

Anbau statt Abbau

Rund um den Lough Allen, in Irlands einstigem Kohlepott, floriert und feiert die Biobranche

Text und Fotos von Regine Reinhardt



Die Feuerstelle in der Mountain Tavern hat so einige Generationen von Besuchern gewärmt, ist sie wohl noch älter als die Gaststätte selbst, die 1829 gegründet wurde. So schwarz wie hier das Gestein vom Ruß der Flammen, so schwarz waren auch die Gesichter der Kumpel, wenn sie hier nach der Schicht einkehrten. Gebadet haben sie früher nur am Sonntag, da konnte der Kohlenstaub in die Haut einwachsen, insbesondere bei den zahlreichen Wunden, die sie sich bei der Arbeit holten. Doch die Mine bedeutete gutes Geld für viele, die nach 1990, als die Mine schloss, arbeitslos wurden. Die fetten Jahre der irischen Wirtschaft fanden offenbar anderswo statt. 25 Michael hat in einem Cottage nahe der Mountain Tavern ein zweites Zuhause gefunden. Selber beigebracht hat er sich das Spielen eines Saiteninstruments, das auf den Knien liegt, wenn man es zupfend spielt. Jetzt tritt Michael regelmäßig bei den Sessions mit an, nicht nur in der Mountain Tavern, sondern auch in den Pubs von Carrick-on-Shannon. Einige alte, fast vergessene Schlager hat er eingeübt. Er sieht also nicht nur so aus, er klingt auch irisch, wenn er musiziert.

Horizontal wie ein Dolmen ruht der mächtige Granitbalken auf den Feldsteinen, mit denen die Seitenwände des Kamins aufgemauert sind. Unzählige offene Feuer haben den hellen Stein mit einer schwarzen Rußschicht überzogen, in dessen Glanz sich die tanzenden Flammen spiegeln. Heute ist das Feuer hinter die gläsernen Türen eines gusseisernen Ofens gebannt.

Frühere Besucher werden diesen Wärmespeicher bitter vermisst haben, wenn sie hier in der Mountain Tavern in den Slieve Anierin Bergen oberhalb von Drumshanbo eingekehrt sind, nach einer Schicht in den Minen der auch Iron Mountains genannten Berge feucht bis auf's Hemd, mit Gesichtern so schwarz wie die Kohle, die sie abgebaut haben.



Der Eingang zum Kohleschacht in den Iron Mountains. Eisenträger im Mauerwerk dienten dem Heben von Loren und Maschinen. Heute tropft und rostet alles vor sich hin, den Schacht von Arigna auf der Westseite des Lough Allen kann man hingegen besichtigen. Dort führen ehemalige Kumpel durch ihren früheren Arbeitsplatz. Nie versäumen sie es, sich wie früher bei der Madonnenstatue im Eingang zu bekreuzigen. Den Schacht der Iron Mountains hat die Madonna längst verlassen.

Die Gaststätte sieht nicht nur so aus, sie existiert tatsächlich seit Jahrhunderten. 1829 steht auf dem Namensschild, die Feuerstelle ist vermutlich noch viel älter. Nur die Kohlekumpels kommen nicht mehr. Seit den 1990er Jahren stehen die Loren still, kein Dynamit stört mehr die heilige Ruhe der Berge. Und seit dem Karfreitagsabkommen von 1998 und dem nordirischen Friedensprozess patrouillieren auch keine Armeejeeps mehr die nur knapp 15 Kilometer entfernte Grenze zu Nordirland, das von den 519 Meter hohen Gipfel des Bencroy und dem 496 Meter zählenden Benbrack gut zu sehen ist.

