

GUERNSEY

Die Guerns, ihre Insel und ihre Lust am Essen

Auf Guernsey, der zweitgrößten von sieben bewohnten Kanalinseln zwischen England und Frankreich, knapp 50 Kilometer vor der Bretonisch-Normannischen Küste wurde in diesem Frühjahr das „The Big Eat Guernsey Food Festival“ gegründet.

VON UTA PETERSEN

Ganz frisch ist es, The Big Eat Guernsey Food Festival. Wie die Inselzutaten. Gefeierte werden die besten Restaurants, von denen viele dicht an dicht an der St. Georges Esplanade von St. Peter Port zu finden sind. Simon, Gareth und Charlie, die Jungs von „The Little Big Brewery“ werfen neue Craft Beer Sorten wie „Main-sail“ oder „Zero Knots“ in maritim designten Dosen auf den Inselmarkt. Ihre kleine Bar mit Zapfsäulen und Tischkicker ist schon tagsüber stark frequentiert.

Die Insel-Küche ist ein aufregend britisch-französischer Mix. Produkte wie der geschmeidige, proteinreiche „Royal Golden Guernsey Goat Cheese“ von den goldbraunen Ziegen auf der Vauxhall City Farm wurden gar von König Charles III. persönlich „gekrönt“.

Austern, Algen, Seafood, Obst und Gemüse bestenfalls von Gischt gespritzt: Chef Josh Brook vom The Hook feiert das „Nose-to-Tail“-Konzept mit hauseigener Schlachtereier. Das Fleisch der freundlich-kuscheligen Guernsey-Rinder schmeckt sensationell zart und aromatisch, wegen der satten Weidewiesen, ihrer Fress- und Bewegungsfreiheit. Guernsey-Butter ist kräftig gelb: Den Kühen fehlt das Enzym zur Ka-



Gehäkelte Spezialitäten zum Festival The Big Eat

FOTO: UTA PETERSEN

rotinverdauung, es geht direkt in die Milch, gibt Farbe und Geschmack. Star auf fast allen Guernsey-Menükarten ist das historische „Beef Wellington“. Und so kann man bei Joshs hervorragendem Sechsgänge Menu von dem mit gehackten Schalotten, Kräutern und Pilzen ummantelten Gericht im buttrigen Blätterteig nur schwärmen.

Der „Balthazar Steak & Seafood Grill“ mit seiner leichten Discoanmutung lädt gleich am Einlass über der

Champagner-Bar mit einem Churchill-Zitat ein: „Remember Gentlemen, it's not just France we fight for, it's Champagne!“ Head Chef Callum Pearson kredenzt zum Auftakt geräucherte Austern, zum Finale eine perfekte Meringue mit Rhabarber – kulinarische Maßstäbe. Im „Pier 17“ kreiert der Ire Seamus Duggan seine kulinarischen Kunstwerke als eine schmackhafte Insel- und Küstenrundreise. Eine feine Julienne auf Champ, dem irischen Kartoffelbrei mit Früh-

lingszwiebeln zu „Fierce and Fiery-Wild und Feuerig“ ist man geschmacklich mittendrin.

Sie werden oft mit den Kanaren verwechselt, die Kanalinseln im „Mor Breizh“ – so heißt der Ärmelkanal auf Bretonisch. Ganz genau liegen sie in der Bucht vor der normannischen und bretonischen Küste. Als einstiger Teil der Normandie war Guernsey bis 1204 Französisch, ist seitdem als Crown Dependency direkt der Britischen Krone unterstellt. Die Locals begrüßen

INFO

Guernsey

Anreise Ganzjährig mit British Airways über London, Fähren ab Portsmouth/UK und St. Malo/Frankreich nach St. Peter Port

Veranstaltung THE BIG EAT Guernsey Food Festival Jährlich März bis Juni, den ganzen Oktober 2026, www.thebigeatguernsey.com

Währung Guernsey Pound, British Pounds, Kreditkarten

Beste Reisezeit Mai bis September

www.visitguernsey.com

Ein großartiger Inselüberblick bietet sich vom Victoria Tower – wenige Schritte vom herrlich gelegenen Hotel „The Duke of Richmond“. Wege zum Hafen hinunter führen durch restaurierte, viktorianische Gärten und vorbei an den Villen des Candie Park – jederzeit das Meer im Blick. Die Nachbarinseln Sark, Herm, Jethou, Brequhou und sogar Alderney scheinen teilweise zum Greifen nah. Zum etwas weiter entfernten Jersey, der größten Kanalinsel, pflegen die Guerns eine scherzhafte Feindschaft.

Es wird links gefahren, und das ziemlich zügig. Deutsche Gäste sind beliebt, das war nicht immer so. Die Nazis besetzten 1944 die Insel, errichteten in fünf Jahren Besatzung mehr als 800 gewaltige, unzerstörbare Bunkeranlagen, die heute Museen oder Lagerräume sind. Meist lässt man sie von der Natur überwuchern. Im Inselinneren verwöhnen Chefs ihre Gäste mit Insel-spezialitäten. Geschickt navigiert Anthony Ford-Parker mit seinem offenen, grünen Land Rover Defender durch die Heckenstraßenlabyrinth. Satte Wiesen mit Schlüsselblumen und Blue Bells links, Fels- und Strandküsten rechts. Hinter dichtem Grün verbergen sich kleine private Märkte mit eigener Ernte und Farm Shops. Die sich selbst versorgenden Einwohner präsentie-

ren ihre Erzeugnisse in Regalen am Wegesrand. Der Kunde zahlt in die „Kasse des Vertrauens“ oder über einen QR-Code.

