



Karibische Momente
mitten im Ärmelkanal:
Shell Beach auf
der Insel Herm

Könnte man Guernsey jemals mit einer anderen britischen Kanalinsel verwechseln? Das könnte schwierig werden, denn auf Guernsey gibt es mindestens fünf Dinge, die es nur auf Guernsey gibt.

Nummer eins: der Guernsey. Das ist ein besonders langlebiger, zugleich aber auch leichter Seemannspullover, wie er etwa bei Le Tricoteur seit 1964 wieder in traditioneller Weise hergestellt wird. Nummer zwei: die Guernsey Press. Das ist eine besonders kuriose Inselzeitung, die zum Beispiel umfassend über einen Siebzigjährigen informiert, der mit geborstener Windschutzscheibe über die Insel gefahren war und deshalb zu einer Strafe von 3000 Guernsey-Pfund verurteilt wurde. Um freie Sicht zu haben, hatte er sich die ganze Zeit aus dem Fenster gebeugt.

Womit wir beim dritten Punkt wären: den Guernsey Pfund. Die sind genauso viel wert wie britische Pfund, sehen aber ein bisschen anders aus. Man bekommt ganz leuchtende Augen, wenn man in der Hauptstadt Saint Peter Port vor dem Bankautomaten steht und dieser rattert und rattert. Am Ende spuckt er aber doch nur jene Zehn-Guernsey-Pfund-Note aus, die man angegeben hat.

„The States of Guernsey“ steht auf solch einer druckfrischen Königin Elisabeth II., womit wir beim vierten Punkt wären: der Eigenstaatlichkeit. Guernsey ist britischer Kronbesitz, kann sich aber als Vogtei Guernsey, zu der auch die Inseln Herm, Sark und Alderly sowie weitere kleinere Inseln gehören, selbstständig verwalten.

Das bringt erhebliche finanzielle Freiräume mit sich. Auf Guernsey gibt es weder eine Kapitalertrag- noch eine Erbschaft – noch eine Mehrwertsteuer (für manche ebenfalls ein Grund). Körperschaftsteuer wird nur selten erhoben, und mehr als 20 Prozent Einkommensteuer muss auch keiner der 64.500 Einwohner entrichten. Lediglich Hundebesitzer werden rigoros zur Kasse gebeten: mit zehn Guernsey-Pfund pro Jahr – ebenjenem Mindestbetrag, der aus dem ratternden Bankautomaten kommt.

Gedruckt werden die Scheine vom Unternehmen De La Rue westlich von London. Namensgeber Thomas de la Rue gründete es 1821, nachdem er aus Guernsey ausgewandert war. Zuerst hatte er es mit Strohhütten versucht. Doch seine Strohhüte wollte damals niemand haben. Heute druckt De La Rue über 140 Währungen weltweit.

Grund Nummer fünf, die 50 Kilometer vor der Normandie liegende Insel zu besuchen, sind ihre wunderschönen Buchten und Strände. Auguste Renoir malte etliche Ansichten der Moulin Huet Bay in den fünf Wochen, die er auf Guernsey weilte. Der vielleicht schönste Strand ist der Shell Beach auf der Insel Herm. Man erreicht ihn nach zwanzigminütiger Fährfahrt aus Saint Peter Port. Je nach Tidendstand geht man entweder bei den Austernbänken oder bei der Mermaid Tavern von Bord, wandert einmal quer über das klitzekleine, autofreie Inselchen, und dann sieht man es auch schon, das karibisch-blaue Gestade.

Und es gibt noch einen weiteren Grund, sich in London ins Flugzeug zu



Frauenpower: La Gran' Mère de Chimquiere vor der Pfarrkirche von Saint Martin

Die Moulin Huet Bay im Rahmen des Renoir Walk.



setzen, um nach einer guten Stunde but-terweich hier aufzusetzen: Auf Guernsey kann man richtig gut essen und trinken. Fünf Restaurants führt der aktuelle Guide Michelin in Saint Peter Port auf, darunter Le Nautique von Günter Botzenhart. Der gebürtige Schwabe kam 1981 auf die Insel, die nicht nur durch ihre Nähe zu Frankreich, sondern auch von ihren frischen Produkten profitiert, den Jakobsmuscheln und Austern, dem Gemüse, das im milden Klima des Golfstroms besonders gut gedeiht.

Nur ein paar Schritte weiter liegt das ebenfalls Michelin-gelistete Hook mit Cocktailbar im Erdgeschoss. Oben bringt ein hipper Kellner mit Oberlippenbärtchen frische Sauerteigbrötchen aus der offenen Küche, dazu ein Schälchen Meersalz und die köstlichste Butter, die man sich vorstellen kann. Man könnte den ganzen Abend davon zehren, doch dann würde man das perfekt gegrillte Tintenfischröhrchen verpassen und den Wolfsbarsch und den Seeteufel und zum Nachtisch das Burnt Butter Parfait, das selbstverständlich ebenfalls aus dieser sagenhaft sahnigen Schmette bereitet ist. Auch sie gibt es nur auf Guernsey, denn



nur hier stehen die hellbraunen, weiß gefleckten Guernsey-Kühe. Französische Mönche brachten die Tiere im Mittelalter her. Heute leben rund 1500 Milchkühe auf der Insel. Das reicht, um diese komplett mit dieser köstlichen Butter zu versorgen. Und warum ist sie so dunkelgelb, fast schon orangefarben? Guern-

sey-Kühe können kein Betacarotin spalten. Quasi die gesamte Wiese landet in der „Golden Guernsey Milk“.

