erst bei der anschließenden Kostprobe verstehe. Sein Lachs hat einen überaus feinen Duft, ohne stechende Aromen. Im Mund entfaltet er einen vollen, runden Geschmack und hinterlässt kein öliges Mundgefühl.

Graham Roberts ist nicht der einzige Qualitätsfanatiker unter Irlands Food-Produzenten. Wie man ihr Potenzial touristisch nutzen und sinnvoll bündeln kann, zeigt seit kurzem die Burren-Region südlich der Stadt Galway. Bekannt ist die Gegend für ihre Karstlandschaft, die, wie ich bei einer geführten Tour mit Tony Kirby erfahre, das Ergebnis von exzessiver Landwirtschaft früherer Tage ist.

Slow-Food in Burren

Vor diesem Hintergrund passt es umso besser, dass sich Burren heute offiziell zur „Slow Food"-Bewegung bekennt und sich Kleinbauern sowie Gastronomen, die ihre Zutaten bei diesen Produzenten beziehen, im Burren Food Trail vereint haben. Ich lerne weitere herzliche Menschen kennen, die mit großer Leidenschaft an einer gemeinsamen Zukunft arbeiten. Zum Beispiel Eva und Stephen Hegarty mit ihren heiteren Saddlepack-Schweinen. Oder Donal Monaghan, der Lämmer züchtet (Gleninagh Lamb).

Die Hegartys und Monaghans sind Bauern, erfüllt vom Verhältnis zu ihren Tieren. Zugleich hegen sie den Anspruch, das Beste zu produzieren, was ihr Land hergibt. Die Besinnung auf alte Traditionen steht dabei kaum im Vordergrund, man lässt sich vielmehr von internationalen Trends inspirieren.

Nicht nur Tierrassen werden importiert, auch Herstellungsarten. Der Frisch- und Weichkäse der Ziegenkäserei St. Tola hat seine geistigen Väter zweifellos in Frankreich, ihr Feta knüpft an griechische Traditionen an. Probieren sollte man die Produkte trotzdem, vor allem die in einer Holzkohlekruste gereifte Variante ist ein Gedicht.

„Schalen- und Krustentiere haben in unserer Küche keine lange Tradition", sagt Martina Sweeney (Burren Seafoods). Sie muss es wissen, immerhin ist ihr Mann gerade auf einem Kutter unterwegs und fängt Hummer und Krebse. Mittlerweile gelten die Scheren der Taschenkrebse (brown crabs) aber auch bei uns als Delikatesse, Hummer sowieso. „Diese Schönheit hier allerdings", sie zeigt auf den stacheligen Panzer einer Seespinne (spiny crab), „wird nach wie vor lieber in Spanien gegessen als bei uns."

Unterschiedliche Einflüsse

Abends esse ich im Sheedy's. John Sheedy erlernte sein Handwerk in Sternelokalen, wo ihm auch seine Frau Martina begegnete. In Lisdoonvarna betreiben die beiden ein sehr persönlich geführtes Hotel. Das angeschlossene Restaurant gilt als eines der besten in der Region. In Sheedys Speisekarte sind unterschiedliche westliche Stile eingeflossen. Ich starte einen letzten Versuch. Wie ist das jetzt mit der traditionellen Küche? „Ich fürchte, die gibt es nicht", bestätigt Martina Sheedy meine Vermutung.

Für mich ist es jetzt offiziell. Die Iren haben in den vergangenen Jahrzehnten aus dem Nichts eine international geprägte Küche aus erstklassigen heimischen Zutaten aufgebaut. Das ist beachtlich.

Ich lehne mich entspannt zurück und bestelle ein Stout, das im Sheedy's aus einer kleinen Brauerei kommt. Auch die Krebsscheren als Vor- und die Lammrippen als Hauptspeise sind köstlich und uneingeschränkt zu empfehlen. Die irische Küche ist großartig.

