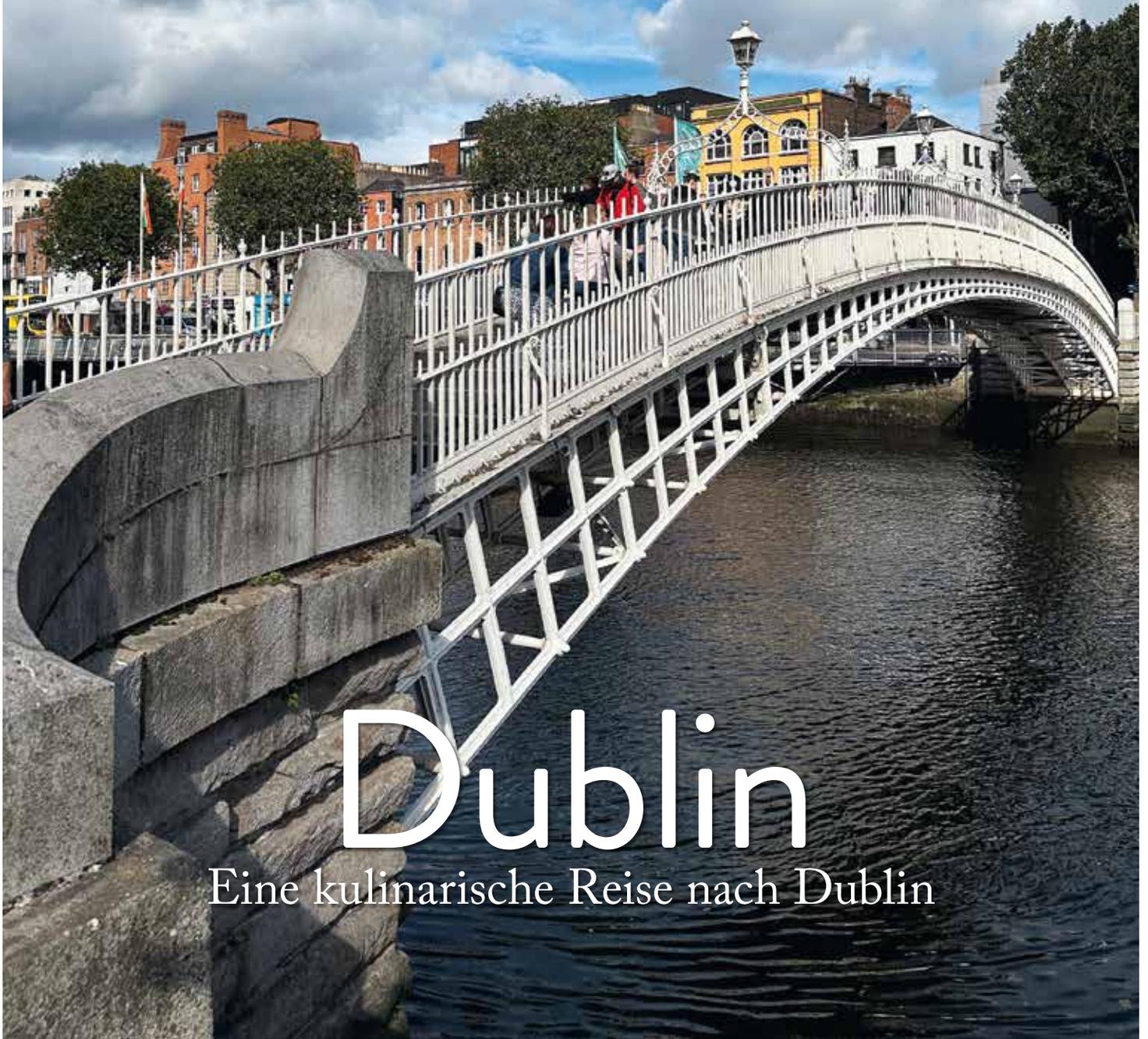


Aus «KOCHEN» Ausgabe 10 / 2024

REISEREPORTAGE VON NICOLAS BOLLINGER

Kochen



Dublin

Eine kulinarische Reise nach Dublin

Dublin

Die irische Hauptstadt ist stets in Bewegung – zwischen dörflichem Charme und dem kosmopolitischen Flair einer Metropole. Eine Stadt voller Musik, Literatur und Tradition und dennoch aufstrebend, modern und kreativ. Das ist auch kulinarisch sehr spannend, denn es gibt noch viel mehr zu entdecken als Guinness, Austern und Irish Stew.

Unsere Top drei

Eine persönliche, daher rein subjektive Auswahl:



1 IMMER DER MUSIK NACH

Dass Dublin eine Stadt der Musik ist, ist zwar nichts Neues. Aber dennoch bleibt ein Besuch ohne Irish Folk in einem Pub unvollständig. Gute Adressen für ein authentisches Erlebnis sind «O'Donoghue's», «The Cobblestone» oder «Hogans».



2 EIN GUINNESS IN DER «GRAVITY BAR»

Das «Guinness Storehouse», der Geburtsort dieses ikonischen Biers, ist zu Recht eine der beliebtesten Attraktionen des Landes. Besonders der Blick über die Stadt in der dazugehörigen «Gravity Bar» ist unvergleichlich.



3 FASZINATION IRISH WHISKEY

Die Tage, als der Irish Whiskey im Schatten des grossen Konkurrenten aus Schottland stand, sind vorbei. Gerade Dublin hat eine enorm spannende Brenneien-Szene – gut, dass deren edle Tropfen in den meisten Pubs im Angebot sind.





