

# INHALT

PUBS SIND FÜR DIE MENSCHEN DA — JOHN WARLAND — 4

## LONDON / SÜDOSTEN

THE GUNTON ARMS	14
THE BOLEYN TAVERN	26
YE OLDE CHESHIRE CHEESE	36
THE GUINEA GRILL	44
MARKSMAN PUBLIC HOUSE	54
THE GOLDEN HEART	62
PRINCESS LOUISE	68
THE DOG AND DUCK	78
THE BLACKFRIAR	86
THE FOX & PHEASANT	94
THE DUBLIN CASTLE	100
THE PALM TREE	106
THE FRENCH HOUSE	114
BEAVERTOWN CORNER PIN	120
ROYAL VAUXHALL TAVERN	124
THE BUTCHER'S TAP AND GRILL	128
THE CROWN	132
THE FALKLAND ARMS	138

## SÜDWESTEN

HAUNCH OF VENISON	144
ROYAL OAK	152
TOLCARNE INN	158
THE BLUE ANCHOR	162
THE FARMERS ARMS	168
THE BAG OF NAILS	174

## NORDEN

PHILHARMONIC DINING ROOMS	182
THE BRITON'S PROTECTION	188
PEVERIL OF THE PEAK	194
THE SWAN & RAILWAY	200
THE BLUE BELL	206
THE ANGEL AT HETTON	212
WHITELOCK'S ALE HOUSE	218
CROWN POSADA	224
WHITE HORSE INN	230

DANK — 238

KARTE — 239



# PUBS SIND FÜR DIE MENSCHEN DA

VON JOHN WARLAND

So vielfältig die wunderbaren Fotos und anregenden Texte sind, die Sie auf den folgenden Seiten entdecken werden – eines haben alle gemeinsam: eine Atmosphäre von Gemeinschaft und Menschlichkeit, das die Pubs von England vermitteln wie kaum eine andere Institution. Die vorgestellten Wirtinnen, Wirte und Gäste sind so unterschiedlich und facettenreich, dass sie perfekt die wunderbare Vielfalt der britischen Gesellschaft widerspiegeln. Ein Pub ist in erster Linie ein Schmelziegel. Ein Ort, wo jeder Mensch willkommen und gern gesehen ist, wo man sich angeregt unterhalten oder einfach gemütlich zurücklehnen kann, unabhängig davon, woher man kommt oder wie viel man verdient.

Seit jeher sind Pubs Orte der Zuflucht, der Erfrischung und der Verpflegung, und gelegentlich kann man dort auch übernachten. Aber sie sind viel mehr als die Summe dieser Teile. Oft sind sie das Herz einer Gemeinde, zugleich Treffpunkt, Bühne und Kummerkästen, und sie sind immer ein gutes Mittel gegen Einsamkeit. Pubs sind Kulissen für erste Dates, dienen zum Kitten gebrochener Herzen und zum Anstoßen auf Neugeborene, frisch Vermählte und Verstorbene. Sie sind der Dreh- und Angelpunkt des örtlichen Lebens – jeder Seifenoper-Drehbuchautor, der etwas auf sich hält, hat schon einmal eine Schlüsselszene in einem Lokal mit Namen wie The Bull, The Queen Vic oder The Rover's Return spielen lassen. Im besten Fall fühlt man sich in einem schönen Pub wie zu Hause, selbst wenn man weit reisen muss, um dort hinzugelangen.

Diese wunderbare Auswahl an eklektischen, oftmals exzentrischen Lokalen aus ganz England wird garantieren Ihr Fernweh wecken. Von ländlichen Refugien, wo man Rinderrippchen über offenem Feuer röstet, bis hin zu gemütlichen Oasen mitten in der Stadt – hier gibt es für jeden Geschmack einen Pub. Über das Ye Olde Cheshire Cheese, das seinem Namen insofern alle Ehre macht, als es seit über 500 Jahren besteht, schrieb einmal ein Gast: »Die Tür schwang auf, und ich trat ein in eine andere Welt.« Das gilt auch für die heutigen Pubs, ganz gleich, ob Sie auf der Suche sind nach ewigen Wahrheiten wie schummrigem Licht, prasselndem Kaminfeuer, gedämpftem Stimmengewirr oder nach moderneren und spezielleren Formen der Gastlichkeit wie digitalem Detox, gehobener Gastronomie oder Livemusik und Drag-Shows zu später Stunde.