So dient die Mountain Tavern auch nicht mehr als konspirativer Treffpunkt der IRA, worum sich aber auch damals niemand wirklich groß geschert hat, erzählt Roisin. Sie, eine fröhliche Dublinerin Mitte Fünfzig mit dicken roten Haaren und vielen Lachfältchen im schmalen Gesicht, gibt in der Taverne den Ton an, mit einer überraschend tiefen Stimme, die kein Zweifel daran lässt, dass sie hier ihren Mann steht. Dass sie die Kneipe samt Gummistiefeln und kauzigen Bergbewohnern gegen eine veritable Ma-



Roisin am Tresen der Mountain Tavern, oberhalb von Drumshanbo. Die quirlige Dublinerin hat ihre Management-Karriere aufgegeben zugunsten des bereits seit 1829 bestehenden Gasthauses. Sie hält das soziale Leben in der Bergregion zusammen und serviert Bioburger und Salate aus eigenem Anbau. Sonntags ab 18 Uhr ist session. Dann platzt die Mountain Tavern aus allen Nähten. Jetzt will Roisin den Laden in gute Hände weitergeben und sucht eine Käuferin.

nagement-Karriere in Stöckelschuhen eingetauscht, davon fühlt sie sich wohl noch immer etwas über-rumpelt. Wer Roisin zusieht, wie sie in Nullkomm-anix am Morgen in Schankraum und Toilette die nicht immer appetitlichen Spuren der letzten Nacht beseitigt – „die Putzfrau kommt erst später“, dann wirkt sie jedoch so, als habe sie ihr Leben lang nichts an-deres getan als Wirtin zu sein. Als sei es eine für sie von jeher vorgesehen, Guinness für Guinness zu zap-fen und manch trinkenden Habenichtes im Theken-gespräch vor größeren Sünden zu bewahren. Denn wer hier einkehrt, ist im Zweifel eher arm als reich und eher durch harte Arbeit als durch Spekulation zu ein bisschen überlebensnotwendigem Besitz ge-langt, zu einem der verstreut liegenden Häuschen, zu denen ein kleiner Garten und ein wenig Land ge-hört. Von SUVs keine Spur.

Angesichts von Roisins energischer Herzlichkeit neh-men die Stammkunden wohl auch die Organic Bur-ger und Salate aus eigenem Bioanbau hin, die auf der Speisekarte stehen. Immerhin berechnet sie dafür so kleines Geld, dass man die Ökoqualität nicht mitbe-zahlt. Es ist echte Überzeugung, die Roisin biologisch arbeiten lässt, kein ökonomisches oder gar modisches Kalkül. Höhere Preise könne sie hier nicht aufrufen, wo Touristen und Städter so selten anzutreffen sind wie künstliche Bräune und Designerklamotten. An

einem Ort wie der Mountain Tavern treffen sich ne-ben den Einheimischen eher jene Reisende, die keine Touristen mehr sind, sondern schon immer nach Ir-land fahren, egal wie es gerade um das Land bestellt war, und vielleicht, wie Michael aus Deutschland, der in Fußweite von der Taverne wohnt, ein kleines Cot-tage ihr eigen nennen.



Michael aus Deutschland kennt jeden Stein in den Iron Mountains oberhalb von Drumshanbo. Sie sind über die R208 nach Ballinamore zu erreichen. Hier im Gebirge, vom Gipfel des Bencroy (519) oder Ben-brack (496), kann man bis ins nur 15 km entfernte Nordirland blick-en, wenn der Regen nicht ganz so niedrig hängt wie auf dem Foto. Früher patroullierten hier die englischen Armeejeeps. Seit dem Kar-freitagsabkommen ist es ruhig, für die meisten offenbar zu ruhig, so einsam wie es ist.

Abends sind in der Mountain Tavern in den beiden Wohnzimmer großen Räumen alle Holzstühle be-setzt, in den Gängen und vor der Bar stehen die Gä-ste dicht an dicht. Vor allem sonntags, wenn bei den Sessions Bodhrán, Violine, Michaels auf dem Knie liegende Concertina, tin whistle und Gitarre tapfer gegen den Lärmpegel aus Stimmen, Gläsergeklirr und Geschirrräumen ankämpfen, lässt sich Roisins Fähigkeit, den Überblick zu behalten, bewundern. Dennoch muss sie kürzlich den Entschluss gefasst haben, den Laden wieder abzugeben, findet man ihn doch seit Oktober im Internet annonciert. Aber ver-mutlich hat Roisin lange genug den guten Geist der Mountain Tavern bei Laune gehalten, jetzt ist es Zeit, weiter zu gehen, an Plänen mangelt es der quirligen Frau gewiss nicht.