Die historische Ha'penny Bridge gilt als eines der Wahrzeichen von Dublin.

Dublin – lange etwas unterschätzt, aber heute eine enorm spannende Mischung aus Tradition, Moderne und dem unwiderstehlichen irischen Charme.

Nicht selten war und ist Dublin für viele Irland-Reisende nur ein Ankunftsort, um den man eben nicht herumkommt, denn das wahre Ziel ist meistens das grüne, wilde, romantische, unberührte Irland. Eigentlich schade, denn Dublin hat unglaublich viel zu bieten. Klar, da sind diese Pubs wie aus dem Bilderbuch, es gibt Irish Folk, Irish Stew und unzählige «Pints of Guinness». Aber da ist noch mehr – Dublin ist eine Stadt der Literatur, der Dichter, der Bücher, man denke nur an James Joyce, Samuel Beckett, George Bernard Shaw, William Butler Yeats und Oscar Wilde; oder das berühmte Trinity College mit seiner legendären Bibliothek. Mittelalterliche Gemäuer wechseln sich ab mit georgianischer Pracht und gläserner Postmoderne, denn bei aller Geschichte und Tradition ist die Stadt gleichzeitig auch aufstrebend, boomend, modern und kreativ, eine Hochburg der internationalen Tech-Giganten und der Wirtschaftsmotor des Landes. Trotz dieser wilden, faszinierenden Mischung hat sich Dublin seine Identität bewahrt. Selbstredend macht das auch vor der Kulinarik nicht halt: Die Zeit, als irische Küche gleichbedeutend mit Kartoffeln, Lamm und Bier war, sind längst passé – heute locken zwar immer noch die Klassiker in den Pubs, aber auch Seafood von herausragender Qualität und eine junge, aufstrebende Gastroszene, die ihrem Ideenreichtum auf herrlich respektvolle Weise freien Lauf lässt.



● Dublin

Hinkommen

Aer Lingus, die nationale Fluggesellschaft von Irland, fliegt täglich ab Zürich und Genf nach Dublin. Die Flugzeit beträgt zwischen zwei und zweieinhalb Stunden.



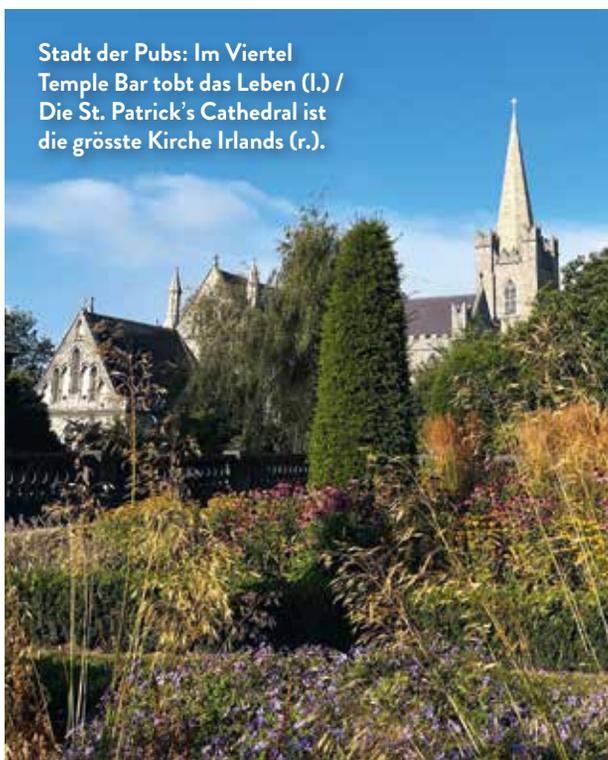
Übernachten

Selbst für Schweizer Verhältnisse ist Dublin eine eher teure Stadt. Das gilt auch für Hotels. Dennoch eine sehr gute Wahl ist das «Staycity Aparthotel Dublin Castle», nur einen Steinwurf von Temple Bar, dem Trinity College und dem Guinness Storehouse entfernt. Modern, komfortabel, geräumig und ein idealer Ausgangsort, um die Stadt zu erkunden.

www.staycity.com/dublin/dublin-castle



Stadt der Pubs: Im Viertel Temple Bar tobt das Leben (l.) / Die St. Patrick's Cathedral ist die grösste Kirche Irlands (r.).



Typisch irisch

Nach wie vor sind Pubs tief in der irischen Kultur und Gesellschaft verankert. Besonders in Dublin sind sie Orte der Musik, der Geselligkeit – und auch des guten Essens.

What will ya have? I'll have a pint! I'll have a pint with you, sir!

