



Liebe Englandfreunde,

in einigen Wochen wird Charles zum König gekrönt und übernimmt damit eine große Bürde. Er kann nicht mehr auf diese lange Tradition bauen wie seine Mutter, er muss jetzt etwas Neues beginnen. Man sieht schon die ersten Brüche, etwa in Australien, wo das Bild von Prinz Charles nicht mehr auf die Münzen geprägt werden soll. Es gab auch im Vorfeld der Krönung eine lange Diskussion um die Krone, um den Koh-i-Noor-Diamanten, der aus kolonialen Kontexten aus Indien oder Pakistan stammt. Wir dürfen nicht vergessen, dass sowohl Großbritannien als auch Schottland seit Neuestem von Menschen mit kolonialem Hintergrund regiert werden. Und da gibt es noch immer das Thema BREXIT. Mit seinem Besuch in Deutschland hat Charles gezeigt: Europa ist uns wichtig.

Happy Easter! Frohe Ostern!

Ihr


Charles III. - God save the King!

Bald ist es so weit, denn am 6. Mai 2023 wird König Charles III. offiziell zum Staatsoberhaupt des Vereinigten Königreichs gekrönt. Ein ereignisreicher Tag für London und auch für die ganze Welt - schließlich liegt die letzte Krönung rund 70 Jahre zurück. 1953 wurde Queen Elizabeth II. in der Westminster Abbey zur britischen Monarchin gesalbt. Nach ihrem Tod ist es an ihrem Sohn Charles, den Thron zu besteigen.

Die Informationslage ist noch etwas dürrig, denn noch hat der Buckingham Palace keinen genauen Zeitplan herausgegeben. Was jedoch bekannt ist: Die Krönung von König Charles III. findet am Samstag, den 6. Mai 2023 in der Westminster Abbey statt. Die royale Zeremonie wird dabei traditionell vom Erzbischof von Canterbury durchgeführt. Die Krönung wird zudem auch im Fernsehen übertragen. Insgesamt sollen rund 2.000 Gäste an der Zeremonie teilnehmen, deutlich weniger als bei seiner Mutter Elizabeth. Auch die Zeremonie selbst wird deutlich verschlankt und soll mit einigen Traditionen brechen.

Am Sonntag, den 7. Mai folgt dann ein weiteres Highlight, denn die BBC veranstaltet ein Krönungskonzert im Windsor Castle. Zuschauer können für Karten an einem öffentlichen Losverfahren teilnehmen. Allerdings hat der Palast von einigen namhaften Künstlern eine Absage bekommen, aufgrund von Terminkollisionen. Außerdem sollen am Sonntag die Bürgerinnen und Bürger Großbritanniens zusammenkommen und Essen und Getränke bei sogenannten „Coronation Big Lunches“ teilen. Das Ziel ist es, dass die Bürger gemeinsam das royale Großereignis feiern können.



Die neue Briefmarke zeigt King Charles ohne Krone

Krönungseblem von Charles III.

Eine Krone, viele Blüten und ein Symbol für jeden britischen Landesteil: Das offizielle Emblem für die Krönung von König Charles III. hat der britische Designer Jony Ive geschaffen, der auch bereits das Design der iPhones von Apple entworfen hat.

Im Zentrum des Emblems ist die Edwardskrone, mit der Charles am 6. Mai gekrönt werden soll. Sie ist verziert mit Blüten, die die verschiedenen nationalen Blumen aus den vier Teilen des Vereinigten Königreichs symbolisieren - die Rose aus England, die Distel aus Schottland, die Narzisse aus Wales und das Kleeblatt aus Nordirland. Die Liebe des Königs zur Natur ist hier unverkennbar enthalten. Gehalten ist das Emblem wahlweise in rot, blau und weiß, den britischen Nationalfarben der Unionsflagge.



talk:about

Einfach mal plaudern oder diskutieren, zu ganz unterschiedlichen Themen rund um Großbritannien. Mit talk:about möchten wir diesem Wunsch unserer Mitglieder und Englandfreunde gerne nachkommen und unterhaltsame Gesprächsrunden anbieten. Die Themen werden hier ganz unterschiedlich sein: aus Politik und Wirtschaft, Literatur und Kunst, Geschichte und Gesellschaft.

Unsere ersten Gäste sind Howard Mudin, Town Mayer von Haywards Heath und Margaret Baker. Beide verbringen das Osterwochenende in Traunstein und werden als Ehrengäste in der Kutsche der Stadt am Georgi-Ritt teilnehmen.