Die Pandemie zwang viele Pubs, sich auf die sich verändernde Welt um sie herum einzustellen. Gilt ein Scotch Egg schon als »vollständige Mahlzeit« (für die man in England als Gastronom eine bestimmte Lizenz braucht)? Lohnt es sich, noch ein neues Fass Ale

anzustechen, bevor der nächste Lockdown droht? Für die Pubs war Corona eine echte Achterbahnhfahrt. Und wenn man bedenkt, dass in den zehn Jahren vor der Pandemie bereits mehr als ein Viertel der Pubs in England seine Pforten schloss, könnte man meinen, dass sie bald auf der Roten Liste der vom Aussterben bedrohten Spezies landen. Aber es wird immer gute Pubs geben, die gutes Bier an gute Menschen ausschenken. Mag sein, dass die Wirte heute ein paar lokale Craft-Gins oder koreanisches Grillhähnchen auf die Karte setzen müssen, um ihre Zielgruppe zu erweitern. Aber die Basics bleiben, wie sie sind.

Als Initiator von Londons besten Pub Walks habe ich natürlich ein ureigenes Interesse daran, dass die Pubs überleben. Zu uns kommen Menschen aus aller Welt und jeden Alters, um sich auf die Spuren berühmter Engländer wie Samuel Pepys, Charles Dickens, Samuel Johnson und William Shakespeare zu begeben. Ich bin sicher, dass dieses Buch Sie dazu inspirieren wird, Englands flüssige Geschichte zu erkunden. Es zeigt, wie Pubs früher waren, wie sie heute sind und wie sie sich vielleicht weiterentwickeln werden. Die Pubs haben unsere Unterstützung noch nie so sehr gebraucht wie heute. Machen Sie also bitte von Ihrem uralten und unveräußerlichen Recht Gebrauch, die Tür mit den Messinggriffen aufzustoßen und sich, wann immer und wo immer möglich, ein frisch gezapftes Bier zu gönnen.

Der Pub ist tot. Lang lebe der Pub.

JOHN WARLAND ist der Gründer von Liquid History Tours, geführten Spaziergängen, auf denen man Londons faszinierende Pub-Kultur erkunden kann, und Autor des Buchs *Liquid History*. Außerdem ist er ein bekannter Gartenarchitekt, der bei den Blumenausstellungen in Chelsea und Hampton Court mit sechs RHS-Goldmedaillen ausgezeichnet wurde. Sein Lieblingsort? Natürlich ein Biergarten.

SEIT  
1872

PRINCESS LOUISE



208 HIGH HOLBORN, LONDON



SEIT  
1830

THE FALKLAND ARMS





SEIT  
1935

THE PALM TREE



127 GROVE ROAD, LONDON



SEIT  
1667

YE OLDE CHESHIRE CHEESE





# THE GUNTON ARMS

NORTH NORFOLK CROMER ROAD, THORPE MARKET, NORWICH

Pub-Wirt Ivor Braka erläutert seine Vision so: »Ich wollte einen Pub, den ich selbst gerne besuchen würde. Mir wurde sehr eindringlich geraten, ich müsse beim Konzept des Lokals an die Gäste denken.« Er lächelt verschmitzt. »Aber ich war immer der Meinung, dass man genau das Gegenteil tun sollte. Dass der Kunde König sein soll, hat mir nie eingeleuchtet.«

Braka ist bekannt als der »Rock 'n' Roll-Kunsthändler« – einerseits, weil er früher mit Werken von Francis Bacon, Lucian Freud und Frank Auerbach handelte (seine Privatsammlung umfasst neben kubistischen Zeichnungen und spanischen alten Meistern auch erlesene Stücke von Young British Artists wie Damien Hirst oder Tracey Emin), andererseits wegen seines rockigen Aussehens: langes graues Haar, Lederweste, Röhrenjeans und – zu besonderen Anlässen – Alice-Cooper-Make-up. Er hatte nie eine eigene Galerie, aber in vielerlei Hinsicht ist The Gunton Arms, der Pub, den er 2011 in Thorpe Market an der Nordspitze von Norfolk eröffnete, Brakas Gesamtkunstwerk – ein Landgasthof, der vom Essen über das Ambiente bis hin zum Dekor die Gäste stets daran erinnert, wer hier der Wirt ist.