Was im traditionellen Irish Folk Song «Waxie's Dargle» lautstark als Refrain geschmettert wird, erklingt so unzählige Male am Tresen eines Pubs, denn das ist es, was ein Pub nun einmal ausmacht: Es ist nicht einfach irgendeine Bar, sondern der Ort, an dem das Leben tobt, wo man sich trifft, austauscht, lacht, singt, weint, streitet, tanzt, ein Ort der Wärme und Gemütlichkeit, lange bevor alle von skandinavischem «Hygge» zu schwärmen begannen, und vor allem: ein Ort für alle, quer durch alle sozialen Schichten, Altersgruppen und Sprachen. Ein Dreh- und Angelpunkt der irischen Kultur, wo die Schriftsteller Inspiration finden und die Musik fast nie verstummt. Dublin ist durch und durch eine Stadt der Pubs und nicht wenige davon sind selber zu Legenden geworden. Ob im quirligen «Temple Bar Pub», im historischen «Brazen Head», in der rustikalen «Palace Bar», der bombastischen «Long Hall» oder dem viktorianischen Kleinod «Doheny & Nesbitt». Ganz gleich, wo man sich sein «Pint of Guinness» bestellt: Ein perfektes Guinness benötigt vom Ansetzen des Glases an den Zapfhahn bis zum ersten Schluck nicht mehr und nicht weniger als exakt 119,5 Sekunden. Denn nur so steht der cremige, feste Schaum, wie er sollte. Kein Grund zur Ungeduld, denn bereits das Zusehen ist eine ästhetische Schwelge-

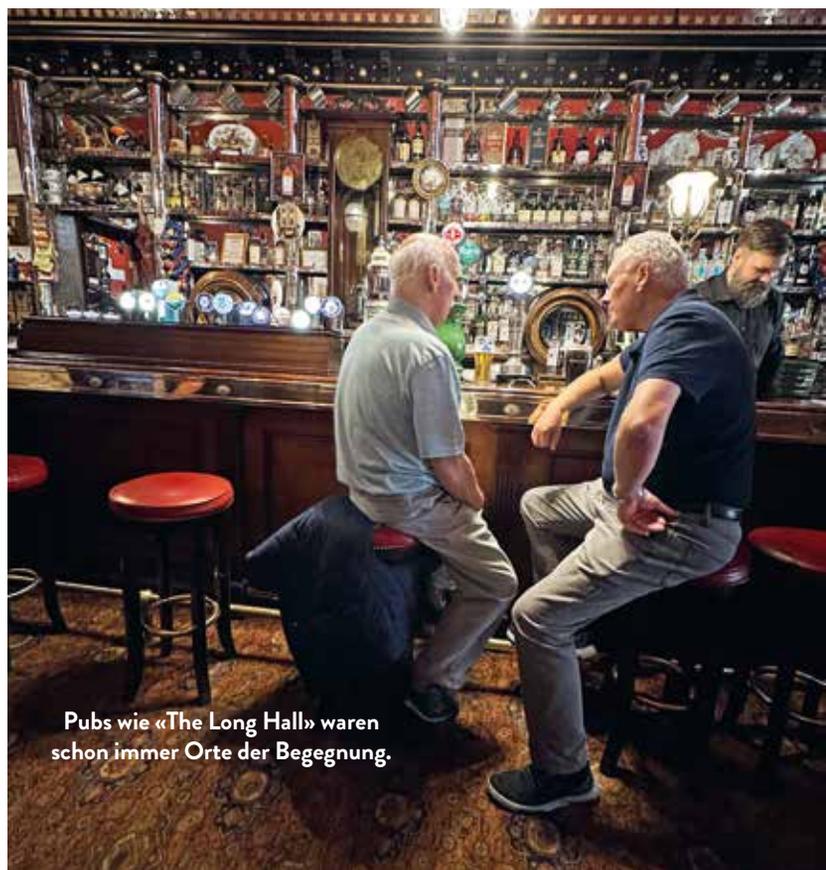
**Sitae apiciet el in et quis et, sint esto cus-
daerro omnim quidund elluptatio. Icius**

rei, wenn die Stickstoffperlen in goldenen Wellen am Glasrand entlang nach unten schwappen und dabei einen geradezu hypnotischen Sog erzeugen. Erst, wenn das Bier vollkommen schwarz ist und der Schaum sich wölbt, ist es Zeit für den ersten Schluck dieser malzig-röstig-bitersüßen Delikatesse. Guinness und Dublin, das ist nicht zu trennen, daher ist es auch wenig überraschend, dass das «Guinness Storehouse» sogar die bestbesuchte Attraktion des Landes ist. Im riesigen, topmodernen und interaktiven Besucherzentrum der Brauerei erfährt man wirklich alles über das Kultgetränk und wird am Ende der Tour auch noch mit einem Pint und der besten Aussicht über die Stadt belohnt. Doch in den Pubs gibt es nicht nur Guinness, sondern auch Musik – wenn traditioneller Folk gefiedelt wird, ist das in der Regel ein gutes Zeichen, wird jedoch zum gefühlten tausendsten Mal «Wonderwall», «Halleluja» oder «Hotel California» angestimmt, darf man getrost das Lokal wechseln oder bestellt eben noch ein Pint oder gleich einen Irish Whiskey.

Und wenn der Hunger sich meldet, ist man auch gleich bestens aufgehoben. Natürlich – Pub-Food ist tendenziell eher deftig und traditionell, aber in Dublin oft auf sehr hohem Niveau. Dass frische Meeresfrüchte im Angebot sind, ist keine Seltenheit, etwa im «Temple Bar Pub», wo besonders Austern-Liebhaber auf ihre Kosten kommen. Wem der Sinn nach Irish Comfort Food steht, für den gibt es kein Vorbei-



Orte der Musik: typisches Konzert im «Temple Bar Pub».



Pubs wie «The Long Hall» waren schon immer Orte der Begegnung.

Die Kunst, ein Guinness zu zapfen im «Guinness Storehouse» (oben).

Modernisierter Klassiker: Lamm-Boxty in «Gallaghers Boxy House» (Mitte).

Das Nationalgericht: Irish Stew im «O'Neills Pub» (kl. Bild).

