



VON EVELYN PSCHAK

Stonehaven in Schottland, 25 Kilometer südlich von Aberdeen gelegen, ist schon ein besonderes Küstenstädtchen. Erst einmal sieht alles ganz normal aus, oder besser gesagt wie aus dem Bilderbuch: Die trutzigen Bauten aus Granit oder Sandstein staffeln sich entlang einer perfekt geschwungenen Nordseebucht. Der „Haar“, wie man hier den Nebel nennt, der vom Wasser aufs Land raut, taucht die Uferpromenade in silbrig-körniges Licht. Etwas außerhalb steht Dunnottar Castle spektakulär auf einem Felsen aus rotem Sedimentgestein; durch die Gänge eilte im Mittelalter der Freiheitskämpfer William Wallace, später dann Mel Gibson in der Rolle des Hamlet. Es gibt ein Art-déco-Freibad mit auf 29 Grad geheiztem Meerwasser, das alljährlich im Juli zum Aqua Cèilidh lädt, einem Festival mit Live-Musik, bei dem die Teilnehmer im Wasser stehend traditionelle Tanzfiguren ausführen. Und am Cowie Shore, zwischen Golfklub und Altstadt, hat der Hobbyarchäologe und Busfahrer Mike Newman den Pneumodesmus newmani, eine Art Tausendfüßler aus dem Paläozokium, gefunden.

Im Vereinigten Königreich bereiten rund 10 500 „Chippies“ das Nationalgericht zu

Man sieht, der 11 000-Einwohner-Ort hat einiges zu bieten. Auch kulinarisch machte die Stadt schon in den 90er-Jahren von sich reden: Hier wurde der Deep Fried Mars Bar erfunden, der frittierte Marsriegel – DFMB unter Kennern. Was es nicht ganz einfach macht, zu glauben, dass in Stonehaven ausgerechnet ein Fast-Food-Laden vom Reiseführer Lonely Planet 2018 zum besten „Essenserlebnis“ Großbritanniens gekürt wurde. Ein Schnellimbiss? Ja. Aber was für einer.

The Bay gehört Calum Richardson. Der Schotte ist in Stonehaven aufgewachsen und hat mit seinem 2006 eröffneten Fish-and-Chips an der Strandpromenade seines Heimatorts jetzt schon mehr Preise erhalten, als er in den schmalen Laden hängen könnte: „Viele Menschen halten es gar nicht für möglich, dass jemand gerne in einem Fish-and-Chips arbeiten würde – schon das wollte ich ändern“, sagt der 46-Jährige.

Der enge Gang zur Theke ist durch Trennbänder unterteilt, um das Anstellen zu erleichtern, also stellt man sich in die Schlange für Schellfisch und Pommes für umgerechnet 5,30 Euro, die hausgemachte Tartar-Sauce zu 70 Cent oder den Erbsenstampf Mushy Peas zu 1,40 Euro, was fast normale Preise sind. Tag für Tag reichen 16 Angestellte mit schwarzen Hübschen rund 1000 Portionen „battered haddock“, also Schellfisch in Backteig, mit grob geschnitzten Pommes über den Tresen. Der Teig, von einem Kritiker des Guardian als „geschmeidige Hülle, die leicht am Fisch haftet wie ein Hemd aus Seide“ umschrieben, besteht hauptsächlich aus Mehl, Reismehl, Backtriebmittel und Salz und wird von Richardson an sämtliche Streitkräfte Großbritanniens geliefert, auch an die Navy, bei der er neun Jahre lang gedient hat. In seinem Shop am Strand von Stonehaven verkauft er die blauen Päckchen mit der pulverigen Teigmischung ebenfalls.

Der Laden brummt. Und das hat natürlich auch mit den Auszeichnungen zu tun: 2013 erhielt der Autodidakt den „National Fish and Chips Award“ – sein Laden wurde damit zum besten unabhängigen Take-away des Königreichs gekürt. Dazu kamen mehrfach Preise für Nachhaltigkeit im Restaurantbetrieb sowie die Wahl zum schottischen Food and Drink Pioneer 2018. Es ist eine reife Leistung, sich als Neuerer in einem Gewerbe hervorzutun, dessen Erzeugnis, eingeführt vor rund 160 Jahren, als Nationalgericht der Briten gilt – bereits Charles Dickens schrieb in „Oliver Twist“ über frittierten Fisch. Derzeit gibt es rund 10 500 „Chippies“ im Vereinten Königreich.

Das sind fast zehnmal so viele wie McDonald's dort Filialen unterhält.

