

Obwohl auch die irische Küche - vor allem die gehobene - mittlerweile international beeinflusst ist, hat man sich auf der Insel viele kulinarische Eigenheiten bewahrt. Dadurch fallen die Speisekarten in den einfacheren Restaurants nicht immer vielfältig aus, aber deftig-lecker wird es dann doch meistens: häufig auf Basis von Fleischgerichten, zu denen Pommes frites und regionales Gemüse als Beilagen serviert werden. Vor allem für Lamm-Liebhaber ist Irland ein kleines Paradies, da das Fleisch in den Restaurants sehr variantenreich und noch dazu günstig angeboten wird. Das kennt man aus Deutschland anders.



Lammeintopf mit Colcannon. (Foto Jo del Corro, CC BY 2.0)

Typisch irische Küche

Die Kartoffel ist aus der irischen Küche nicht wegzudenken, es gibt sie überall und in allen Varianten. Beispielsweise in Reinform, wenn es um Eintöpfe geht, natürlich als Pommes

frites oder als eine Art Kartoffelpuffer, der fester Bestandteil jedes klassischen Frühstücks ist. Angesichts der maritimen Lage werden inzwischen auch Fisch- und Meeresspezialitäten in recht großer Auswahl angeboten. Beispielsweise sind Austern in Irland relativ preiswert zu haben, außerdem werden gerade in den gehobeneren Restaurants Hummer, Muscheln, Krabben und natürlich Lachs gereicht.

Das Nationalgericht *Irish stew*, ein Kartoffel-Lamm-Eintopf, ist zwar lecker, verschwindet aber mehr und mehr von den Speisekarten des Landes. Sollte man definitiv mal gegessen haben, wenn man auf der Insel ist. Ein weiteres traditionelles Gericht ist *Coddle*, ein Eintopf aus Kartoffeln, Speck und Wurst. Und auch *Colcannon* kann sehr schmackhaft sein, ein Eintopf aus Kartoffeln und Grünkohl. Alles ohne Ende deftig.

Traditionelles Irish breakfast

Das traditionelle irische Frühstück ist sehr reichhaltig und steht dem englischen Pendant in nichts nach. Es beinhaltet auf der Getränkeseite Orangensaft, Kaffee und/oder Tee. An Speisen werden dazu Haferbrei (*porridge*), Rührei, Würstchen/Speck, Tomate, Kartoffelpuffer und natürlich gebackene Bohnen (*baked beans*) auf einem Teller angerichtet. Dazu gibt es dann noch Toast mit Butter und Marmelade. Wer das alles packt, sollte bis weit in den Nachmittag hinein vorgesorgt haben.

sh