Anthony kauft reichlich ein und stellt damit auf dem Grün des Richmond Kiosks an der herrlichen Vazon Bay eine typische British Tea Time zusammen. Gut essen scheint das Wichtigste auf Guernsey. Algen als das Superfood der Zukunft nascht man gleich frisch vom Strand weg oder als aromatisches Salz, zu leckeren Chips verarbeitet von der „Guernsey Seaweed Food Company“. Immer stärker setzen sich die Einheimischen auf der Insel mit ihrer Food Kultur auseinander, sogar in einer Ausstellung, „Guernsey Arts Gourment“ in der George Crossan Gallery.

Manche Gäste kommen nur für den Guernsey-Pullover. Rachael Laine von „Le Tricoteur“ stellt in Handarbeit und mit komplizierten Strickapparaten das weltberühmte Wollkleidungsstück her. Der unverzichtbare, gut reparablen und vererbaren Klassiker der Insel wurde bereits in Vogue, GQ und Esquire abgebildet, sein Ruf hallte gar bis zu den Kostümbildnern in Hollywood. Jeden Sonntag treffen sich die Guerns zum „Seafont Sunday“ am Hafen. Die freudige, familiäre Stimmung ist ansteckend.

Diese Reise wurde von Visit Guernsey unterstützt.

VIALUXURY® x RHEINISCHE POST

★ Trustpilot ★★★★★ 4,5/5 · 15.700+ Rezensionen

Entdecken Sie luxuriöse Hotelangebote mit bis zu 65 % Rabatt

Entdecken Sie jetzt die schönsten Hotels der Niederlande zum besten Preis. Jetzt sichern.



Mehr erfahren?
Scannen und reservieren

★★★★★

Luxuriös genießen in einem 5*-Sterne-Superior-Hotel in Limburg

Château St. Gerlach, Valkenburg

Komplettes Arrangement für 2 Personen:

- ✓ 2 x Übernachtung inkl. Frühstücksbuffet
- ✓ Zimmerupgrade auf eine höhere Zimmerkategorie
- ✓ 4-Gänge-Menü im Restaurant Les Salons
- ✓ Nutzung des Wellnessbereichs und Schwimmbads
- ✓ Late Check-out bis 13:00 Uhr & kostenloses Parken und vieles mehr...

Gesamtpreis für 2 Personen
ab 1252 649 €* (162,25 € p.P./Nacht)
*Zzgl. Bearbeitungsgebühr €27,50 pro Buchung.

Bis zu
48%
Rabatt



★★★★

3 Tage stilvoller Aufenthalt in einem historischen Hotel nahe dem Dam

Hotel Die Port van Cleve, Amsterdam

Komplettes Arrangement für 2 Personen:

- ✓ 2 x Übernachtung inkl. Frühstück
- ✓ Flasche Sekt auf dem Zimmer
- ✓ Ermäßigung auf die Parkgebühren

Gesamtpreis für 2 Personen
ab 975 339 €* (84,75 € p.P./Nacht)
*Zzgl. Bearbeitungsgebühr 27,50 € pro Buchung.

Bis zu
65%
Rabatt



★★★★

Übernachten Sie im schönsten Hotel der Niederlande

voco®, The Hague

Komplettes Arrangement für 2 Personen:

- ✓ 2 x Übernachtung inkl. Frühstück
- ✓ Zimmer-Upgrade zu einem Premium-Zimmer
- ✓ 3-Gänge-Abendessen im Ultramarijn
- ✓ Willkommens-Cocktail
- ✓ Spätes Check-Out bis 13:00

Gesamtpreis für 2 Personen
ab 571 309 €* (77,25 € p.P./Nacht)
*Zzgl. Bearbeitungsgebühr 27,50 € pro Buchung.

Bis zu
46%
Rabatt



★★★★

Unser bestes Arrangement, um Utrecht zu entdecken!

Carlton President, Utrecht

Komplettes Arrangement für 2 Personen:

- ✓ 2 x Übernachtung, inkl. täglichem Frühstücksbuffet
- ✓ 3-Gänge-Menü für 2 Personen am Anreisetag
- ✓ Täglich Happy Hour von 16:00 bis 17:00 Uhr
- ✓ Freie Nutzung von Spiel- und Wellnessbereich
- ✓ Late Check-out bis 13:00 Uhr & kostenloses Parken

Gesamtpreis für 2 Personen
ab 520 239 €* (59,75 € p.P./Nacht)
*Zzgl. Bearbeitungsgebühr 27,50 € pro Buchung.

Bis zu
54%
Rabatt



Jetzt buchen über www.vialuxury.com/post

Preise ab, je nach Verfügbarkeit. Exklusive Buchungsgebühr (27,50 €) und örtlicher Steuern.

BRAUCHEN SIE HILFE?
+49 32 221855455