Die im eigenen Garten angebauten Biosalate, de-ren Pflege Roisin im Organic Centre von Rossin-



Der Gärtner vom Lissadell House nahe Sligo bietet seine Erträge feil. Ein Salat aus Kapuzinerkresse und Heublumen findet großen Anklang, ein Wein mit Lissadell-Label ist hier, wo kaum Touristen anzutreffen sind, fehl am Platz. Er ist ein typisches Produkt des Versuchs, diesen einsti-gigen Stammsitz der Gräfin Markievicz, den die Nachfahren Gore-Booth trotz Protest verkauft haben, lukrativ zu vermarkten. Am House selbst mag das klappen, auf dem Harvest Feast gehört den Bio- und Garten-erzeugnissen das Interesse der Besucher.

ver (über das im ij XVII, 2.06 nachgelesen werden kann.) gelernt hat, haben der Taverne die Teilnahme an einem touristischen Höhepunkt beschert, mit dem das nahegelegene Örtchen Drumshanbo alljährlich im September aufwartet. Das Harvest Feast feiert die ökologische Landwirtschaft und Nahrungsmittel-produktion in Leitrim und Umgebung. Dazu gehö-ren ein erlesener Produzentenmarkt sowie Shows von namhaften Küchenchefs, auf denen sie Rezepte mit irischen Meeresalgen oder schmackhafte Kartoffel-gerichte jenseits von Pommes und Püree kochen. Un-ter den zahlreichen Einzelveranstaltungen sticht ein Backwettbewerb der besten Boxtys, der irischen Kar-toffelpuffer, hervor. Nicht nur beim Bio-Frühstück ist auch der Nachwuchs willkommen. Kids can cook tritt gegen Pommes und pummelige Teenager an.



Einige Stände boten irische Käsesorten an, die wohl mehr das Eltern-herz erfreuen, als dass sie Kinder begeistern können, handelt es sich um meist handgeschöpfte, mitunter gut gereifte Rohmilchkäse. Dennoch war der Nachwuchs auf dem Harvest Feast nicht nur dabei, sondern auch in Aktionen wie Kids can cook direkt angesprochen.



Ein Schulmädchen verkauft homemade cakes, gebacken von örtlichen Hausfrauen, um mit dem Erlös die ortsansässige Schule zu renovieren. Hier mag niemand nach bio fragen, dafür sind die Preise umso niedriger. Die Backwaren diverser Profis wie des Gleasons Townhouse, eines Restaurants aus Roscommon Town, waren im Schnitt doppelt so teuer

John Brennan organisiert das Harvest Feast und ist in seinen Erzählungen von köstlichen Ökolebensmitteln kaum zu bremsen. Vor allem eine uralte Rinderrasse, die schon im Jahr 640 urkundlich bezeugt ist und im Oarseman Pub im benachbarten Carrick-on-Shannon serviert wird, sollten wir uns nicht entgehen lassen. Sagt John so überzeugend in seinen alten Jeans und abgenutzter Outdoorkleidung, dass wir uns ein uriges Lokal vorstellen. Das ist der Pub dann auch, allerdings mit einem äußerst gehobenen Preisniveau, das den Genuß des besonderen Tieres dann doch verhinderte. Dafür empfehlen die Betreiber des Oarseman, die kochenden Brüder Ronan und Connor, sogar jedes aufgetischte Gemüse mit einer so detaillierten wie appetitlichen Beschreibung, dass der Verzicht aufs alte Rind nicht allzu schwer fällt. Ein Zeichen sorgloser Amüsierlaune selbst in Krisenzeiten setzen einige knapp 20-jährige Iren, die sich das teure Tier wie einen alltäglichen Imbiss zum Bier an der Bar bestellen. Die Schwaben am Nebentisch dagegen konsumierten äußerst bescheiden, vermutlich weil sie die stürmische Nacht an Bord eines Kabinenkreuzers verbringen würden. Die können in Carrick-on-Shannon an nagelneuen, von der Stadt

errichteten Holzstegen festmachen, die, von raschelnden Bambussträuchern gesäumt, elegant geschwungen und indirekt beleuchtet, für die Titelseiten von Lifestyle Magazinen taugen.