Howard und Margaret sind seit 2019 die ersten Gäste aus der englischen Partnerstadt und können sicherlich viel erzählen über die schwere Corona-Zeit, die Auswirkungen des BREXIT, die politische Stimmung und die bevorstehende Krönung von King Charles. Lassen wir uns überraschen.

Ostermontag, 10. April 2023 - 19.00 Uhr
Gasthaus Zum Aubräu
Bürgerwaldstraße 7 - Traunstein



Brücken bauen zwischen Deutschland und England. Ein Anliegen des Freundschaftsclubs im Rahmen der Städtepartnerschaft seit 35 Jahren.

FREUNDSCHAFTSCLUB Haywards Heath - Traunstein e.V.

Impressum

Freundschaftsclub Haywards Heath - Traunstein e.V.
83278 Traunstein - Sepp-Köstler-Straße 7
E-Mail: freundschaftsclub@yahoo.de
Internet: www.freundschaftsclub.de
Vorsitzender: Günter Miedaner, Tel (0861) 9097 250
Stellv. Vorsitzende: Gudrun Anner, Tel (08669) 6427
Eine An- bzw. Abmeldung für den Verteiler erfolgt formlos über o.g. E-Mail.

Konversation via ZOOM

In der englischen Partnerstadt Haywards Heath hat sich kürzlich eine Gruppe von Deutschinteressierten zusammengefunden, die für englisch-deutsche Konversationsrunden via Zoom noch TeilnehmerInnen und Teilnehmer aus Deutschland suchen. Zeitpunkt, Dauer und Häufigkeit der Treffen würden die Teilnehmenden ganz zwanglos selbst miteinander ausmachen. Es besteht natürlich auch die Möglichkeit, dass sich mehrere kleinere Gruppen zusammenfinden, da bei einer zu großen Gesprächsrunde natürlich nicht mehr alle ausreichend zu Wort kommen würden.

Der Stand der Englischkenntnisse ist dabei nicht wichtig, was zählt ist Spaß, Freude am interkulturellen Austausch und hier und da vielleicht auch eine Portion Geduld, wenn bei einem Meeting einmal etwas nicht auf Anhieb klappt.

Interesse? Nähere Information bei Kristof Gluth E-Mail: kristof.gluth@gmx.de

Hoffnungsfroh

Hoffnungsfrohe Redewendungen, Zitate und Sprüche hält die englische Sprache einigebereit. Manche sind bekannt, andere vielleicht neu:

Every cloud has a silver lining: Jede Wolke hat einen silbernen Rand. Das ist nicht ganz dasselbe wie der Silberstreif am Horizont, wenngleich ähnlich.

Where there is life there is hope: Wo Leben ist, ist Hoffnung. Das ist ein im englischsprachigen Raum beliebtes Bibelzitat.

Everything is coming up roses: Alles wird gut. Überall wachsen Rosen. Stimmt zwar nicht immer, aber hört sich schön an.

The sky's the limit: Alles ist möglich – und zwar im positiven Sinne. Nur der Himmel setzt die Grenze nach oben.

Let's look on the bright side: Sehen wir das Positive. Das passt nicht in alle Lebenslagen, aber im Alltag fahren wir ganz gut damit.

Let's hope for the best: Hoffen wir das Beste. Damit es auch eintritt, drücken wir die Daumen oder Fingers crossed!

Typisch Britisch: Carrot Cake

Die Ursprünge des Karottenkuchens sind umstritten. Aus dem Jahr 1591 gibt es ein englisches Rezept für „Pudding in a Carrot Root“, das viele Elemente enthält, die dem modernen Dessert gemeinsam sind. Lebensmittelhistoriker glauben, dass Karottenkuchen aus solchen Karottenpuddings entstanden sind, die von Europäern im Mittelalter gegessen wurden, als Zucker und Süßstoffe teuer waren und viele Menschen Karotten als Zuckerersatz verwendeten. Aber auch beim Küchenchef von Ludwig XVI. und später in den Rezepten der Hauswirtschaftsschule Kaiseraugst in der Schweiz findet man den Karottenkuchen oder Rüblikuchen wieder.

Aufgrund der Zuckerrationierung und der Förderung des Karottenkonsums nach dem Zweiten Weltkrieg erfreute sich der Karottenkuchen wieder großer Beliebtheit und ist bis heute ein ungebrochener Hit bei Kindergeburtstagen.

Zubereitung

Die gelbe Rüben waschen und fein reiben. Eigelb und Zucker sehr schaumig rühren. Orangen- und Zitronenschale sowie Zimt und Nelken hinzugeben. Haselnüsse, Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und auf die Eischaummasse geben. Zusammen mit den gelben Rüben und dem Kirschwasser zu einem Teig vermischen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz schnittfest schlagen und locker unter den Teig heben.