Und dann ist da noch Ant Ford Parker. Der kommt zwar nicht aus Guernsey, ist aber trotzdem ein Original – und das nicht nur, weil sein Tourunternehmen „Real Guernsey“ heißt. Morgens um neun Uhr fährt Ant mit seinem ausgebauten Landrover am Duke Hotel vor. Mit seinem Trapperhut erinnert der Zweiundsechzigjährige an Crocodile Dundee. Sein Gefährt ist hinten um eine Sitzbank verlängert und sieht aus, als wäre es direkt aus der afrikanischen Savanne über den Ärmelkanal geflitzt. Ist es natürlich nicht, aber aus Australien stammt Ant tatsächlich. Vor 40 Jahren kam er nach Guernsey, der Liebe wegen.

„Mornin’ everybody!“, ruft Ant der Reisegruppe zu, setzt sich sein Headset auf und spricht: „Willkommen zur ‚Real Guernsey Taste Safari‘. Heute werden wir Guernseys ‚Big Three‘ sehen: Ziege, Kuh und Esel.“ Und ab geht die Post, vorbei am Victoria Tower, den man 1846 zu Ehren des königlichen Besuchs gebaut hat, und dann die gewundenen Straßen hinunter zum Hafen. Möwen

vatkapelle von 1920 liegt in der Inselmitte und wird allein deswegen irgendwann von wohl jedem Guernsey-Besucher angesteuert. Besonders schön ist sie allerdings nicht. Die neolithische Frauenfigur La Gran’ Mère de Chimquiere gefällt uns eindeutig besser. Sie ist über 4000 Jahre alt. Bis heute wird die 1,60 Meter große Statue, die völlig selbstverständlich vor der Pfarrkirche von Saint Martin steht, mit Ketten aus Muscheln und Gänseblümchen behangen.

„Ready for the goat?“, spricht Ant ins Mikro und legt den Gang ein. „Yeah, yeah, yeah!“, schallt es beatleshaft von den verlängerten Sitzbänken zurück (die Beatles spielten auch auf Guernsey, 1963 war das). Und flugs haben wir die Golden Guernsey Goats Farm erreicht. Die meckernde Herde wurde unlängst von König Charles in den Adelsstand erhoben und darf sich nun als Teil der Royal Golden Guernsey Goats wähen. Ant kauft ein Kilo Ziegenkäse. Und nicht nur das. Ein paar Minuten später hält er an einem Freiluftregal mit Kartoffelsäckchen, Seliertangen und Petersilienbündeln. Kurz darauf der nächste „hedge-veg stall“. Ant nimmt ein Glas mit eingeleg-

ten Wachteleiern und legt sechs Guernsey-Pfund in eine Dose.

So geht es weiter, von einem Garten zum nächsten, Vertrauen gegen Vertrauen, frische Ware gegen Guernsey-Pfund. Am Ende hat Ant alles zusammen, was man für ein echtes Guernsey-Picknick braucht. Die Inselesel haben wir zwi-schendurch auch gesehen. Sie standen auf einer abgegrastten Koppel und haben uns völlig ignoriert – anders als die Radfahrer und Fußgänger, die dem knatternden Land Rover mit den zehn Sitzen nicht selten verwundert hinterhergeblickt haben.

An der Rocquaine Bay sind wir es, die verblüfft sind. Guernsey war von 1940 bis 1945 von der Wehrmacht besetzt. Nazideutschland hoffte damit, einen Brückenkopf zum britischen Festland zu haben. Spuren der Besatzungszeit sind noch immer überall auf der Insel präsent: bröckelnde Bunkeranlagen, ein German Underground Hospital und ein runder Wachturm mit vier fiesen, parkhausähnlichen Sehschlitzten. An der Rocquaine Bay aber ist ein riesiges Gemälde an die Hausfassade gemalt. Es zeigt britische Kampfbomber und ein Fadenkreuz in Gelb und Rot, den Farben Guernseys, darin eine stolze Jahreszahl, die 80. „Das ist das Haus von Rob Le Noury“, spricht Ant in sein Headset, „die Zahl pinselt er zu jedem Jahrestag der Befreiung neu.“

U-Turn zum Portolet Kiosk, dem Endpunkt unserer „Real Guernsey Taste Safari“. Ant stellt seine Schätze auf den Picknicktisch nebenan: die Wachteleier, die Tomaten und Gurken und all die anderen guten Dinge, die er auf seiner Shopping-tour zu den „hedge-veg stalls“ besorgt hat. Kaffee holen wir aus dem Kiosk, ebenso Gouche, Guernseys süßes Fruchtbrot,



Einmalige Butter – nicht einfach von Kühen, sondern von Guernsey Cows

das nicht nur aus der guten Guernsey-Butter gebacken, sondern auch großzügig mit ihr bestrichen ist. Ant stellt ein paar Flaschen Rocquette dazu, den wunderbar herben Cider der Familie Meller. Noch so eine Sache, die es so nur hier gibt. „Cheers!“ Alles in Butter auf dieser unverwechselbaren Insel.

Anreise British Airways fliegt täglich von London-Heathrow nach Guernsey (britishairways.com). Brittany Ferries verbindet die Insel mit dem französischen Saint Malo (brittany-ferries.co.uk). Als Unterkunft empfiehlt sich das Duke Hotel in der Hauptstadt Saint Peter Port (theduke.gg).

Essen und Trinken Guernseys kulinarisches Angebot lässt sich neuerdings beim „Big Eat Guernsey“, das jetzt im Oktober stattfindet (thebigeatguernsey.com).

Weitere Infos unter tourguernsey.com, zu Guernsey unter visitguernsey.com.