Herzlich und heiter plaudernd geht es an den circa 30 Marktständen des Harvest Feast zu. Kenntnisreich erzählen die Produzenten von den Tücken des Ökobetriebes in einem Land, in dem bis vor ein paar Jahren noch niemand für Bio-Gemüse zu zahlen bereit war, wollten die Iren den Steckrüben und Karotten ihrer Kindheit im Zweifel eher entfliehen, als seine erdige Qualität mit höheren Preisen zu honorieren.

Seit mittlerweile 13 Jahren auf dem irischen Markt und nach Drumshanbo gereist sind die Macher des Noodle House. Dahinter stehen zwei deutsche Einwanderer, die mit aus Deutschland importierten Demeter-Zutaten Nudeln produzieren. Demeter-Qualität made in Eire sei nicht zu bezahlen, so Alois Basler. Doch die 500 g Beutel zu 3 Euro verkaufen sich so gut, dass der Radius der Abnehmer um den Produktionsort Curry im Co. Sligo immer mehr wachse. Der Gärtner von Lisadell House, jenem Herrenhaus nahe Sligo, das Stammsitz der Gräfin Markievicz war, hält Besonderheiten wie einen Salat aus Kornblüten und Kapuzinerkresse bereit, der viel Anklang findet. Ein Wein mit Lissadell-Etikett, der allerdings andernorts gekeltert wird, findet hier, wo sich kaum Touristen und viele Iren tummeln, keine Kunden. Dafür interessieren sich die Gäste für die Vielfalt irischer Kartoffelsorten – bekanntlich seit dem Famine ein besonderes Anliegen. Probieren lassen sich die rohen Kartoffeln jedoch nicht, ihre unterschiedliche Form und Färbung ist zu bewundern. Zudem sind fachkundige Gespräche rund um die Knolle zu hören, in denen es kaum überraschen würde, wenn selbst so schwierige Fremdwörter wie Bamberger Hörnchen fallen würden. Irischer Käse darf nicht fehlen und wird gleich an mehreren Ständen feilgeboten, wobei Corleggy Cheese die größte Auswahl an Rohmilchkäsen bereit hält, die vermutlich sogar Franzosen überzeugen könnten. Allerdings ist nicht alles, was auf dem Markt schmeckt, auch wirklich bio.

Dem Neuseeländer, der Spanferkel mit Apfelsoße anbietet, ist das auch völlig schnuppe, wie er unmissver-



Die Äpfel durfte man probieren oder gleich kiloweise kaufen. Wem das hier zu schwer wurde, dem sei der Boyle Origin Farmers Market, jeden Samstag von 10 bis 14 Uhr, direkt auf dem Marktplatz von Boyle empfohlen. Dort werden einem dann auch diese zwei netten Ladies und der zugegebenermaßen etwas martial aussehende Mann (er beißt nicht, er will nur spielen) wieder begegnen mit lauter leckeren, lokal erzeugten Produkten wie Gemüsen, Früchten, Marmeladen, Ölen, Backwaren, Käse und und und.

ständig äußert, wie auch die Milch im Cappuccino nebenan H-Milch vom deutschen Discounter ist. Das Schulmädchen, das ganz allein einen riesigen Haufen von homemade cakes bewacht, die hiesige Familien gebacken haben, um mit dem Erlös die ortsansässige Schule zu renovieren, will man gar nicht erst nach bio fragen. Immerhin liegen die Preise des Gebäcks weit unter denen der diversen Restaurants wie dem Gleasons Townhouse aus Roscommon Town, dessen selbstgebackenes Brot die Gäste so begeistert hat, dass sich daraus ein eigener Geschäftszweig entwickelt hat. Eine echte Überraschung bereitete der Weißwein, den Stephen von Wilhelm Wines zu kosten gibt: ein Riesling, den er aus seiner Zeit in Göttingen kennt und seitdem aus Deutschland importiert. Die probierenden Iren wundern sich über den angenehm fruchtigen Geschmack, sind aber bei hellichtem Tage nicht bereit, den Preis von über zehn Euro pro Flasche zu bezahlen. Restaurants und Weinhändler sind Stephens beste Abnehmer. Daneben handelt er mit kleinen Köstlichkeiten wie Artischokenmousse, made in Italy, deutsch beschriftet, zu einem Preis von fünf Euro das Glas, wie man ihn auch im deutschen Bioladen zahlen müsste. Über die langen Transportwege will man an dieser Stelle lieber nicht nachdenken, sondern der Globalisierung und der irischen Reimmigration dafür danken, dass sie leckeres Essen ins Land gebracht hat, schließlich sind die Zeiten immer noch unvergessen, als es auf dem irischen Land nur Wurzelgemüse zu kaufen gab,

