

# Ein guter Fang

## Frischer geht's nicht: In den Restaurants und Imbissen der Englischen Riviera

Der frühe Morgen über der Englischen Riviera ist dunkel. Das „Rockfish“, ein Imbiss nahe der Hafenausfahrt von Brixham, hat eben erst geöffnet. Die Küchengeräte werden auf Temperatur gebracht und das Teewasser erhitzt. Es gibt ein englisches Küstenfrühstück: Tee, gebutterte Toasts mit Orangenmarmelade, dazu Schellfisch frisch vom Grill. Ganz frisch – denn er stammt von nebenan.

Dreißig Minuten zuvor ist die Auktionshalle von Brixham kalt von der Klimaanlage und noch einmal kalt vom grellen Neonlicht. Brixham ist einer der wichtigsten Orte für die Versteigerung von Fisch in Großbritannien. Die Boote haben in der Nacht ihren Fang angelandet, nun liegt er präzise etikettiert in weißen Kästen auf dem Hallenboden. Die Män-

da seien zunächst die Schiffe. Er kennt die Besatzungen, weiß, wie sie mit dem Fisch umgehen. Dann macht das Eis den Unterschied. Josh lässt unterschiedliche Eisbrocken und -scheiben in der Hand hin und her gleiten. Sind sie eckig oder scharfkantig? Schneiden sie etwa den Fisch in Stücke? Und die da? In einer Wanne liegen rote Fische. Die seien „tired“, sagt Josh. Müde? Tote Fische? Josh sieht es. Mit diesen Feinheiten verdient er sein Geld.

Im Fischgeschäft auf dem Gelände kann sich jedermann seinen Fisch besorgen. Damit geht er nach nebenan zum „Rockfish“, der mittlerweile voll aufgeheizt ist. Der Schellfisch wird mit ein wenig Olivenöl beträufelt, wird beidseitig kurz auf den Grill getupft und ist auf den Punkt gegart. Selbst für morgengemüde Geschmacksknospen eine Offenbarung.

Wenige Kilometer weiter ist Torquay das Zentrum der Englischen Riviera. Nur ein paar Schritte die Hafenstraße hinauf liegt das „No. 7“. Die Tische sind mit Plastikdecken überzogen, die Wand schmückt ein blauweißer Kacheliers, Kupferpfannen hängen neben Bildern von Fiskuttern. Der Innenarchitekt hat offenkundig in portugiesischen Fischgeschäften gelernt. Das „No. 7“ ist gänzlich auf Meeresfrüchte spezialisiert. Wir bestellen eine Brühe aus Fisch, Muscheln, Tintenfisch, Krabben, Petersilie, Rosmarin, serviert im Kupfertopf. Draußen vor dem Fenster wiegen Palmen im Regen, Schirme schlagen im Wind. Der Kellner erzählt, dass gerade bei nasskaltem Wetter viele Gäste lediglich die Fischsuppe bestellen und ein Glas Wein dazu. Und sich dann zu Hause ins Bett legen, weil sie satt und zufriedener sind.

Wir nicht. Der Kellner kommt mit einer schweren, metallenen Lade und zeigt, welchen Fisch sie heute bekommen haben. Wir nehmen eine Platte mit Filet vom Rochen, Kabeljau und Seehecht. Der Rochen zergeht auf der Zun-



Wer hätte es gedacht: „The Curious Kitchen“ serviert Jakobsmuscheln in Misosuppe und Brixham-Krabben mit Chilisoße.

Foto Stänner

ge wie ganz weiches Kalbfleisch. Das Lokal ist gut gefüllt. Man lacht, man redet miteinander, hier zu essen ist ein Fest. Uns wird ein Sharpham 2016 aus dem nahe gelegenen Dart Valley empfohlen – frisch, mild, mit der leichten Säure, die man zum Fisch gern hat.