Beste Stimmung: Das Viertel Temple Bar hat eine enorme Pub-Dichte und ist das Party-Zentrum von Dublin.

kommen am Nationalgericht, dem «Irish Stew», einem seelenwärmenden Eintopf aus geschmortem Lamm, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Petersilie; besonders gut schmeckt er übrigens im «O'Neills Pub & Kitchen». Ein weiterer Schmorklassiker ist der «Dublin Coddle» mit Wurst, Speck und Kartoffeln, sehr zu empfehlen bei einem Besuch im Kultpub «Hairy Lemon». Auch wenn die Kartoffellastigkeit der irischen Küche etwas abgenommen hat, spielt die Knolle nach wie vor eine zentrale Rolle in der hiesigen Kulinarik. Etwa beim «Boxty», dem traditionellen irischen Kartoffelpancake: In «Gallaghers Boxy House» dreht sich alles um die althergebrachte Spezialität, allerdings durch und durch modernisiert und entschlackt. Wer einen «Lamb Boxty» bestellt, darf sich an einem aussen knusprigen, innen fluffigen Kartoffelkuchlein erfreuen, serviert mit zart geschmortem Lamm, orientalisch gewürzt mit Joghurt, Minze, Gurke und Kreuzkümmel. Das schmeckt locker, beschwingt und würzig – am besten mit einem Guinness. Typisch irisch eben ...

THE TEMPLE BAR PUB
www.thetemplebarpub.com

O'NEILLS PUB
www.oneillspubdublin.com

THE HAIRY LEMON
www.thehairylemon.ie

GALLAGHERS BOXYTY HOUSE
www.boxtyhouse.ie

GUINNESS STOREHOUSE
www.guinness-storehouse.com

THE LONG HALL PUB
51 South Great George's Street



Eine Stadt wie ein Buch

Dublin ist eine Stadt der Literaten und auch selber oft Schauplatz grosser Erzählungen. Auf den Spuren von Dichtern und Romanfiguren wartet dabei manche kulinarische Entdeckung.



Überwältigend: die Bibliothek des Trinity College / Irisches Lamm im «Delahunt» (kl. Bild).

Für den Literaturnobelpreisträger Samuel Beckett war Dublin nicht nur ein Ort, sondern «ein Gefühl, eine Erfahrung, die für immer im Gedächtnis bleibt». Ähnlich klingt es bei James Joyce, der es als «eine Stadt der Dichter, Träumer und Geschichtenerzähler» beschreibt. Tatsächlich sieht sich der interessierte Dublin-Besucher auf Schritt und Tritt mit der Literatur konfrontiert, nicht nur, weil die Stadt so viele berühmte Literaten hervorgebracht hat, sondern auch, weil Dublin so oft als Schauplatz vorkommt. Beckett, Joyce, Bram Stoker, George Bernard Shaw, William Butler Yeats – es sind die ganz grossen Namen der Weltliteratur, die untrennbar mit dieser Stadt verbunden sind und denen man immer wieder begegnet, auch wenn es reiner Zufall ist. Wer den Merrion Square umrundet, diesen wunderschönen, von imposanter georgianischer Architektur geprägten Platz mit seinen prachtvollen Gebäuden, stösst irgendwann zwangsläufig auf das ehemalige Wohnhaus von Oscar Wilde, der auch im dazugehörigen Park als Statue verewigt wurde, auch Yeats wohnte ein paar Häuser weiter. Ein kurzer Spaziergang um den Lincoln Place und entlang der Nassau Street führt zum Trinity College, wo Wilde ein Stipendium für das Studium der Klassischen Philologie erhielt und regelmässig an Debatten in der Philosophischen Gesellschaft teilnahm. Eine der ältesten Universitäten der Welt, seit Jahrhunderten höchst renommiert, was nicht nur an berühmten Absolventen wie Wilde, Stoker, Beckett, Jonathan Swift und Edmund Burke liegt, sondern auch am ikonischen «Long Room», einer der schönsten Bibliotheken der Welt, und natürlich dem «Book of Kells» aus dem 8. Jahrhundert, der vielleicht bedeutendsten erhaltenen mittelalterlichen Handschrift. Ein Besuch dieser heiligen Hallen des Geistes ist ein Weg, auf den Spuren der Grossen zu wandeln – oder aber, und weil wir schliesslich in Dublin sind, man geht dorthin, wo sie sich einen Drink gönnten. Yeats ging gerne ins «Toner's» in der Baggot Street Lower, Brendan Behan und Patrick Kavanagh traf man im «Duke» und im «McDaid's» und James Joyce bevorzugte das «The Stag's Head».

Joyce, immer wieder Joyce. Kein anderer Autor hat seiner Stadt bedeutendere literarische Denkmäler gesetzt als der Autor, von dem man sagt, wenn Dublin jemals verschwinden würde, könnte man es mit seinen Worten wieder aufbauen. Sein epochemachender Roman «Ulysses» spielt in Dublin, am Donnerstag, dem