dessen Qualität einen im Unklaren ließ, ob es nicht auch an die Schweine verfüttert wurde.

Nicht nur von Stephen, auch an anderen Ständen, insbesondere an dem Infostand des Organisationsteams, an dem sich alle unterstützenden Institutionen wie Greenbox oder das Organic Centre vorstellen, wird mir fast stellvertretend für alle Deutschen und ihre Vorreiterrolle in punkto ökologischer Landbau gedankt. Tatsächlich kamen wichtige Impulse und tatkräftige Unterstützung für das Öko-Zentrum in Rossinver und viele andere irische Ökobetriebe von den Deutschen in Irland. Vor allem Hans und Ga-

by Wieland, die 1985 in Irland mit biologischen Produkten anfangen und als wichtige Säulen das Organic Centre in Rossinver mittragen, werden immer wieder erwähnt.

Der umfangreichste Ökoreiseführer Irlands, *Ecoescape, the handbook to responsible escapism* (www.ecoescape.org), der 2008 erschien und am Infostand verkauft wird, hat jedoch mit Catherine Mack eine englische Verfasserin. Mit Zug, Bus und Fahrrad erkundete sie die Grüne Insel wahrhaft grün: *slow travel, local food and drink, eco days out*, begleitet von

Mann und zwei Kindern, die als strenge Testreisende fungierten und trotz viel verhangener Himmel auf den Fotos im Buch gar enthusiastische Tipps bieten. In der Umgebung von Drumshanbo finden sich im Führer gleich zwei Spitzenempfehlungen für Übernachtungen: *Ard Nahoo* (I thought I had died and gone to eco-heaven) in Dromahair, einem Dorf nahe Sligo, wo die Gäste in stilvollen Blockhäusern (*ecocabins*) mit Ökholz- und -farben untergebracht sind. In der *Tawnylust Lodge* in Manorhamilton kommen in den Gästewohnungen für Heizung und Warmwasser neueste Methoden zur umweltschonenden En-





MINERS WAY OBERHALB VON ARIGNA

Mitten auf der Wiese steht eine gusseiserne Waage, auf der die Ausbeute an Kohle der Kumpels abgewogen wurde, um ihren Lohn zu berechnen. Der Wanderweg ist kaum begangen, dabei bietet er wunderbare Natur, Einsamkeit und weite Panoramablicke über das Tal und den Lough Allen. Nur die Kühe fühlen sich gestört und rannten davon.



ergiegewinnung zum Einsatz und die Wirtin kennt ihre Umgebung offenbar in allen ökologischen Einzelheiten samt den besten Pilz- und Angelgründen. Auch das Lough Allen Adventure Centre, eine Art Jugendherberge mit Mehrbettzimmern direkt am See, erwähnt der Ökoführer. Catherine Mack hat jedoch nicht im Haus übernachtet, sondern an einem wilderness therapy weekend teilgenommen, Streifzügen durch die Wildnis mit viel Aktivitäten unter freiem Himmel (loughallenadventure.com), die nach Abenteuer klingen.