Löwenzahnlimonade

Die Geschichte wäre an dieser Stelle bereits zu Ende, wenn ich am Tag meiner Abreise nicht noch mit Oonagh O'Dwyer verabredet gewesen wäre (Wild Kitchen). Im Rahmen ihrer „Wild Food Walks" führt sie durch die Natur und erklärt experimentierfreudigen Menschen, was man davon essen kann. Ich lerne, dass eingerollte Farnspitzen (fiddlehead ferns) wie Spargel schmecken, und trinke im Anschluss Oonaghs selbstgemachte Löwenzahnlimonade.

Sie sei, erzählt sie, im Besitz einiger handgeschriebener Kochbücher von ihrer Großmutter. „Die irische Küche war früher sehr vielfältig, aber sie ist in Vergessenheit geraten." Oonagh plant, die alten Rezepte in einem Buch zu veröffentlichen. Wird Oonagh der irischen Küche ihre Identität zurückgeben? Der Gedanke gefällt mir.

Information: Oonagh O'Dwyer bietet spezielle Touren zu essbaren Algen an der Küste. **wildkitchen.ie**. Weitere Infos bekommen Sie auf **ireland.com**

DIE GRÜNE INSEL

Tipps

Kleinbauern und Gastronomiebetriebe am Burren Food Trail findet man im Internet auf **burrenecotourism.com/food/burren-food-trail/**

Zudem verschafft Good Food Ireland (**goodfoodireland.ie**) einen guten Überblick auf die kulinarische Vielfalt in Irland.

Übernachten: Das Ballynahinch Castle (Recess), in dem die englische Kolonialgeschichte immer noch greifbar ist, gilt als das stilvollste Hotel der Connemara.
Eine angenehme Atmosphäre umgibt die Gäste auch im Ross Lake House (Rosscahill nahe Oughterard).
Im Burren hingegen macht man mit der Wahl des Sheedy's Hotels (Lisdoonvarna) sicher alles richtig.
Alle diese Häuser sind Mitglieder der Manor House Hotels **manorhousehotels.com**

Food-Event: Vom 23. bis 25. Mai findet in Lisdoonvarna das Burren Slow Food Festival statt, **slowfoodclare.com**

Außen bunt, innen schmackhaft

WERBUNG

CHRISTOPHORUS SICHER MEHR ERLEBEN
SARDINIEN PERLE IM MITTELMEER
OLBIA – COSTA SMERALDA
****Hotel Le Palme, Porto Cervo, 24.–31.05., 1 Wo, HP, Flug ab/ bis Wien & Transfer (1. Kind 2-12 Jahre GRATIS im Hotel) ab 778,20
CAGLIARI – COSTA DEL SUD
***/**Hotel Parco Torre Chia, Domus de Maria, 24.–31.05., 1 Wo, HP, Flug ab/ bis Wien & Transfer ab 545,50
****Hotel Chia Laguna Resort, Village, Domus de Maria, 17.–24.05., 1 Wo, HP, Flug ab/ bis Wien / Transfer (Kinder 2–12 Jahre GRATIS im Hotel) ab 792,60
Alle Angebote inkl. Flug & Transfer, Preise p. P im DZ
INFOS & BUCHUNGEN: bei Christophorus 05285-606412 | 05332-70060 & in ihrem Reisebüro
www.christophorus.at | www.sardinien.at

Genießen Sie eine WANDERUNG über blühende Almen in den Kitzbühler Alpen…
Ein einmaliges Erlebnis bis Mitte Juli
3 x HP mit Tageswanderpass für die Bergbahn WILDER KAISER-BRIXENTAL – € 160,–
BIKER SPEZIAL bis 22. 6. 2014 2 x HP – € 99,–
Gasthof Hotel Baumgarten
Familie Osl, A-6320 Angerberg/Wörgl
E-Mail: info@gasthof-baumgarten.at
Tel. 0043 / 5332 / 56212
www.gasthof-baumgarten.at