16. Juni 1904, und der Protagonist Leopold Bloom irrt als moderner Odysseus durch seine Stadt. Eine tausendseitige Tour de Force in 18 Episoden, jede mit einem anderen sprachlichen Stil und einer eigenen Erzähltechnik, es gibt bis zur Unverständlichkeit kultivierte Hochsprache, dramatische Dialoge, Realismus, reportagenhafte Schilderungen und innere Monologe, ein ausufernder, überwältigender sprachgewaltiger Bewusstseinsstrom. «Ulysses» machte seinen Schöpfer schlagartig berühmt und gilt als wichtigster und einflussreichster Roman des 20. Jahrhunderts. Noch heute wird in Dublin am 16. Juni der «Bloomsday» gefeiert und Massen an Literaturbegeisterten wandeln auf Blooms Spuren durch die Stadt. Joyce hat in sein Werk nicht nur eine schier unendliche Menge an Verweisen und Anspielungen auf 3000 Jahre Geistesgeschichte versteckt, sondern auch meisterhaft Fakten und Fiktion vermischt, sodass sein Dublin zum Dublin der Leserschaft wird. Natürlich geht es wie immer auch um die Pubs; Leopold Bloom bemerkt an einer Stelle ganz treffend, dass es eine fast unmögliche Aufgabe wäre, Dublin zu durchqueren, ohne an einem Pub vorbeizukommen. Viele der Kneipen, über die Joyce schrieb, sind immer noch als lebendige Literaturgeschichte vorhanden, und sie lassen sich genauso besuchen, wie der Autor und seine Figuren es taten.

Das berühmteste Beispiel dafür ist das «Davy Byrnes» in der Duke Street, gleich bei der Einkaufsmeile Grafton Street, ein stilvolles Gastro-Pub, in dem auch Joyce selber oft verkehrte. Hier lässt er Leopold Bloom ein Gorgonzola-Sandwich mit einem Glas Burgunder bestellen, was man auch als Gast unbedingt tun sollte, denn dieses Ensemble aus würzig-aromatischem Roggenbrot, buttrigem, scharfem Käse und süßen Weintrauben ist wirklich jeden einzelnen Cent wert. Auch scheinbar unbedeutende, in «Ulysses» nur beiläufig erwähnte Lokalitäten können sich als wahre Trouvaillen erweisen. Das «Delahunt» an der äusserst belebten Camden Street war einst eine legendäre Kneipe, dann ein Geschäft für erlesene Delikatessen, ehe es 2015 sorgsam restauriert wiedereröffnet wurde. In

stilkvoll viktorianischem Ambiente genießt man zuerst im «Sitting Room» im Obergeschoss einen Cocktail, ehe man sich an moderner irischer Küche erfreut: gebratene Wachtel mit Erbsen und Karotten, fast an Wild erinnerndes Lamm aus den Comeragh Mountains und als fulminanter Käsegang eine Komposition von Gubbeen Farmhouse Cheese, grünem Apfel, caramelisierten Walnüssen, Sellerie und malzig-süßem Brot – so köstlich kann eine Bildungsreise schmecken.

TRINITY COLLEGE
www.visittrinity.ie

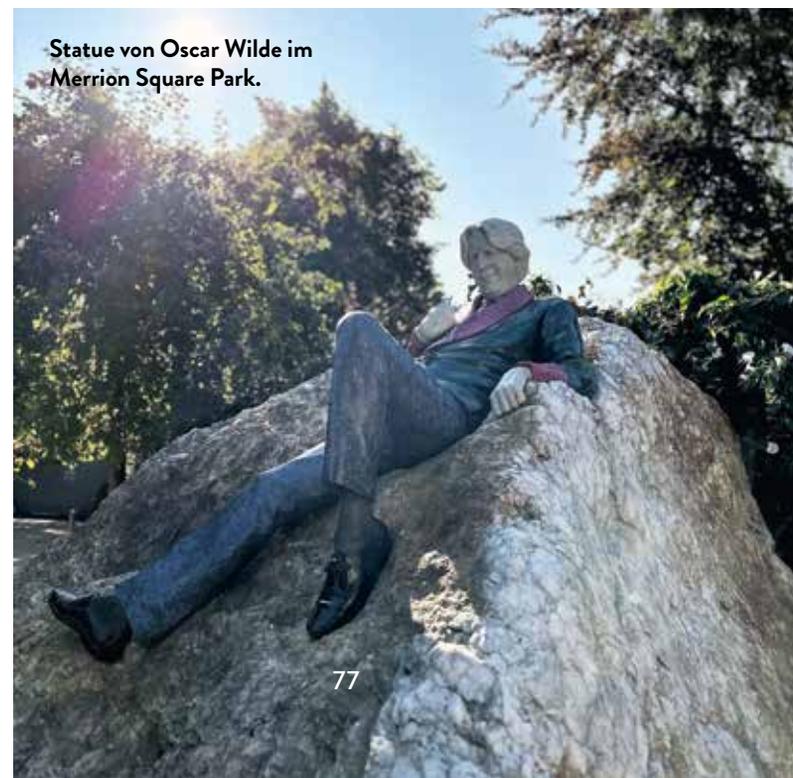
DELAHUNT
www.delahunt.ie

DAVY BYRNES
www.davybyrnes.com

Leopold Bloom und weitere Figuren aus «Ulysses» sind in Dublin fast allgegenwärtig.



Geniessen wie Leopold Bloom: Gorgonzola-Sandwich mit Burgunder im «Davy Byrnes».



Statue von Oscar Wilde im Merrion Square Park.

Das moderne Dublin

Es tut sich was in Dublin. Eine junge Generation von Köchen lässt die Tradition links liegen und mischt die kulinarische Szene auf – kreativ, unverkrampft und immer nach dem Motto: «It's not fancy, it's fun!»