In unmittelbarer Nachbarschaft zum „No. 7“ befindet sich der „Elephant“. Das Restaurant ist in Blau und Weiß und Kunstleder gehalten mit Regalen, in denen Weinflaschen ausgestellt werden. Man bemüht sich sichtlich, seinem Michelin-Stern auch optisch gerecht zu werden. Wir bestellen gegrillten Heilbutt mit Fenchel und Tomaten, Brixham-Krabben mit einer Krabbenpaté und Tomaten. Dazu Brixham-Seehecht mit gesalzenen karamellisierten Erbsen, *bogs pudding* (eine regionale Schweinefleischspezialität) und Gnocchi. Die Zubereitung war nicht so, dass wir dafür einen Stern verliehen hätten. Störend fallen Kleinigkeiten auf – ein Kellner, der kommentarlos einen anderen Wein brachte als den bestellten und sich erst auf Nachfrage damit rechtfertigt, der von der Karte sei nicht mehr da. Zum Ausgleich er-

klärt er, was die einzelnen Gerichte kosten, damit der dumme Tourist sich nicht vertut und die Fünf-Käse-Platte für 15 Pfund bestellt statt die Drei-Käse-Platte für 13 Pfund. Nun hat ja jedes Lokal einmal einen schlechten Tag. Aber weitere Erkundigungen ergaben, dass schon andere vor uns enttäuscht gegangen waren.

Der folgende Abend, zurück in Brixham. Der Hafen ist gut geschützt gegen Wetter aus dem Westen, aber von Osten drückt der Wind kräftig in den Trichter, der aus den umliegenden Hügeln gebildet wird. Im feuchtkalten Dunst steht an der Stirnseite des Hafenbeckens auf hoher Säule Wilhelm von Oranien-Nassau. Im November 1688 landete er in Brixham, um in der „Glorreichen Revolution“ ein protestantisches Königtum durchzusetzen. Nach den Erzählungen der Einheimischen kam der Holländer zwar mit einem Heer, wurde aber von den Parlamentariern, die ihren alten englischen Jakob loswerden wollten, höflich an Land gebeten („Kommen Sie doch, Mylord, der Ostwind ist gar zu arg!“), um sich in London die Krone abzuholen.

Vorbei am Wilhelm geht es zum „Curious Kitchen“. Es kommt ein Mann die Straße herauf, untersetzt, breitschultrig, bärtig wie ein Wikinger, massige Arme und Tätos über und über. So jemandem will man nicht begegnen in einer düsteren, menschenleeren Hafenstraße. Von Ashley Hamilton wird erzählt, er sehe wild aus, sei jedoch eine Seele von Mensch. Er soll gewisse ruppige Phasen durchlebt haben, bis das Kochen ihn gerettet hat. Den Göttern, die uns den Fisch bescheren, sei Dank dafür!

Die „Curious Kitchen“ ist ein hallenartiges Ein-Raum-Restaurant. Wenn es voll ist (also meistens), ist eine leichte Taubheit auf beiden Ohren von Vorteil. Das Mobiliar ist „radical chic“ und „downsized“ und auch nicht immer bequem. In den kritischen 1970er Jahren hätte man solche Einrichtung als Statement gegen den Konsumterror angesehen, aber heute gilt sie gänzlich unkritisch als „angesagt“. Warum auch immer.

Aber der Fisch! Wir beginnen mit Brixham-Jakobsmuscheln in Misosuppe, dazu Apfel und Sesamwaffel. Als Nächstes bekommen wir handverlesene Brix-

### DER WEG ZUM FISCH

**Anreise** Der nächstgelegene Flughafen ist Exeter (von verschiedenen deutschen Flughäfen mit einem Zwischenstopp erreichbar, z. B. mit Ryan Air oder Air France), oder direkt nach Bristol (z. B. mit Easyjet). Alternativ mit dem Zug durch den Eurotunnel (ab Frankfurt ca. elf Stunden nach Torquay).