Wenn man ihn fragt, wie er zum Fish-and-Chips-Pionier werden konnte, wird Calum Richardson erst einmal antworten, „das wüsste ich auch gern“, aber natürlich ist er sich seiner Vorreiterrolle bewusst: 2012 war seiner der erste britische Fast-Food-Laden überhaupt, der lokalen, MSC-zertifizierten Schellfisch ins Angebot nahm. Seit rund drei Jahren ist auch sein Kabeljau zertifiziert, als nächstes sollen die Scampi folgen. Im Laden gibt es nur kompostierbares Bio-Einweggeschirr. Das ist im Ankauf teuer: Eine aus Pflanzenstärke produzierte Verpackung kostet 25 Pence, herkömmliche Schnellimbisse investieren in ihre Wegwerfschachteln nur acht Pence. Geputzt wird mit speziellen Reinigungsfäsertüchern und Wasser, ohne Chemikalien. Außerdem teilt er sein Wissen als Tutor beim Nationalverband der Fischfritierer und unterrichtet hin und wieder bei der School of Frying Excellence in London, einer Trainings-Akademie für angehende Chippie-Besitzer.

Seit sieben Jahren unterhält Calum Richardson zudem eine eigene App, über die man Informationen zu seinen Zulieferern auf dem Fischmarkt von Peterhead aufrufen kann, sich das Fischerboot finden lässt, mit dem die Tagesware reinkommt, oder man die Herkunft der Kartoffeln bis zur Abbey Farm in der englischen Grafschaft Lincolnshire zurückverfolgt. Wer sich den Tag verderben will, fragt über die App auch gleich die Kalorien ab: Eine kleine Portion Pommes schlägt mit 671 Kilokalorien zu Buche, ein kleiner Schellfisch im Backteig hat 322 Kilokalorien.

Wenn man mit der Schachtel voll goldgelb frittierten den Laden wieder verlässt und kein Plätzchen mehr an den schweren Holztischen vor dem Eingang findet, setzt man sich eben runter an den Kieselstrand. Vor ein paar Wochen, erzählt Richardson dort, den Blick aufs sacht schwappende Meer gerichtet, sei die BBC da gewesen, diesmal nicht, um über Backteigschellfisch zu berichten, sondern um das Rätsel des mysteriösen Künstlers zu lösen, der seit einigen Jahren seine Skulpturen entlang der Strandpromenade auf Stahlpfählen im Boden verankert. „Stonehavens Banksy“ würde man ihn inzwischen schon nennen, freut sich der Schotte. Aber auch das Reporterteam habe nicht herausgefunden, wer der Urheber der geschweiften Schiffskörper ist, auf denen seefahrende Nage- und Meerestiere allerlei nautische Aufgaben übernehmen.

Das sei inzwischen ein Dauerwitz im Städtchen, fügt der Ladenbesitzer hinzu: Fragt einer, „Weißt du, wer es ist?“, müsse man auf jeden Fall entgegenen, „Ah, ich weiß es nicht“. Vermutlich lebe der Künstler ein paar Häuser weiter Richtung Cowie Shore, sagt Calum Richardson. Ach, wo denn genau? „Ah“, sagt er grinsend. „I don't know.“



Anreise: Aberdeen wird von München aus mehrmals täglich mit Air France über Paris oder KLM über Amsterdam angefliegen, Hin- und Rückflug ab 170 Euro. Vom Flughafen Aberdeen fährt der Stagecoach Bus 747 nach Stonehaven, Ticket ca. sieben Euro.

Essen: The Bay Fish & Chips, Beach Road, Stonehaven, geöffnet täglich von 12 bis 22 Uhr, www.thebayfishandchips.co.uk

Übernachtung: Ebenfalls an der Strandpromenade befindet sich das hübsche BayView Bed and Breakfast, DZ ca. 70 Euro, www.bayviewbandb.co.uk

Kunst am Backteig

Der berühmteste Fish-and-Chips-Laden Großbritanniens steht in Schottland, im kleinen Küstenort Stonehaven. Was machen die Frittierer hier anders?



Calum Richardson ist in Stonehaven aufgewachsen. 2006 hat der Schotte an der Strandpromenade des Fischerdorfes seinen Imbiss „The Bay“ eröffnet. Die Fische stammen aus nachhaltigem Fang, das Geschirr ist kompostierbar. Der Laden brummt. FOTOS: STEWART ATTWOOD, MARTIN CHIFFERS, IMAGO/ALIMDI

Allgäu/Bayr. Schwaben

HOTEL JAGDHOF
Kessler Betriebs GmbH & Co KG
Walsertalstraße 27
A-6991 Riezlern
Tel. +43 5517 56030
info@jagdhof-kleinwalsertal.at

Hotel Jagdhof – Familie Kessler
Wohlfühlen am Logenplatz von Riezlern...

...in ruhiger Lage und schöner Aussichtsterrasse mit Blick ins Dorf und die Walsertalregion. Gratis Bus- und Bergbahnticket. Ausgangspunkt für verschiedene Wanderwege.

Ein großes Erlebnisbäderbad mit Schleuse ins Freibad, sowie eine Massage- und Kosmetikabteilung, verschiedene Saunen und viele kulinarische Köstlichkeiten runden den Urlaub ab.

