

UND WIEDER SCHEINT DIE SONNE



Die grüne Insel ist auf der touristischen Landkarte zurück. Sachte, sachte erholt sich die gebeutelte Wirtschaft nach der schweren Bankenkrise. Auch der Tourismus hat das Formtief überwunden.

TEXT **WERNER KNECHT** BILDER **SHUTTERSTOCK**

Irland bemüht sich darum, dass die wirtschaftlichen Negativmeldungen abgelöst werden durch positive Schlagzeilen über landschaftliche, kulturelle und historische Besonderheiten der Feriendestination. Das ist keine ganz leichte Aufgabe, wie ein Blick in die Gazetten zeigt, auch wenn es manchmal nur diskrete Indikatoren für die allgemeine Lage sind. Da heisst es beispielsweise, das Statistische Amt Irlands habe zum Jahresbeginn den Warenkorb zur Bemessung der Konsu-

umentenpreise angepasst und dabei den bisherigen Champagner weggelassen, neu hingegen einen Velohelm aufgenommen. Doch Irland spürt langsam wieder Boden unter den Füßen. So ist die grüne Insel als einziges englischsprachiges Euro-Land – zudem noch gesegnet mit einer jungen, gut ausgebildeten Bevölkerung – attraktiv geblieben für amerikanische Multis, die kräftig investieren, sodass die multinationalen Exporte für eine allmähliche Wiedererstarkung der gebeutelten Wirtschaft sorgen.

Auch und gerade die Tourismusverantwortlichen wissen um die Bedeutung des Fremdenverkehrs. Dementsprechend putzen sich die Regionen und Städte heraus. Beispielsweise die pittoreske mittelalterliche Hafenstadt Kinsale mit ihrem stimmungsvollen historischen Zentrum, dessen knallig bunte Häuserfassaden eine fast mediterrane Heiterkeit verströmen. Überhaupt zelebriert man hier an der Südwestküste Irlands die Freuden des Lebens und hat sich selbstbewusst zur Gourmet-



Hauptstadt der Grafschaft Cork, ja von ganz Irland ausgerufen. Was ist darunter zu verstehen? Einer der Organisatoren, Hal McElroy von der Kinsale Chamber of Tourism, meint im Gespräch: «Unser Land leidet kulinarisch nach wie vor unter einem schlechten Ruf; dem wollen wir entgegen-

wirken und zeigen, dass wir nicht nur Landschaft, Strände, Museen und eine wechselvolle Geschichte haben, sondern eine vielfältige, gesunde und naturnahe Küche.» Sagt's und lässt eine leckere Platte mit Meeresfrüchten auffahren, die gleich um die Ecke geerntet worden sind. Der

kühle Muscadet fehlt ebenso wenig wie der abschliessende Kaffee. Man fühlt sich wie am Mittelmeer und staunt über den kulinarischen Quantensprung. Die unerträgliche Leichtigkeit des Seins verstärkt sich noch beim Blick auf den idyllischen Jachthafen und die wie eine Perlenkette



Der Ruf der irischen Pubs ist legendär.

IRISH WHISKEY

Hin und wieder landet auch irischer Whiskey auf dem Tisch. Mehrere Destillieren zeigen Interessierten den komplexen Gewinnungsprozess, wobei zwischen Herstellung und Reife etliche Jahre verstreichen. Wird amerikanischer Bourbon normalerweise nur einmal und schottischer Whiskey meist nur zweimal destilliert, beruht die irische Variante auf dreimaliger Destillation. Damit, so werden wir belehrt, werden das Aroma und die Qualität gesteigert. Die aus Amerika, Spanien und Portugal importierten Fässer wurden zuvor zur Reifung von Bourbon, Sherry und Portwein verwendet, was zum vielfältigen Geschmacksbouquet irischen Whiskeys beiträgt. Und wer doch lieber irischen Süßmost genießt, läuft auch nicht Gefahr, dass ihm später ein hartnäckiger Kater um die Beine streicht.



Rau und unglaublich schön: Die Landschaften Irlands.

aufgereihten schmucken Boutiquen, die neben Firlefanzen auch recht ansprechendes Kunsthandwerk aus der Gegend anbieten: vor allem Keramik und Glaswaren vom nahen Waterford.