Für lange Zeit war es völlig klar, wer die Liffey über eine der zahlreichen Brücken überquert, passiert eine Grenze – von der Southside auf die Northside, von Süd nach Nord, von reich zu arm, von historischer Pracht zu industriellem Niedergang. Besonders das Dubliner Hafenviertel im Nordosten galt lange als Sorgenkind, das unwiderruflich dem endgültigen Verfall entgegenrottete. Dann kam der Aufschwung. Ab Mitte der 1990er-Jahre bis zur Finanzkrise 2007 wuchs die irische Wirtschaft in Rekordtempo, Dublin wurde zu einem internationalen Bankenzentrum und zum begehrten Standort amerikanischer Tech-Konzerne. Vom Kollaps der Krise und der Zeit unter dem EU-Rettungsschirm hat man sich mittlerweile erholt und es geht wieder aufwärts. Besonders in den «Docklands» zeigt das neue Dublin sein modernes Gesicht: Postmoderne Architektur, wagemutige Konstruktionen aus Glas und Beton – das reicht vom «Dublin Spire», einer 120 Meter hohen Edelstahlspitze, über die zylindrische Struktur des «Convention Centers» bis hin zum spektakulären «Grand Canal Square». Hier ist er spürbar, ein aufstrebender, kosmopolitischer, kreativer Esprit, den das neue Dublin voller Selbstbewusstsein vor sich herträgt. Dieser Geist macht auch vor der Gastronomie nicht halt. Galt die irische Küche lange als Sammelbecken britisch inspirierter Tristesse (kartoffellastig, schwer, ölig, fettig und ärmlich), sorgt seit einiger Zeit eine junge Generation irischer Köche für Furore, indem sie zwar gerne auf die hervorragenden Produkte des Landes zurückgreift, sich aber sonst kaum einen Deut um Traditionen schert – man kocht weltoffen, ideenreich und unverkrampft.

Ein perfektes Beispiel dafür ist das «Bastible», ein Nachbarschaftsrestaurant im pulsierenden Vorort Portobello, 2015 eröffnet und nach wie vor ein Massstab für moderne Küche in Dublin. Chefkoch Killian Walsh setzt auf erstklassige irische Zutaten, die gerade Saison haben, und lässt jedem Protagonisten den nötigen Raum, um zu glänzen. Zum Sauerteigbrot mit

malziger Butter gibt es kleine Köstlichkeiten, wie etwa ein salzig-erfrischendes Törtchen mit Auster, Gurke und fermentiertem Sellerie. Die nur kurz in Salz marinierte Seebrasse ist dann sehr mutig gewürzt, mit Liebstöckel, Chili und eingelegten Karotten, eine perfekte Balance von Säure und Schärfe. Besonders das Saucenhandwerk versteht Killian Walsh meisterhaft, das zeigt sich bei den Jakobsmuscheln in einer hinreissenden mit Sake und grillierten Zitronen aromatisierten Beurre blanc – oder beim auf den Punkt gegarten Heilbutt in einer dekadent üppigen Krebsbisque. Und natürlich die Sauce barigoule zum grillierten irischen Landschwein.

Was auffällt: Bei der Garde der neuen Dubliner Köche scheint man sich einig zu sein, nicht auf Teufel komm raus das Repertoire der irischen Klassiker abzugrasen und aufwendig neu interpretieren zu müssen – man kocht, was Spass macht. Dieses Credo gilt auch im «D'Olier Street», am südlichen Ende der gleichnamigen Strasse, nur einen Steinwurf vom Trinity College entfernt, wo Küchenchef James Moore in einem viktorianischen Gebäude mit hohen, prächtigen, stuckbesetzten Decken seine neue kulinarische Heimat gefunden hat. Der weitgereiste, in Australien geborene Koch lässt in sein Überraschungsmenü Kochtechniken und Impulse aus der ganzen Welt einfließen, legt aber den Fokus der Gerichte auf erstklassige Hauptzutaten. Perfektes Beispiel dafür ist etwa die Creme aus geräucherter irischer Gubbeen Cheese, die mit einem sündhaft guten, lauwarmer Laugengebäck als eine Art «Irish Obatzda» serviert wird. Und ok, zugegeben, ganz ohne Neuinterpretation, wenn auch mit einem Augenzwinkern, geht es dann doch nicht, wenn Chef James einen Teller mit kurz gebratenem Thunfisch mit Meerrettich, Basilikum und knusprig frittierten Kartoffelspänen über den Tresen der offenen Küche reicht und verkündet: «Das ist unser Fish and Chips!» Klassischer, aber klar der beste Gang des Menüs: eine Tranche vom Heilbutt, wunderschön glasig, in einer unglaublich dichten

Die Docklands sind der Inbegriff des modernen Dublin (l.) / Heilbutt in Muschel-Beurre-blanc im «D'Olier Street» (r.) / Irisches Schwein mit Sauce barigoule im «Bastible» (kl. Bild).



Der glasierte Seeteufel vom Grill ist ein Signature Dish im «Variety Jones».



ten, süffigen geräucherten Muschel-Beure-blanc, so makellos, dass man am liebsten den Teller auslecken möchte, um ja keinen Tropfen zu verschwenden. Diese Art von Essen macht tatsächlich Spass und es macht auch glücklich, ganz nach dem Motto des Restaurants: «It's not fancy, it's fun!»