**Essen** Mehr Informationen zu „Rockfish Brixham“ unter therockfish.co.uk, zu „No. 7“ unter n07-fish.com, zu „The Elephant“ unter elephantrestaurant.co.uk und zu „The Curious Kitchen“ unter thecuriouskitchen.co.uk

**Weitere Informationen** zur Region unter englishriviera.co.uk

### HINWEIS DER REDAKTION

Zum Teil wurden die Recherchen für diese Ausgabe von Veranstaltern, Hotels, Fluglinien oder Fremdenverkehrsämtern unterstützt. Dies hat keinen Einfluss auf den Inhalt der Texte.



ner, die den Fisch kaufen werden, stehen lachend beisammen, in Winterkleidung, einen Becher mit etwas Dampfendem in der Hand. Man kennt sich. Doch dann geht alles blitzschnell, Handzeichen, Kopfnicken, und schon flattern zwei Zettel mit der Kennzeichnung des Käufers in die Plastikwanne.

Josh Perkes, Mitte 30, stammt aus einer Fischhändlerdynastie. Er beliefert die teuren Restaurants in London. Der Preis, sagt er, habe für ihn keine Bedeutung. In seinem Segment zähle nur Qualität. Wie sich die bemesse? Nun,

# Weißrussland fehlte noch

## Über den Boom von Silvesterreisen – zum Beispiel nach Minsk

Eine Silvesterreise nach Minsk? Auf die Idee muss man erst mal kommen. Eine deutsche Reisegruppe ist wegen des Galakonzerts im Nationalen Akademischen Theater hier: Puccini-Arien, Offenbachs Szene der Trunkenheit, Verdis Trinklied aus „La Traviata“, zauberhafte Ballettszenen, und beim Radetzky-Marsch wurde mitgeklatscht, als wäre Neujahr in Wien.

Genau genommen sind die deutschen Reisegäste aber hier, weil sie noch nie hier waren. Ein Ehepaar sagt, Weißrussland habe noch gefehlt, „die Reise dauert vier Tage, da dachten wir, das nehmen wir mit“. Die gesamten älteren Herrschaften sind vermögende Vielreisende. Am Tisch wird Autoquartett mit Ländernamen gespielt: Ruanda! Nordkorea! Simbabwe! Ein Ehepaar hat 152 Länder bereist, 152! Der Mann sagt: „Dieses Jahr haben wir noch mal Westafrika gemacht, eine Reise nach Benin, Burkina Faso, Togo, Ghana. Vier Länder auf einmal. Aber die sind sich halt schon alle sehr ähnlich, da in Afrika.“

Silvesterreisen boomen. Man versteht das Prinzip sofort: Gebucht wird gern schon im Sommer, somit ist die leidige Silvesterfrage vom Tisch. Studiosus hat Minsk angeboten, dieses Jahr führen 45 Event-Silvesterreisen etwa nach Singapur, Tiflis oder Marrakesch. Oder an die Côte d’Azur, wie der englische Adel in der Belle Époque. Laut Frano Ilic von Studiosus bietet der Veranstalter seit 1997 Event-Silvesterreisen an. Diese werden gerne von Paaren gebucht, Singles und Alleinreisende interessierten sich eher für die Weihnachtstouristen.

Wer es exklusiver möchte, bucht bei Dertour Deluxe an Bord der „LAustral“, „Weihnachten und Silvester in der Antarktis“. Das Programm ist wenig aufschlussreich. „31.12. Antarktische Halbinsel, 01.01. Antarktische Halbinsel.“ Dafür bezahlt man pro Person 1430 Euro. Laut Dertour-Pressesprecher Christopher Steiger hat die Nachfrage zugenommen. In diesem Jahr seien Silvesterreisen „deutlich früher angefragt worden, teilweise schon im Frühjahr“.

Mit Lernidee Erlebnisreisen kann man in der Transsibirischen Eisenbahn den Jahreswechsel begehen. Da folgt auf eine Troika-Fahrt in der Taiga die Silvesterfeier im Zug. Bei Wikinger feiert man Silvester auf dem Nil, das Silvestermenü gibt’s auf dem Schiff. Oder in der Stille der Backwaters von Kerala, oder in der Thar-Wüste, oder in heißen Quellen auf Island. ASI-Reisen hat zum Jahreswechsel 57 Trips im Programm, es geht mit

„Schneeschuh und Winterwandern“ nach Meran über Innsbruck, nach Siebenbürgen und in die Berchtesgadener Alpen. Man wolle „die Silvesternacht als Alternative zum Feuerwerk inszenieren“ so Geschäftsführer Ambros Gasser.

