



AMANSHAUSERSWELT

CITY-ALBUM/DUBLIN. Guinness reist ungern,

Fish & Chips sind fett, Treppen wendeln. TEXT: MARTIN AMANSHAUSER

Europas Hauptstädte 16/42

Ein Hotel: Number 10 (10, Lower Ormond Quay): Privat-hotel mit Blick auf den Liffey: extrem exklusiv, denn es wird nur an je einen Gast vermietet.

Ein Bier: Guinness doesn't like to travel – heißt es. Also gleich in Dublin trinken! Zum Beispiel im Shebeen Chic auf George Street (klassischer) oder im O'Donoghues auf Baggot Street (jünger). Mit Live-musik auch in „The Button Factory“, im Zentrum des Temple Bar District.

Ein Design: Das Powerscourt Centre (South William Street) mit Antiquitäten, Kunsthandwerk und dem coolen Fashionmarkt „The Loft“, in dem junge irische Designer ihre Produkte anbieten.

Ein Blick in die Eingeweide des Powerscourt Centre.



EIN SPIELEZENTRUM

Experience Gaelic Games (32 Claude Road, Drumcondra): Hier kann man sich die Grundfertigkeiten für gälische Sportarten beibringen lassen. Die sind nicht nur Männersache – behaupten die Iren –, sondern eine Art Gesamtkunstwerk aus Spiel, Musik und Tanz. Zum Beispiel Rounders, eine lokale Softball-Variante. Oder Hurling, es gilt als das schnellste Feldspiel der Welt: Mit Schlägern wird der Ball ins Tor getrieben (drei Punkte) oder drübergeschossen (ein Punkt). Vergleichbar ist die Punkte-zählung im Gaelic Football, bei dem mit Füßen und Händen gespielt wird, was im klassischen Fußball Leuten wie Maradona und Thierry Henry vorbehalten bleibt.

EINE BUCHHANDLUNG

The Winding Stair (40 Lower Ormond Quay): Eine Mischung aus Buchhandlung (Erdgeschoß) und Restaurant (erster Stock) an der Ha'penny-Brücke. Benannt nach einem Yeats-Gedicht („set all your mind upon the steep ascent“, warnt er). Eine Legende aus den Siebzigerjahren, 2004 fast am Ende, aber nach einem Relaunch besser als je zuvor. Spezialisiert auf Secondhand-Bücher und eine vielfältige Kinderbuchabteilung – sowie irische Hausmannskost 2.0 („potted shredded irish beef“ oder gegrillter Ziegenkäse).

EINE FISCHBUDE

Leo Burdock's (2 Werburgh Street): Diese städtische Institution im Schatten der Christchurch Cathedral verkauft seit 1913 Fish & Chips. Lemon sole goujons (das sind so Fischstäbchen), Cod, Haddock, Garnelen: große Portionen, massenhaft Sideorders möglich. Fettige Panier ist Voraussetzung, Mr. Burdock setzt keineswegs auf Gesundheit. Muss er ja in dieser Branche auch nicht. Wer weiche, kartoffelige Pommes Frites liebt, selbstverständlich mit Essig, befindet sich bei ihm im Himmel. Altbewährt zum Mitnehmen in Papier verpackt und mit Holz-messer.

Weitere Kolumnen auf:

www.amanshauser.at

[Schaufenster.DiePresse.com/
Amanshauser](http://Schaufenster.DiePresse.com/Amanshauser)