Eine Springform mit Butter einfetten, mit Semmelbröseln oder Mehl bestäuben und den Teig einfüllen. Auf der unteren Schiene des auf 180°C (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofens 50 – 60 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Aprikosenkonfitüre erwärmen und den Kuchen damit überziehen und gut antrocknen lassen.

Das Eiweiß mit Puderzucker und Kirschwasser zu einem festen und glänzenden Guss schlagen. Auf der Tortenoberfläche zum Rand verstreichen und in Tropfen herunterlaufen lassen. Kurz bevor der Guss fest ist, kann die Torte verziert werden, z.B. mit kleinen Marzipan-Gelbe-Rüben oder ganz dünnen Streifen einer unbehandelten Orangenschale.



Zutaten (Springform 24 cm)

200 g gelbe Rüben
5 Eier (trennen)
120 g Zucker
½ TL gemahlener Zimt
1 Msp gemahlene Nelken
200 g gemahlene Haselnüsse
120 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
35 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Kirschwasser oder Obstler abgeriebene Schale von je einer ½ Orange und Zitrone
etwas Butter zum Einfetten, Mehl oder Semmelbrösel
200 g Aprikosenkonfitüre
200 g Puderzucker
1 Eiweiß
1 EL Kirschwasser oder Obstler

Filmtipp

Donnerstag, 6. April - ARD - 21.45 Uhr

Mord auf Shetland: Alte Wunden (Krimi)

Donnerstag, 6. April - Phoenix - 22.15 Uhr

Blutige Grenze – Die Geschichte Irlands

Freitag, 7. April - RTL - 14.55 Uhr

Asterix & Obelix: Im Auftrag Ihrer Majestät
Realverfilmung der Comicreihe Asterix mit Gérard Depardieu als Obelix

Sonntag, 9. April - 3sat - 20.15 Uhr

A Royal Night – Ein königliches Vergnügen (britische Filmkomödie)

Freitag, 14. April - 3sat - 20.15 Uhr

Geheimnis eines Lebens (Filmdrama mit Judi Dench)

Sonntag, 16. April - One - 6.00 Uhr

Fisherman's Friends – Vom Kutter in die Charts (Feel-Good-Komödie)

Donnerstag, 27. April - Arte - 20.15 Uhr

König Charles III. (Dokumentation)

Freitag, 28. April - One - 22.25 Uhr

Jagd durch London (US-britischer Action-Thriller mit Milla Jovovich und Pierce Brosnan in den Hauptrollen)

London aus dem Lift

Im letzten Newsletter hatten wir kurz über den Umbau der Battersea Power Station in ein Einkaufszentrum berichtet. Jetzt schauen wir uns das Innere an. Dieses Gebäude, das man nach heutigem Sprachgebrauch "ikonisch" nennen würde, zierte einst ein Plattencover von Pink Floyd. Ein fröhlicher junger Mann führt uns in diesem YouTube-Video in den gläsernen Lift, der durch einen der vier Schornsteine fährt und dann sozusagen oben rausguckt, so dass die Fahrgäste freien Blick über ganz London haben. Spektakulär – auch die digital erzeugte Bilderflut, die während des Aufstiegs auf die Passagiere einströmt.

https://www.youtube.com/watch?v=7p_0vG5ARKM

[v=7p_0vG5ARKM](https://www.youtube.com/watch?v=7p_0vG5ARKM)

Hidden Secrets London

Ein Reiseführer - nostalgisch

Alt, ehrwürdig & hip - Orte, Shops, Cafés von geschichtsträchtig bis retro. Das alte London neu entdeckt: Ellie Walker-Arnott ist Redakteurin beim Time Out Magazin und echte London-Kennerin. Sie stellt Ihnen die Plätze in der Metropole vor, die mit ihrem zeitlosen, klassischen Vibe verzaubern: Wandeln Sie auf den Fußspuren der Beatles, entdecken Sie romantische Ruinen, genießen Sie Tee und Scones in traditionellen Tea Rooms, oder besuchen Sie ikonische Kaufhäuser. Machen Sie eine Zeitreise, und entdecken Sie Londons wunderbare, zeitlose Schätze.

Ein Reiseführer für eine besondere Zeit in der britischen Hauptstadt London.

Taschenbuch, 272 Seiten mit 100 Fotos

Bruckmann Verlag

ISBN 978-3-7343-1995-2