Die Weißrusslandgruppe sieht sich derweil Minsk und Umgebung an. Viele Bauten in der Stadt, etwa entlang des Unabhängigkeitsprospekts sehen aus, als wären sie um die vorige Jahrhundertwende entstanden, doch fast alles stammt aus der Nachkriegszeit. Minsk wurde im Zweiten Weltkrieg von den Deutschen fast komplett zerstört, ein Viertel der Bevölkerung starb, darunter fast alle jüdi-

Negatives schreiben, „aber wir werden von Lukaschenka nicht auf Schritt und Tritt ausgepeitscht“. Sie liebten hier „mit sibirischer Gelassenheit“ – und in einer Art Freiluftmuseum der Sowjetzeit, das zumindest sagten Russen, die sich hier über Lenin-Büsten und Clara-Zetkin-Straßen wunderten. Wassili, auch ein älterer Herr, sagt: „Die Kultur Weißrusslands wurde ausradiert, alles sollte sowjetisch sein.“ Sogar die Sprache sei fast verschwunden. „Belarussisch war die Sprache der Bauern. Bei der Landflucht in die Städte wurden sie als Bauernlummel diskreditiert. So fingen sie an, Russisch zu reden.“ Nur wer genau hinschaut, kann russische von belarussischen Schildern unterscheiden, wichtigstes Merkmal ist der i-Punkt. Den gibt es nur im belarussischen Kyryllisch.

Wo aber hinfahren an Silvester, wenn man es nicht erwarten kann? Am besten nach Samoa, dort feiert man bereits um elf Uhr mitteleuropäischer Zeit den Jahreswechsel. Wer ein schlechtes Jahr hatte, kann sich dort viele Stunden früher davon verabschieden. Nicht, dass es etwas ändern würde. Schippert man von Samoa hundert Kilometer nach Osten über den Pazifik zur Nachbarinsel Amerikanisch Samoa, gelangt man über die Datumsgrenze und somit in den Westen und in einen anderen Tag. Dort wechselt das Jahr erst einen Tag später, am Folgetag um zwölf Uhr mittags. Gibt es schon einen Rekordversuch, wie oft an einem Tag man reist den Jahreswechsel begrüßen kann? In Europa dreimal feiern ginge im Norden, drei Länder, drei Zeitzonen: Nach einem Mitternachtswodka im russischen Rajakoski geht es ins menschenleere Nordfinland in der Hoffnung, auf einem Einödhof jemanden für ein schnelles „kippis“ zu finden, um dann nebenan im schwedischen Övre-Pasvik-Nationalpark mit einem „Glad nyår“ die Drei-Zeitzonen-Reise abzuschließen.

In Minsk ist es mittlerweile halb zwei in der Nacht, die Feiernden versammeln sich auf einem Platz vor dem Restaurant „28“, dem höchsten Punkt Minsk und fast auch des Landes, Belarus ist flach. Es bleibt sehr friedlich, private Böller sind verboten, keiner feuert eine Batterie ab; von weitem leuchtet das offizielle Feuerwerk – vielleicht wird Silvester auch in Deutschland bald so ablaufen. Nur ein paar betrunkene junge Männer grölen laut: „Vorwärts, Belarussia!“ Nationalisten? Reiseleiter Wassili winkt ab: „Das sind Russen. Wir sagen nicht Belarussia, bei uns heißt es Belarus.“

BARBARA SCHAEFER



Warum nicht? Silvester in Minsk

Foto bfer

### Immobilienmarkt

Gestalten und schalten Sie Ihre Anzeige ganz einfach online: [immobilienmarkt.faz.net](http://immobilienmarkt.faz.net)