GRATIS TANKEN
Bei Buchung Ihres Urlaubes zum Aktionstermin 25. 5. bis 1. 6. 2014 erhalten Sie einen TANKGUT-SCHEIN von € 70,–! Hotel direkt am Klopeiner See!
Aktionspreis 7 Nächte Genuss-Halbpension nur € 359,–/Pers. im DZ
Buchbar nur solange Kontigent verfügbar.
Tel. 04239 / 2437, www.seewirt.at

„Man ist, was man liest."
OÖNachrichten

WERBUNG

Top-Pauschalen am Längsee in Kärnten
WEIN UND SPARGEL ab € 150,–
GOLF 2 x HP und 2 Greenfees € 180,–
KURZ UND GUT 3 x HP ab € 141,–
SOMMERHIT Kinder bis 12 Jahre im Elternzimmer inkl. HP frei
Attraktives Rahmenprogramm
HIT Mai/Juni 7 Tage reisen – 6 Tage zahlen!
www.nfasching.cc Tel. 04213 2128

DAS PFANDLER HOTEL SPORT & GENUSS
Pfandler Tage
Alltag raus, Ferien rein!
3 ÜN mit Genuss-Halbpension
1 Schiffsrundfahrt am Achensee
1 Berg- & Talfahrt mit der Karwendel-Bergbahn
Entspannen in unserer Vitalwelt
Kostenlose Benützung der Regionsbusse
pro Person ab Euro 285,-
buchbar von Mai bis Oktober 2014
Tel. 05243 5223
Pertisau - Achensee - Tirol
Besuchen Sie unsere Homepage!
www.pfandler.at

DIE WINDROSE Reisekönig E. Eisenbauer
Myanmar (Burma)
11. – 22. 8. | 6. – 17. 10. | 3. – 14. 11. | 3. – 14. 11. ab € 2.900,–
Mit der Eisenbahn nach Tibet
10. – 21. 8. | 14. – 25. 9. | 20. 9. – 7. 10. | 5. – 23. 10. ab € 3.050,–
Vietnam – Laos – Kambodscha
1. – 18. 8. | 10. – 27. 10. | 7. – 24. 11. € 3.590,–
Sibirien – Mongolei
12. – 25. 7. | 16. – 29. 8. € 3.190,–
Seidenstraße: China – Kirgisistan
19. 7. – 3. 8. | 13. – 28. 9. € 2.880,–
Madagaskars Naturwunder
21. – 31. 8. | 16. – 26. 10. | 25. 12. – 4. 1. ab € 3.730,–
Ecuador & Galápagos
12. – 27. 7. | 1. – 16. 11. € 4.350,–
info@diewindrose.com • www.diewindrose.com
Tel. +43 (0)7233 / 72 76, Fax -65 25
A-4101 Feldkirchen/Bad Mühllacken

Ihr Vorteil!
OÖNcard
15 % OÖNcard-Rabatt!
Naturel Hoteldörfer
• Naturel Hoteldorf Schönleitn (9582 Oberaichwald)
• Naturel Hoteldorf Seeleitn (9583 Faak am See)
Je Hoteldorf unterschiedliche Leistungen:
z. B.: BIBI Kinderclub (ab 8. Monat – 11 Jahre), aktives Sport- und Freizeitprogramm, Naturel Spa (Finnische Sauna etc.), Hallenbad, Eintritt in ein Strandbad bzw. eigener Badestrand am Faaker See
OÖNcard-Inhaber erhalten 15 % Rabatt!
Zum Beispiel: 3 Nächte im Appartement statt ab € 222,– um € 188,–
Buchung: Naturel Hotels & Resorts
Tel. 04254 / 23 84, reservierung@naturelhotels.com
OÖNcard-Preis gültig von 8. 5.–28. 6. und 7. 9.–25. 10. 2014.
Rabatt gilt nicht für Pauschalangebote.