Frühjahrs-Angebot:
7 Übernachtungen ab € 651,- p.P.

www.jagdhof-kleinwalsertal.at

Oberbayern

Ostbayern/ Bayerischer Wald

Idyll-ruhige Lage an einem kl. Forellnbach, „Schmankerlhalpension“ einzigartig i. d. Region. eBike-Verleih, Sauna, Massagen, Kosmetik. Ideal für Ruhesuchende, Wanderer & Mountainer.

Attraktive & günstige Pauschalen.

Natur- & Wanderhotel Mühle - Zimmerau 10 - 94269 Rinnlach
Inh. Kurt Ertl - Tel. 09922 1206 - www.gasthof-muehle.de

Weitere europäische Reiseziele

tirrenia
Compagnia Italiana di Navigazione
www.tirrenia.de

MOBY
DIE FREUNDLICHEN FÄHREN
www.moby-lines.de

FÄHREN NACH:
SARDINIEN KORSIKA ELBA SIZILIEN TREMITI

MOBY Lines Europe GmbH - WIESBADEN Europäische Reservierungszentrale
Tel. 0611-14 020 Fax 0611-14 022 44 info@moby-lines.de - info@tirrenia.de

Frankreich

PERIGORD (Insp. Bruno's Heimat) Landhs. Pool, idyll. Lage, BB & HP www.castang.info

Südfrankreich Nähe Narbonne, altes Weinbauernhaus mit Charme, 3 Schlafzimmer, 2 Bäder, bis 5 Personen. ☎0151/15675088

Der Moment, in dem Sie wissen: Diese Woche ist perfekt.

Entdecken Sie genau die Orte, die Ihre Reise unvergesslich werden lassen.

Jetzt Reiseführer bestellen unter sz-shop.de/woche

Seien Sie anspruchsvoll.
Süddeutsche Zeitung

Italien

Privat Bus nach Italien 50 Euro pro Person!
Jeden Samstag Hin-Rückreise:
München - Abano Terme - München
Ermitage Bel Air - Medical Hotel & SPA ****
4 Sterne Hotel 7 Tage HP ab 625 Euro!

Info und Reservierung: Frau Michela und Frau Meri
freier Anruf: 0080015112006
www.ermitageterme.it/de/

PARK HOTEL KURSAAL *** Oberkl. Tel. +39 0541/610544

MISANO ADRIATICO - ADRIA/ITALIEN - Via Litoranea Sud 36 Paluco Srl

- Hotel gegenüber d. Meer
- Wellness-Center
- Garten mit 3 Pools
- Parkplatz - Klimatisiert
- 2 Spielplätze für Kinder
- Wi-Fi free im ganzen Hotel
- Animation
- Kinderermäßigungen

2 Kinder bis 15 Jahre frei im Zimmer mit 2 Erw. DIE VORTEILE EINES FERIENPARKS MIT DER GEMÜTLICHKEIT EINES HOTELS.

Entdecken Sie die Angebote auf unserer Webseite www.parkhotelkursaal.it/

Unesco-Welterbe Cinto/Südit. Fh'ser am Meer T. 0941/5676460, www.cilento-ferien.de

FoWo Sardinien, v. priv., ☎089/1412166

Das beste Mittel bei Reiseieber. Der Reisemarkt der Süddeutschen Zeitung.

Spanien

Formentera, Haus am Meer, Pfingsten & August frei. www.casaformentera.eu

Kieler Woche

Die Kieler Woche ist eines der größten Segelsportereignisse der Welt. Wasser und Land, Bühne und Regattabahn - mehr als 2.000 Veranstaltungen finden vom 22. bis 30. Juni 2019 an der Kieler Förde statt.

Wettbewerbe: Das sind die sportlichen Highlights der diesjährigen Kieler Woche.

Ratgeber: Zu Regattazwecken werden Segelboote in Bootsklassen eingeteilt. Welche gibt es und wie unterscheiden sie sich?

Aalregatta: Die Aalregatta wurde erstmals 1893 von Kiel nach Eckernförde gesegelt - unter Begleitung der kaiserlichen Yacht "Meteor". Damit ist sie eine der ältesten Segelwettfahrten in Europa überhaupt. Ein Rückblick.

Weltwirtschaftspreis: Auch in diesem Jahr wird wieder während der Kieler Woche der renommierte Weltwirtschaftspreis vergeben. Wer sind die diesjährigen Preisträger?

Rahmenprogramm: Neben den sportlichen Ereignissen auf dem Wasser gibt es zahlreiche Veranstaltungen an Land. Was sind die Highlights?

Termine

Erscheinungstermin: 19. Juni 2019

Anzeigenschluss: 3. Juni 2019 (Änderungen vorbehalten)

Kontakt

Süddeutsche Zeitung
Anzeigenverkauf Sonderthemen
Telefon (089) 21 83-5 83
Telefax (089) 21 83-82 16
sonderthemen@sz.de
www.sz-sonderthemen.de

Seien Sie anspruchsvoll.
Süddeutsche Zeitung