---

#### Region Mitte

**Hohe Denkmalschutz AFA vor den Toren Wiesbadens**  
 Im denkmalgeschützten Gutshof: 2 + 2 Zi. mit Balkon/Terrasse, 56 m² + 148 m², TÜV geprüft, top saniert, provisionsfrei! Gute Infrastruktur, gute Anbindung: in 10 Min. in Wiesbaden und Mainz, 25 Min. zum Flughafen FRA. 208.000 € bis 625.000 € zzgl. Stellplatz. Besuchen Sie uns im Verkaufsbüro. Email: [vertrieb@bg-online.net](mailto:vertrieb@bg-online.net)  
 ☎ 0173 – 14 59 707  
 Berner Group Berlin Invest GmbH

#### Region Süd

**Absoluter Luxus, hier bleiben keine Wünsche offen! Sehr elegant wohnen in Starnberg mit eig. Schwimmbad, Sauna, innen u. außen Kamin u.v.m.**  
 5-Zi.-Penthouse/Maisonette, eig. Eingang, 280 m² Wfl., hochw. Einbauten von Pilati, Alarmanlage, 2 gr. Terr., kl. Garten, exkl. EBK, 3 Bäder, sonnig, ruhig, Weitblick, exkl. Lage, s. gute Infrastruktur, BJ. 74, 2018+19 kompl. exkl. Sanierung, EA-V1 210,3 kWh (mPa), Gas-ZH/WW, mit eig. Schwimmbad Gge., frei in VB. **KP € 2.395.000,-**  
 #funer-immobilien-starnberg, Tel.: 08151/7680  
[www.funer-immobilien-starnberg.de](http://www.funer-immobilien-starnberg.de)

#### Immobilien Allgemein

**Freiburg im Breisgau**  
 moderne Stadtvilla m. 10.916 qm parkähnlichem Grundstück, Hauptwohnung 260 qm, Einliegerwohnung 84 qm, Preis 3,3 Mio. Eur. weitere Informationen unter 0170-7760198, Hr. Christian Dietrich  
 Dietrich Finanzplanung  
[info@dietrich-finanzplanung.de](mailto:info@dietrich-finanzplanung.de)

---

#### Frankfurt-Sachsenhausen:

60+ können Sie sich Komfort, Luxus und Sicherheit – edel Wohnen in 3 1/2- bis 4-Zimmer-Penthouse, mit 122 m², Hallenbad, Sauna, Wellness, in 30.000 m² Park, € 2.450,- mtl. Miete. Auf Wunsch mit ebenerdiger Garage, EA-W V, 73 kWh, B, Fernwärme. Gleich Immobilienberater von Eschner & Partner anrufen  
 ☎ 06173 / 12 32 - (Wochenende: 0163 / 609 55 00 oder 0163 / 609 55 44) oder Email: [immo@eschner-partner.de](mailto:immo@eschner-partner.de)

#### Family-Office-Netzwerk

sucht: Denkmäler mit hoher AFA & Wohnimmobilien bis € 5,- Mio. verk: Wohnimmobilien bis 7,5% Rendite! Saarbrücken: Projekt für € 16,- Mio. mit 6,3% bis 8% Rendite!  
 PM 0172/5316675

#### Immobilien Ausland

**Spanien**  
 Luxuriöse DHH-Villa in Marbella (50 m zum Strand), fußläufig zum Puerto Banús, traumhafter Meerblick, BJ. 2005, Grdst. ca 426 m², Villa 3 Ebenen ca. 347 m², Garten mit Pool und Sauna, Carport, vP. für 1,69 Mio.  
 lisa.strohbuecker@wvg-info.de  
 Mobil: 0152/2446855

---

#### Kapitalanlagen

**HAGEN - BESTLAGE GESCHÄFTSHAUS FUSSGÄNGERZONE**  
 In einer der wohl besten Lagen von Hagen, ca. 200.000 Einwohner, NRW, Fußgängerzone, wird ein sehr attraktives Geschäftshaus angeboten, das in Lage, Mieterbonität, Mietlaufzeit und Zustand Gebäude hohen Ansprüchen gerecht wird (Bank, Discounter, Ausganzentrum). Vermietbare Fläche ca. 3.625 qm - IST-Miete p.a. ca. € 675.500,- - Kaufpreis € 9,5 Mio.  
 Telefon 0171 / 711 88 30