The Gunton Arms liegt am Rande des 400 Hektar großen Anwesens Gunton Park, dem Braka seit einigen Jahren dabei hilft, seine alte georgianische Pracht wiederzuerlangen (800.000 Bäume werden gepflanzt, Wild wieder angesiedelt). Sein Pub residiert in einem Gebäude, das ursprünglich als Wohnhaus des Gutsverwalters diente und später in ein leicht schäbiges Landhotel namens Elderton Lodge umgewandelt wurde. Nachdem Braka es gekauft hatte, »habe ich alles bis auf die Grundmauern entkernt«, sagt er. »Ich wollte, dass die Leute das Gefühl haben, in eine andere Welt einzutreten.«

Diese Welt hat er eigens so gestaltet, dass sie ein wenig düsterer, geheimnisvoller, romantischer und subversiver ist, als man es erwartet. Knisternde Kamine und klobige Schränke treffen auf gedämpftes Licht und orangerote Wände (die, um diesen kunstvoll abgewetzten Look zu erreichen, mit Dreck eingerieben wurden). Im

Elk Room thront ein Elchschädel mit imposantem Geweih über einem massiven Kamin, in dem auf einer dicken Stahlplatte theatralisch gewaltige Prime Ribs gebraten werden. (Simone Tattersall, Brakas Geschäftsführerin, und ihr Ehemann Stuart, der Küchenchef, kommen aus dem Umfeld von Mark Hix, dem Star-Caterer der Young British Artists und Pionier der lokal-saisonalen Haute-Cuisine, die im Gunton noch einmal verfeinert wird). Und dann ist da noch die Kunst.

Es fängt ganz harmlos an, mit Drucken von Jagdszenen und Gemälden von drallen Kühen in der Lounge. Doch je weiter man ins Innere vordringt, desto spannender wird es: So gibt es einen Raum voll Neonkunst von Tracey Emin und eine lauschige Ecke mit einer Serie homoyerotischer Zeichnungen von Tom of Finland; ein Ölbild von Jonathan Yeo, auf dem man zunächst nur Herbstlaub sieht und

erst auf den zweiten Blick die versteckten weiblichen Genitalien bemerkst (»Darauf stehen die jungen Bauern«, sagt Simone); eine in ein Spitzendeckchen gewickelte Krabbe von der portugiesischen Bildhauerin Joana Vasconcelos und Fotos von Brakas Frau, dem Supermodel Kristen McMenamy, mehr oder weniger angezogen und in diversen künstlerischen Posen. »Ich wollte interessante, erstklassige Kunst an einem Ort zeigen, an dem man

sie eigentlich nicht erwartet«, sagt Braka. »Ich möchte sie Menschen zeigen, die normalerweise keine moderne Kunst mögen oder sich noch nie mit ihr beschäftigt haben.«

Aber abseits der Kunst dient das Gunton noch einem weiteren Zweck, so Braka: »Vor allem wollte ich einen Ort schaffen, an dem Menschen zusammenkommen. Hier treffen Lords und Ladys auf Landarbeiter und Dorfbewohner, und egal, ob Sie nur auf einen Drink vorbeikommen oder in einem der Gästezimmer übernachten: Sie kommen an der Bar immer mit jemandem ins Gespräch, und so etwas wird in England ja immer seltener.« Das wohlige Gemurmel der Gäste nach dem Essen gibt ihm Recht. »Außerdem«, sagt er, »wenn ich schon am Ende meines Gartens einen Pub habe, warum dann nicht den besten, den ich mir vorstellen kann?«





»DIE LEUTE LASSEN SICH GERNE VON EINER STARKEN VISION ÜBERZEUGEN«



DUNKLE ECKEN SIND BESONDERS ROMANTISCH



»WIR HABEN HIER EINE GUTE MISCHUNG AUS EINHEIMISCHEN UND TOURISTEN«



»ICH WOLLTE EINEN ORT SCHaffen, WO MENSCHEN ZUSAMMENKOMMEN«







»DAS ESSEN IST EHRLICH UND ORIENTIERT SICH AN DEN ZUTATEN«





»DIE FANTASIE KANN SICH ENTFALTEN«