Preiswerte Freuden des Lebens

Was in der Grafschaft Cork auf Anklang stößt, ist kein Einzelfall. In ganz Irland fin-

den Food-Festivals statt, gibt es besuchenswerte Wochen- und Bauernmärkte, Käse- und Weinausstellungen, Kochkurse und -schulen. Fast überall dominiert die ungekünstelte rustikale Note, und das ist gut so. Weder die Wochen- und Bauernmärkte noch die Restaurants, Pubs und Cafés sind Austragungsorte übersteigerten Raffinements, sondern Spiegelbild der

von der Wirtschaftslage hart betroffenen Bevölkerung. Die Bankenkrise wirft immer noch Schatten. Da besinnt man sich auf die preiswerten Freuden des Lebens. Auch die immer populärer werdenden Märkte gehören dazu.

Wir besuchen den Country Market in Skibbereen, der südlichsten Stadt Irlands, der vor 35 Jahren erstmals durchgeführt

TIPP

Besuchenswerte Restaurants in Skibbereen

Over the Moon,
46 Bridge Street
Dynasty Chinese Restaurant,
31 Bridge Street

Empfehlenswerte Hotels in Skibbereen

Liss Ard Estate
Bantry House and Garden
Seaview House Hotel
West Cork Hotel
The Maritime
Channel View Bed & Breakfast
Rathmore House



Herrschaftlich wohnen im Liss Ard Estate



Jeder Gast wird aufmerksam gemustert.



Der imposante Ben Bulbin, ein 527 Meter hoher Tafelberg, ist etwa zehn Kilometer nördlich der Stadt Sligo zu finden.

wurde und seither eine enorme Popularität erlangt hat. Hausfrauen und lokale Produzenten verkaufen hier jeden Freitag zwischen 12 und 14 Uhr ihre eigenen Erzeugnisse. Früchte, Gemüse, eigenes Brot, Wähen, Honig, Süßwaren, Chutneys, Konfitüre, Gestricktes, Gemaltes, Schmuck. Man kennt sich, tauscht Neuigkeiten aus, probiert kleine Häppchen

und erfreut sich am Charme des Provinziellen.

Sauerstoff ins Gehirn

Ein etwas anderes Kaliber hat der gleichorts gelegene Liss Ard Estate. Dieser gediegene Herrensitz liegt inmitten einer 80 Hektar grossen Gartenanlage mit Brücken, Stegen, Wäldern und dem 20 Hektar

grossen See «Lough Abisdealy». Es handelt sich um einen der stilvollsten und exklusivsten Rückzugsorte, einen alten Herrensitz, der umfassend renoviert und restauriert worden ist – und sich in Schweizer Hand befindet. Roman Stern, ein ehemaliger Schweizer Banker, hat Liss Ard Estate zusammen mit seiner Frau gekauft und unter anderem eine exklusive, «slow food»-

MEIN GEHEIMTIPP:



Ein Ausflug von Galway, der jungen, lebhaften Stadt im Westen Irlands, nach Clifden, der heimlichen Hauptstadt von Connemara. Die etwa 80 km lange Strecke ist geprägt von der rauen Natur Westirlands auf der einen Seite und dem Atlantik auf der anderen Seite. Auf der Fahrt trifft man immer wieder auf schöne Strände, die einen Stopp wert sind. Aber Vorsicht! Auf der kurvigen Strasse wird man auch gerne von Schafen überrascht, die in dieser Gegend frei herumlaufen und grasen. Zum Abschluss kann ich

einen Lunch oder ein Abendessen in Mitchell's Restaurant in der Marketstreet in Clifden empfehlen. Ein familiär geführtes Restaurant, auf dessen Speisekarte man sowohl fangfrische Meeresgerichte als auch Sandwiches findet und wo man während des Essens den Blick aufs Meer geniessen kann.

Weitere Informationen:
www.falcontravel.ch und
 im Irland-Katalog von Falcontravel



**Irland Spezialistin von
 Travelhouse – Falcontravel:**
 Sabine Jehle
 Telefon 056 269 75 75
 E-Mail: sabine.jehle@travelhouse.ch
www.falcontravel.ch