Im Kontrast zu all dieser Nachhaltigkeit steht nicht nur das Mietauto, mit dem sich deutsche Urlauber

(und die Autorin) in Irland am häufigsten fortbewegen. Hier in den Bergen rund um den Lough Allen wird man mit dem Kohleabbau auch immer wieder eine der größten Umweltsünden der Menschheit zu Zeiten der Industrialisierung erinnert. Vermutlich gibt es da einen direkten Zusammenhang mit den verstärkten Bioaktivitäten in der Gegend. In Arigna veranschaulicht ein Museum am alten Schacht, den man begehen kann, die Geschichte der Kohleförderung, indem ehemalige Kumpels durch ihren alten Arbeitsplatz führen und ihre Ehefrauen Anekdoten aus dem Familienleben der Kohlearbeiter erzählen. Aber auch ohne das Museum stößt man in



Neben der stillgelegten Mine in den Iron Mountains steht eine alte gusseiserne Waage englischen Fabrikats. So schwer, wie sie ist, wird sie niemand weg schaffen wollen, auch wenn sie heute keine Funktion mehr hat. Die Kumpels haben sie einst hier heraufgetragen, um die Ausbeute an Kohle zu wiegen, die ihren Lohn bestimmte. Jetzt drohen die Binsen die eiserne Plattform zu überwuchern, tiefe Schlammfüßen erschweren den Weg hier herauf.

(links) Eine besonders schön ornamentierte Kohlewaage aus Gusseisen, die heute mitten auf der grünen Wiese oberhalb von Arigna steht. Einst feierte die Industrialisierung sich mit solch prächtigen Gerätschaften und Gebäuden selbst, jetzt sind sie ein Mahnmal der einstigen Hybris, mit der die Menschen für die Ewigkeit zu bauen glaubten.

der Gegend allerorten auf Relikte und Zeitzeugen des Bergbaus.

Dazu muss man noch nicht einmal den Arigna Miners Way, einen 62 Kilometer langen Wanderweg rund um Arigna gehen. Auch oberhalb der Mountain Tavern, nahe des Bencory Mountain, gleich am 80 Kilometer langen Sliabh an Iarainn-Weg, liegt der Eingang zu einem Schacht, eine Art gemauerter Schuppen mit rostenden Eisenträgern, in dessen Tiefe man gar nicht vordringen will (und darf).

Etwas weiter findet sich eine gusseiserne Waage für Kohle, nach der sich der Lohn der Kumpels bemaß.