#### Wohn-Geschäftshaus Heidelberg Altstadt

3 x Wohnung, 1 x Gewerbe, BJ 1880, kernsaniert 2008, 390 m² Wfl, 60 T € ME p.a. KP 2,3 Mio € zgl. 2,38% Prov.  
 ☎ 0170 / 2 97 38 93  
[info@immo-cafe.com](mailto:info@immo-cafe.com)

#### Immobilien Gesuche

**Frankfurt/Main**  
 Die STÄDTISCHE BÜHNEN FRANKFURT AM MAIN GmbH sucht eine Liegenschaft in FFM zur Miete zur Unterbringung einer Openprobühne.  
 Heizbare Halle  
 - ca. 600 m² - 800 m² (min. 8,20 m x L 30 m) - eine Fläche von 20 m x 20 m muss stützenfrei sein  
 - Lichte Höhe ca. 5 - 7 m  
 - Toreingangsbreite von min. 2,40 m x 3 m  
 - Möglichkeit zum Ein- und Umbau von bühmentech. Anlagen  
 Nebenfächern  
 - min. 400 m² für Sozial-, Büro- und Lagerräume  
 Lage  
 - Gute Anbindung an den ÖPNV (max. 10 Minuten Fußweg zur Haltestelle)

---

#### Region Nord

**Beletage in Villa Palladio**  
 hocherschafflich, klassisch, elegant wohnen direkt am Griebnitzsee? Zi. ca. 220 WNF, Parkett, direkter Zugang Garten, Steilg. + Garage, Keller, WEG mit 3 Einheiten v.P. für 2 Mio.  
 breuer@wvg-info.de  
 Mobil: 0172/3642500

#### Grundstücke

**Maryland-USA**  
 Unbebautes Land, für langfristige Gewerbenutzung, von deutschem Eigentümer zum Pacht.  
 usa@derag.de

#### Bodensee

Reizvolles Anwesen in Seenähe, Wald- und Wiesenflurstücke, zwei gepflegte Wohngebäude, attraktives Planungspotenzial, zum Verkauf.  
 Zuschriften erben unter I508729 - F.A.Z. - 60267 Ffm.

---

#### Kusel & Umgebung

Portfolio mit 23 Objekten zu verkaufen Kaufpreis 6,5 Mio. Euro  
 Mieteneinnahmen 440.000€ p.a.  
 WohnWelt Stuttgart GmbH, Laustraße 22 70597 Stuttgart, Tel. 0172-2669037, info@wohnlwelt-stuttgart.de

#### 5000 m² Ackerland in Bad Vilbel

zu verkaufen, gute Lage, an ausgebauter Straße, ca. 150 m zum Wald, ca. 600 m zur bebauungsgrenze gelegen, gute Kapitalanlage  
 Näheres unter Chiffre: 508715 • F.A.Z. • 60267 Ffm.

#### Oper Frankfurt

Nähere Informationen unter [www.buehnen-frankfurt.de/beschaffung](http://www.buehnen-frankfurt.de/beschaffung)  
 Pflegeheim o. Senioren-Wohnanlage Bestand oder Projekt-Entwicklung  
 von Investorengruppe zu kaufen gesucht. Zuverlässige Abwicklung garantiert.  
 DOMICIL REAL ESTATES  
 Dr. Lutz Möllhoff ☎ 0173 / 271 67 30  
[moellhoff@domicil-immoinvest.de](mailto:moellhoff@domicil-immoinvest.de)  
 Nr. 1 bei der Elite: Frankfurter Allgemeine. Mehr unter [www.faz.media](http://www.faz.media)

**F.A.Z. Der Tag: Die wichtigsten Nachrichten der letzten 24 Stunden in einer App. Jetzt kostenlos laden!**

Frankfurter Allgemeine MEDIA SOLUTIONS

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt. Alle Rechte vorbehalten. Zur Verfügung gestellt vom Frankfurter Allgemeine Archiv