

Einführung.....	7
Gedanken über Irland – eine erste Annäherung.....	9
Irish Stew	15
Tart with the Cart – Molly Malone, Irish Folk and Dance	16
Irish Brown Bread	21
Der Heilige und der Wunschbaum – die Geschichte des Tobar Mac Duach	22
Irish Cockle Soup – irische Herzmuschelsuppe.....	30
Jahre des Elends – the Great Famine	31
Griddled Potato Pancakes – Kartoffelpfannkuchen.....	38
Mary-Ann auf der Brücke – der Weg nach Carrick-a-Rede	39
Lemon Tart – Zitronentorte.....	44
Irish Coffee	45
Wie man Dunkelheit in Licht verwandelt – das Buch der Engel	46
Shepherd's Pie	53
Eintopf, Brei und noch allerlei – die irische Küche	54
Fried Woodcock with Rutabaga – Waldschnepfe mit Steckrübengemüse	60
Irlands wilder Westen – von Fischern, Wind und Einsamkeit ..	62
Hake 'n' Spinach – Seehecht mit Spinat.....	69
Größer, schneller, besser, mehr – das Guinness-Buch der Rekorde	71
Guinness Chocolate Tart – Guinness-Schokoladenkuchen ..	77
Die Wiedergeburt aus der Finsternis – Newgrange	79
Parsley Soup – Petersiliensuppe	86
Der brave Tinker – von Pferden, Händlern und dem fahrenden Volk	87
Traveller's Peppermint Cake – Pfefferminzkuchen nach Art der Traveller	93
Yahoo! oder die Unzulänglichkeit des Menschen – Jonathan Swift	95
Lentil Pie – Linsenauflauf	102
Am Abgrund – die Cliffs of Moher.....	103
Almond Pudding – Mandelpudding.....	108

Der grüne Rausch – die Sache mit St. Patrick.....	110
St Patrick's Pancakes – St.-Patricks-Pfannkuchen.....	117
Der Albtraum des James Joyce – ein Besuch in Dublin.....	118
Oysters with Cucumber Salad – Austern mit Gurkensalat..	123
Irland zum Gruseln – von Vampiren und anderem Gesindel..	124
Chicken and Guinness – Hähnchen mit Guinness.....	131
Der Junge mit dem Molotowcocktail – auf Spurensuche in Derry.....	133
Nutty Chocolate Fudge – nussiges Schokoladenfondant ..	141
Ein trauriges Lied und ein eiskaltes Bad – Weihnachten in Irland.....	142
Spiced Beef – irischer Weihnachtsbraten	147
Apricot-and-Almond Chutney	148
Irish Winter Punch	149
Versteinerte Küsse – von Feen, Clanchefs und einem magischen Stein.....	150
Roasted Pork in Apple Sauce with Champ – Schweinebraten mit Apfelsauce und Püree.....	157
Brady, Brian und der Limerick – ein Lyriker im Pub.....	159
Whiskey Foam – Whiskeyschaum.....	165
Geschichten vom Reisen – die Geologie von Irland.....	166
Shrimps Catcher Breakfast	173
Der wilde Oscar – wer nicht auf seine Weise denkt, denkt überhaupt nicht	174
Gooseberry Pie – Stachelbeertorte	179
Das Spiel der Throne und andere Dramen – Drehorte in Irland.....	181
Dumpling Stew – Eintopf mit Klößen	187
Vom Raunen zwischen den Gräbern – die Klosterruinen von Irland.....	189
Bean Broth with Ham – Bohnensuppe mit Schinken.....	194
Das letzte Wort	196
Danksagung	197
Karte	198
Bilder	199

Tart with the Cart – Molly Malone, Irish Folk and Dance

Molly Malone war eine bezaubernde junge Frau. Ihre Anmut strahlte wie ein Licht, sodass manch einer innehielt und ihr hinterherschaut, wenn sie ihren Karren durch die Straßen von Dublin schob. Doch die Zeiten waren hart, von Schönheit allein konnte man nicht leben. Und so kam es, dass Molly Malone sich nicht mit duftenden Rosen schmückte, wie es vielleicht angemessen gewesen wäre. Nein, sie schob stattdessen stinkenden Fisch durch die Stadt, denn sie war Fischhändlerin, wie schon ihre Eltern es vor ihr gewesen waren. „Cockles and mussels, alive, alive, oh“, rief sie, „Herzmuscheln und Miesmuscheln, lebendig, lebendig!“, immer wieder „cockles and mussels“, tagein, tagaus.

Es ist eine traurige Geschichte, denn eines Tages erkrankte Molly Malone an einem bösartigen Fieber, und das raffte sie trotz ihrer Jugend erbarmungslos dahin. Seit jenem Tag vor gut 300 Jahren, so heißt es, wandert Mollys rastloser Geist durch die Straßen von Dublin. „Cockles and mussels“, ruft er dabei immer wieder, und „alive, alive, oh“.

„Kennst du wirklich Molly Malone nicht?“ Gunhild schüttelt fassungslos den Kopf und öffnet ein Video auf YouTube. „Hier“, sagt sie, „die Dubliners. Deren Musik hab' ich zu meiner Studentenzeit immer gehört. Und du willst mir wirklich sagen, dass du das nicht kennst?“

Etwas beschämt höre ich zu und versuche, meine Unwissenheit mit cooler Nonchalance zu überspielen. Doch natürlich kenne ich das Lied! Das sang doch der betrunkene Landstreicher in Stanley Kubricks „A Clockwork Orange“!

Aber nicht der, sondern vielmehr die Dubliners haben Molly Malone weit über Irlands Grenzen hinaus berühmt gemacht. Das Volkslied aus dem 19. Jahrhundert ist jetzt so etwas wie die heimliche Hymne von Dublin, und das Denkmal der jungen Fischhändlerin, von den Dublinern frech „Tart with the cart“ – „Flittchen mit Karre“ – genannt, ist zu einem Wahrzeichen der Stadt avanciert.