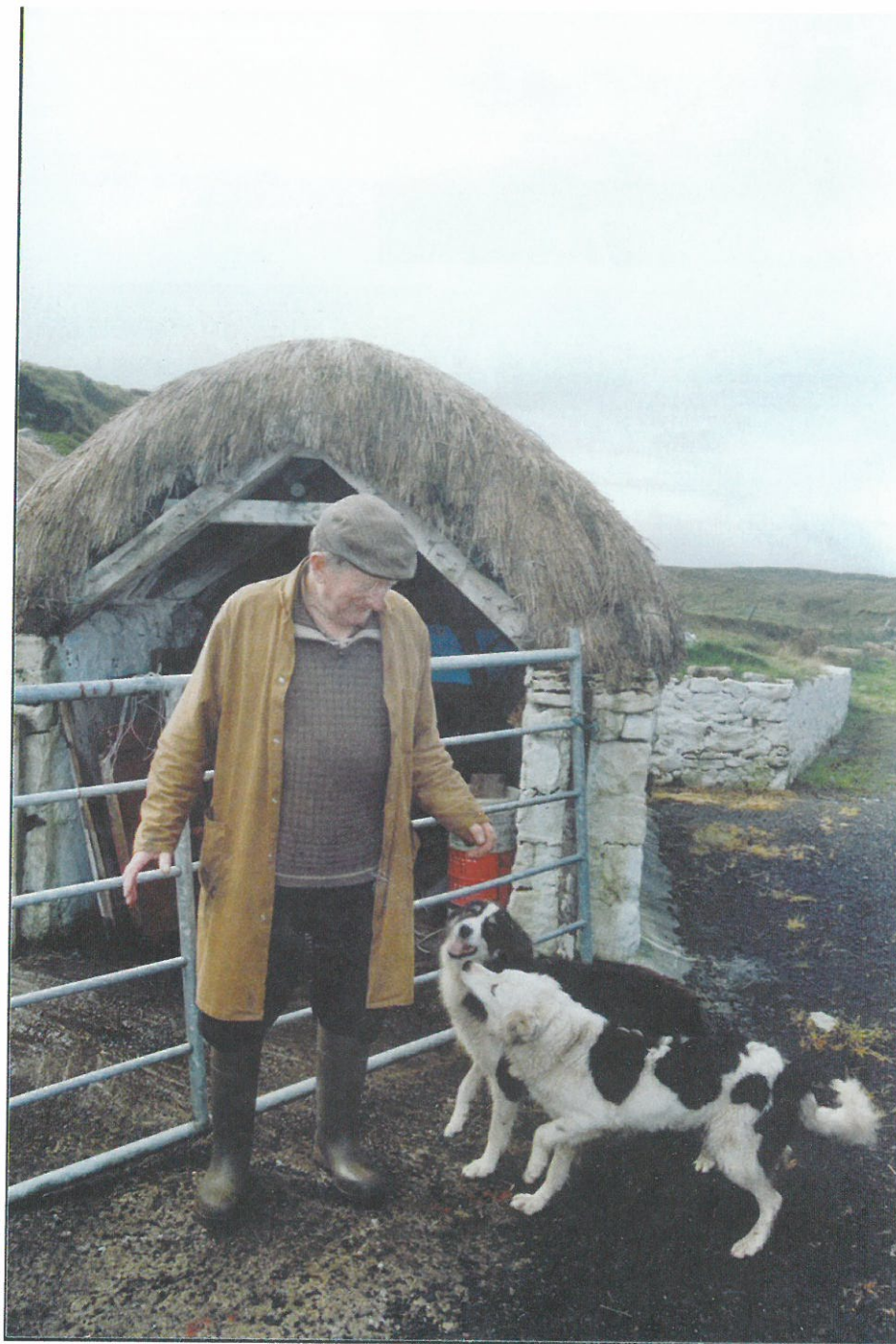
Das Fabrikat ist englisch, solide gebaut und hier heraufgebracht für eine Ewigkeit, die der Bergbau jedoch nicht überdauerte. Von braunen Binsen umwuchert und Schlammfüßen umgeben, liefert die Waage auf ihrem Eisensockel, von dem aus ein weiter Blick übers Land möglich ist, ein eindrückliches Mahnmal, sei es für die Schließung der Mine und die viele Arbeit, die es einst hier gab, sei es für die verstorbenen Kumpel. Auch oberhalb von Arigna steht eine solche



Am Infostand des Harvest Feast stellen sich alle Initiatoren und Sponsoren vor: the food hub, Greenbox, the Organic Centre von Rossinver, Western organic network etc. Auch Informationen zum Ökotourismus waren zu haben, etwa ecoescape, the handbook to responsible escapism von Catherine Mack, oder eine Karte des Kingfisher Trail, ein Wanderweg, teils östlich des Lough Allen, der auf 370 Kilometern Nordirland und die Republik verbindet und durch Fermanagh, Leitrim, Cavan, Donegal und Monaghan führt.



Flynn war gerade alt genug, um verrentet zu werden, als die Mine von Arigna 1990 schloss. Seine Statur ist fast hager, er wirkt ausgezehrt, nur seine großen Hände erinnern an die Kraft, die Flynn einst besessen hat. Wer ihn am Wegesrand des Miners Way trifft, sollte Zeit mitbringen für die vielen Geschichten von damals, von dem Zusammenhalt der Kumpels, von dem schwarzen Gold, das die Kohle für ihn und seine Freunde bedeutete.