Nicht Fine Dining, sondern Fun Dining – genau so lautet auch die Philosophie von Keelan Higgs, der 2018 zusammen mit seinem Bruder Aaron das «Variety Jones» eröffnet hat. Ein kleines, fast winziges Lokal, das man in einen schmalen Raum in der Thomas Street gezwängt hat, mit gemütlicher, familiärer Atmosphäre und modernem Design. Man sitzt eng, man sitzt beieinander und geniesst zusammen, so der Gedanke, denn Chef Keelan kreiert seine Gerichte oft aus den Erinnerungen der Higgs-Familie und serviert das Essen im «Family Style», also auf grossen Tellern und Platten zum Teilen. Selbstverständlich sind auch Einzelpersonen willkommen, aber in der Gruppe ist der Spass noch grösser. Spass macht tatsächlich jeder einzelne Bissen, von den Snacks (eine pikant vietnamesisch gewürzte Austern, ein geräuchertes Tomatentörtchen, ein Seeteufel-Taco und eine Tranche Thai-Enten-Wurst) bis zum hausgemachten Entenleberparfait mit BBQ-Pfirsich, knuspriger Tuile und einer lauwarmen Waffel. Ein richtiger Punch für die Geschmacksknospen ist die rohe Tranche vom Hamachi, voll-

mundig und üppig, mit knackigem Rettich, Gurken und Jalapeños – ein perfekt dosierter Peitschenhieb aus Schärfe, Säure und Süsse, die das Fett des Fisches spektakulär aufbricht und noch lange nachhallt. Genauso wie der Klassiker des Hauses, Spaghetti Alfredo. Ein Nostalgie-Gericht, das Keelans Vater immer zubereitete. Klingt simpel, ist es auch, frische Pasta, Butter, Sahne, Parmesan, Pfeffer – aber herrje, das schmeckt so unfassbar gut und ist der beste Beweis dafür, wie grandios einfaches, aber formvollendet zubereitetes Essen sein kann! Man ist versucht, gleich noch einen Teller davon nachzuordern, was aber schade wäre, denn die damit verbundene Sättigung liesse kaum noch Platz für ein weiteres Signature Dish des Hauses: Seeteufel, am offenen Feuer gebraten, immer wieder mit einer Satay-Glasur eingestrichen, serviert mit einer würzig-scharfen Laksa-Sauce, knackigen grünen Bohnen und Stängelkohl – heiss, innig und umarmend, «Welcome to the family!».

BASTIBLE
www.bastible.com

D'OLIER STREET
www.dolierstreetrestaurant.com

VARIETY JONES
www.varietyjones.ie



Seafood-Platte bei «Matt The Tresher» (l.) / Austern mit Guinness im «Temple Bar Pub» / lockere Stimmung im «Seafood Cafe» (r.)

Im Seafood-Himmel

In einer Hafenstadt wie Dublin ist das Angebot an Fisch und Meeresfrüchten wirklich traumhaft – sei es in der klassischen Seafood-Bar, bei zeitgenössisch-kreativen Köchen oder im Pub bei Austern und Guinness.

Limmer wieder das alte Lied. «In Dublin's fair city. Where the girls are so pretty. I first set my eyes on sweet Molly Malone». «Molly Malone», auch bekannt unter dem Titel «Cockles and Mussels» («Herzmuscheln und Miesmuscheln»), ist von melancholischer Schönheit, bittersüß und irisch, die inoffizielle Hymne von Dublin. Die Ballade handelt von einer jungen Frau, die ihren Karren mühselig über das Kopfsteinpflaster schiebt und ihre Ware anpreist: «Miesmuscheln und Herzmuscheln, lebend, lebend, oh!» «Alive, alive, oh!» Schliesslich kommt alles frisch aus dem Meer. Was Ende des 17. Jahrhunderts galt, gilt auch heute noch: Dublin ist aufgrund seiner Lage ein Paradies für Liebhaber frischer Meeresfrüchte. Besonders eine Kombination ist hier allgegenwärtig: Austern und Guinness. Nein, die Dubliner machen sich nichts aus Weisswein oder Champagner – sie kombinieren ihre Austern stilsicher mit den reichen und kräftigen Aromen eines dunklen Biers. Das geht auf das 18. und 19. Jahrhundert zurück; damals waren Austern kein Luxus, sondern eine billige Nahrungsquelle für die hart arbeitende und arme Bevölkerung, die in der Nähe von Häfen und Anlegestellen lebte. Als dunkle und malzige Biere wie Stouts und Porters immer beliebter wurden, führte das eine zum anderen. Auch jenseits des Historischen ist dieses Duo von unglaublicher kulinarischer Schlagkraft – wer das nicht glaubt, macht am besten einen Abstecher ins «Temple Bar Pub» und ordert ein halbes Dutzend Galway-Bay-Oysters und «a pint of Guinness»: Die natürliche Salzigkeit, subtile Süsse und cremige Textur der Austern trifft auf die reichhaltigen und gerösteten Aromen und das seidige, weiche Mundgefühl des Stout, ein tänzerisches sensorisches Spiel von süß, salzig, sauer, bitter und umami, wenn der scharfe Biss des

Austernwassers auf die Schokoladigkeit des Guinness prallt und richtig in die Geschmacksknospen knallt. Das ist irische Sinnlichkeit.

Wer mehr sucht als «nur» Austern, wird garantiert fündig in der Baggot Street, mitten im Herzen des georgianischen Dublins, bei «Matt The Tresher», wo man sich auf frische irische Meeresfrüchte spezialisiert hat, die direkt aus den Häfen der Insel stammen und auf verantwortungsvolle Weise aus nachhaltigen Quellen gefangen werden. Einen guten Überblick bietet die Seafood-Platte mit – of course – Austern, braunen Krabben-scheren, gezupftem Krabbenfleisch, pochierten Dublin Bay Prawns, dazu Marie-Rose-Sauce, Crème fraîche, Austern-Vinaigrette und Malzbrot – welch ein Fest!

Noch etwas lockerer, zeitgenössischer und kreativer läuft es bei Niall Sabongi, der Seafood-Instanz der Stadt, seines Zeichens Koch, Restaurantbesitzer und Fischhändler. Wer in seinem «Seafood Cafe» Platz genommen hat, würde am liebsten die ganze Karte rauf und runter bestellen, sein Fish and Chips genießt Kultstatus, aber da wäre noch die Lobster-Roll in der buttrigen Brioche mit Fries, fantastische Jakobsmuscheln vom Grill mit Knoblauchbutter und Pankocrunch oder wie wäre es herrlich dekadent mit einer Kaviarnocke direkt auf den Handrücken? Klar dürfen da auch Austern nicht fehlen, am besten als «A-Rab's», mit pikanter Harissabutter und Knusperzwiebeln, kurz mit der Blowtorch abgeflämmt, ein sensorisches Feuerwerk, voller Kraft und entfesselter Lebendigkeit, das einen innerlich das alte Lied anstimmen lässt – «Alive, alive, oh!»

MATT THE TRESHER
www.matts.ie

THE SEAFOOD CAFE
www.theseafoodcafe.ie

Einkaufen

In Dublin spielt der Irish Whiskey eine beträchtliche Rolle, auch beim Einkaufen. Doch Gelegenheiten, sich mit anderen köstlichen Mitbringseln einzudecken, gibt es viele:

FALLOW & BYRNE FOODHALL

In einem prächtig restaurierten Gebäude in der Exchequer Street bietet dieses Feinschmecker-Paradies eine erlesene Auswahl an handwerklichen Produkten aus ganz Irland.

www.fallonandbyrne.com

CELTIC WHISKY SHOP

Das umfangreichste Whiskey-Sortiment Irlands, mit irischen, schottischen und internationalen Whiskeys sowie einer beeindruckenden Auswahl an exklusiven, seltenen Abfüllungen.

www.celticwhiskeyshop.com

SHERIDANS CHEESEMONGERS

Wussten Sie, dass in Irland ganz hervorragender Käse hergestellt wird? In diesem «Cheese-Heaven» können Sie sich davon überzeugen.

www.sheridanscheesemongers.com

F.X. BUCKLEY VICTUALER & GROCER

Einer der besten Metzger der Stadt mit grossartigem irischem Lamm- und Rindfleisch.

www.thebuckleycollection.ie/victualer-grocer

AUNTY NELLIE'S SWEET SHOP

Fudge, Toffee, Schokolade und weitere süsse Sünden aus Irland.

www.auntynellies.ie



NOTIZEN VON UNTERWEGS

Unser Reisedirektor Nicolas Bollinger interessiert sich stets für die kleinen, feinen, kulturellen Unterschiede, die einem beim Reisen auffallen.

Dear Irish Whiskey ...

Vielleicht kennen Sie das: Vor x Jahren hat man etwas probiert und man mochte es einfach nicht – und dann trägt man dieses Geschmacksurteil aus voller Überzeugung vor sich her: «Das ist einfach nicht gut! Das schmeckt mir nicht!». Jahrelang ging es mir so mit dem Irish Whiskey. Jameson, Bushmills, Tullamore Dew ... ganz egal, welche Marke, ich fand dieses «Wässerchen» immer zu lasch, zu ausdruckslos, zu langweilig. Ganz nach dem Motto: Ist ja logisch, was erwartet man, wenn man das Zeug dreimal destilliert und ihm so das ganze Leben austreibt! Kein Vergleich zur Power eines schottischen Single Malts, oder? Und dann kam die Reise nach Dublin. Auch, wenn man sich so rein gar nicht für irischen Whiskey interessiert, begegnet man ihm in der Stadt fast überall, sei es in den Pubs, in Restaurants, in Geschäften oder auf Plakaten. Das liegt daran, dass in den letzten Jahren die lokale Brennereien-Szene eine wahre Renaissance erlebt hat und boomt wie seit langem nicht mehr. Resultat ist eine unglaubliche Vielfalt an Abfüllungen, Fassreifungen und Aromen, von delikats-komplex bis wuchtig-rauchig. Beim Besuch der «Teeling» Distillery konnte ich einen in Wermut-Fässern gereiften Whiskey verkosten und in der unglaublichen «Whiskey Reserve» einen «West Cork» aus dem Calvados-Holz – beide waren überragend! Daher halte ich es für klug und vernünftig, seine vermeintlich fundierten Geschmacksurteile immer mal wieder auf die Probe zu stellen. Im schlimmsten Fall werden diese bestätigt, im besten Fall erlebt man eine gewinnbringende, genussvolle Überraschung!

www.teelingdistillery.com / www.thewhiskeyreserve.com

Ein Schnappschuss

Wie der Phönix aus der Asche: Diese Leuchtreklame in der «Teeling Distillery» bringt es auf den Punkt.



Die «Kochen»-Welt

in Print und Online

Saisonale Rezepte mit
Gelinggarantie, Food-Facts,
Weintipps, Reiseberichte,
E-Booklets, How-tos,
Dekorationsideen und
vieles mehr!



3 Ausgaben
CHF 20.-



wildeisen.ch/kochen-welt
+41 43 322 70 60
abo@wildeisen.ch

Kochen