Waage. Mit gusseisernem schnörkeligem Ornament verziert, beschwört sie, so ganz auf verlorenem Posten, noch einmal die einstige Glorie der Industrialisierung herauf und gemahnt gleichzeitig an ihren Untergang. Hier ist sie von einer viel lieblicheren Vegetation umgeben als in den Iron Mountains, steht sie doch mitten auf der grünen Wiese. Die Kühe runderum kümmert es wenig, solange nicht zu viele Wanderer hier auf dem Miners Way vorbei kommen und sie beim Wiederkäuen stören. Tatsächlich sind es wenige, die sich hierher verirren, die Wege sind ohne Fußspuren, das Gras ist an keiner Stelle niedergetreten. Dabei begleitet einen die ganze Zeit ein prächtiger Panoramablick auf das grüne Tal rund um den immerhin sich auf fast zehn Kilometer erstreckenden und an seiner breitesten Stelle knapp fünf Kilometer bemessenden Lough Allen. Für irische Verhältnisse ungewöhnlich viele Bäume strukturieren die Landschaft, immer wieder laden besonders saftige Wiesen, Findlinge oder Ruinen zum Verweilen ein: einfach den Blick schweifen lassen, die Ruhe genießen und Sonne tanken, so sie denn vorbei schaut, ecoescapism pur, der nur möglich ist, weil der Kohleabbau sich erschöpft hat.

Doch wen auch immer man am Wegesrand trifft, sie kommen sofort auf die Gruben zu sprechen. Von der guten Zeit ist die Rede, als alle hier gutes Geld verdienten und die Heranwachsenden schon mit zehn Jahren in den Schacht einfuhren, wo die Flöze so niedrig sind, dass Erwachsene nur liegend daran arbeiten konnten.

Auch wenn es in Arigna heute eine Fabrik gibt, beschäftigt sie doch nur einen Bruchteil der einstigen Kumpel. Somit ist nach Schließung der Schächte im Jahr 1990 Emigration hier ein ständiges Thema, selbst in den fetten Jahren der irischen Ökonomie. Glück hatte, wer zuvor dauerhaft eingefahren ist und, wie Flynn, gerade alt genug für die Rente war. Sein zerfurchtes Gesicht und die hagere Statur legen ein Zeugnis der schweren Arbeit ab, die er geleistet hat. Die Hände so groß und so kräftig, dass sie fast nicht zum Körper passen. Bei den Erzählungen schwingt derselbe Stolz mit, ein Kumpel gewesen zu sein und Teil einer Gemeinschaft, die wirklich zusammen hielt, wie man ihn auch im Ruhrpott antrifft, wenn über alte Zeiten geredet wird. Die Koh-



Eddie Gillespie, ein Farmer mitten im Nirgendwo, den man nur trifft, wenn das Navi versagt, die Ausschilderung in die Irre führt und der lange Weg über Stock und Stein in einer Sackgasse endet. So begegneten wir einander zu einem netten Plausch vor dem Reet gedeckten Schuppen, für dessen Instandhaltung Mr. Gillespie Regierungsgelder erhält, die er aber zurückzahlen muss, sobald es etwas verfällt. Jetzt hat wenigstens auch mal jemand von außerhalb den Schuppen gesehen und fotografiert. Dass er in einem deutschen Magazin abgedruckt wird, wird Mr. Gillespie sicher freuen.

le hat Spuren auf den Körpern hinterlassen, ist ihr Staub immer mit eingewachsen, wenn die vielen Wunden, die man sich bei der Arbeit holte, verheilten. Flynn will mir diese schwarze Haut zeigen und lacht zahnlos über mein Abwinken. Vom Harvest Feast in Drumshambo hat Flynn zwar gehört, doch sein Interesse bleibt höflich. Kumpel und Bio? Das geht irgendwie nicht zusammen. Noch nicht.

PS. Von der viel kritisierten Lough Allen Erweiterung (ij XIII, 4.02: „Die Paten am Fluß“ *), die den Kabinenkreuzern den Zugang zum See erleichtern soll, um ausländisches Geld in die Region zu bringen, war übrigens nichts zu spüren. Es kam aber auch niemand darauf zu sprechen. Zu präsent ist offenbar die Vergangenheit der Kohle, als dass die Gegenwart sie verdrängen könnte. Auch die Ökoaktivisten feierten auf dem Harvest Feast eher die Erfolge ihrer Bemühungen, als sich von den Umweltsünden anderer die Laune verderben zu lassen.

Wer den Beitrag nachlesen will, wir haben ihn auf unsere (nur irland journal-Lesern bekannte) Spezialseite gesetzt: www.ireland-journal.de/links