Ob es Molly Malone jemals gegeben hat, weiß niemand mehr. Doch sie ist ein sehr lebendiges Beispiel für „Irish Folk“, die irische Folkmusik, die in den letzten Jahrzehnten immer populärer geworden ist und ohne die man sich die Irland-Romantik kaum noch vorstellen kann. Aus beinahe jedem irischen Pub dudeln ihre Weisen heraus, natürlich live und authentisch vorgetragen, und nur durch diese Musik entsteht die typische, urige Atmosphäre, in der das Pint Guinness erst so richtig schmeckt. Musiker wie die Dubliners oder die Chieftains sind mit Irish Folk zu Weltruhm gelangt, und Festivals mit irischer Folkmusik finden mittlerweile überall statt. In Deutschland gibt es zum Beispiel regelmäßige Veranstaltungen in Duisburg, Stendal und Itzehoe, auf der Burgruine Volmarstein oder auf der Balver Höhe im Sauerland, um nur einige zu nennen.

Eingefleischte Fans behaupten, die irische Folkmusik stamme in direkter Linie von der Kultur der Kelten ab, jenem geheimnisvollen Volk, das Europa im letzten vorchristlichen Jahrtausend besiedelte und das schließlich um die Zeitenwende herum vom Römischen Reich assimiliert wurde. Die Kelten hinterließen keine schriftlichen Aufzeichnungen, alles,



Irish Cockle Soup – irische Herzmuschelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

40 Herzmuscheln	1 kl. Bd. Blattpetersilie
1 kl. Zwiebel	15 g getrocknete Rotalgen
30 g Butter	(in Bioläden oder übers
600 ml Milch	Internet erhältlich)
150 ml Sahne	2 El Mehl
¼ Sellerieknolle	Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Rotalgen 10 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen, dann abtropfen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken, den Sellerie putzen und fein würfeln. Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich bürsten, geöffnete Muscheln aussortieren. Zusammen mit 600 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und 5 Minuten lang dünsten, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Dann die Muscheln aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen, Muscheln, die sich nicht öffnen, entfernen. Das Muschelwasser erneut aufkochen und zur Hälfte einreduzieren. Das abgekühlte Muschelfleisch aus den Schalen lösen. Nun in einem weiteren Topf die Butter zerlassen, Zwiebeln und Sellerie hinzugeben und 5 Minuten lang bei milder Hitze dünsten, aber nicht bräunen. Im Anschluss das Mehl darüberstäuben, danach Rotalgen, Muschelwasser und Milch hinzugeben. Unter Rühren aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die Sahne hinzugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten lang bei schwacher Hitze köcheln lassen. Nun die Petersilie und das Muschelfleisch unterrühren, 3 Minuten lang erwärmen und gleich danach servieren. Dazu passt Brown Bread (Rezept s. Seite 21).

Jahre des Elends – the Great Famine

Nachdenklich tunkte Kilian ein trockenes Stück Brown Bread in seine Suppe. Es war nur eine dünne Brühe, in der ein paar Möhrenstückchen, etwas Sellerie und der Teil eines Kohlstrunks herumschwammen. Das Brot war altbacken und schmeckte fad, doch Kilian kaute es mit Bedacht, ließ es im Gaumen hin- und hergleiten und schloss die Augen, als er den Bissen schließlich schluckte. Es war, als koste er wie ein Feinschmecker hingebungsvoll einen himmlischen Genuss aus. Erst nach einer Weile öffnete er die Augen wieder, brach ein weiteres Stückchen von seinem Brot ab und begann die Prozedur von Neuem.

Wie es weitergehen würde, wusste Kilian nicht. Doch es schien, als habe er das größte Elend überstanden, nun, da er im „Kilmainham“ Goal saß, dem düsteren Gefängnis von Dublin. Seine Zelle war feucht, kalt und finster, zudem teilte er den engen Raum mit drei anderen ausgemergelten Gestalten. Sie waren junge Männer wie er selbst, zu entkräftet und zu entmutigt, um gegeneinander aufzubegehren oder sich das karge Essen streitig zu machen. Jeder hockte in seiner Ecke, stumm und schicksals ergeben. Kilian hatte nicht gefragt, welche Straftaten die anderen in dieses Gemäuer gebracht hatten. Es spielte keine Rolle. Er selbst war in die Vorratskammer eines vornehmen Stadthauses eingebrochen. Kaum packte er dort einen Laib helles Brot, da wurde er auch schon erwischt. Die Dienerschaft des Hauses bewachte die Kammer aufmerksam, und Kilian war nicht so

Eintopf, Brei und noch allerlei – die irische Küche

Heute besuchen wir den Old English Market in Cork. Er befindet sich in einer großen Halle, und schon beim Betreten schlägt uns eine abenteuerliche Mischung der verschiedensten Duftaromen entgegen. Denn hier gibt es alles Mögliche: Im bunten Gewusel zwischen Händlern und Käufern wird eine abenteuerliche Palette von Lebensmitteln feilgeboten. Da sind Stände mit Süßigkeiten aller Art, mit Fleisch, Wurst- und Käsespezialitäten, mit Obst und Gemüse, mit Brot und Oliven, mit Fisch, Whiskey oder mit frisch zubereiteten Leckereien.

Ich kann mich kaum sattsehen, und schon gar nicht kann ich mich entscheiden, welchem der vielen Stände ich mich zuerst zuwenden soll. Überall bieten Verkäufer ihre Köstlichkeiten zum Probieren an, und endlich entschieße ich mich, das Stückchen Käse zu verkosten, das mir von einer rundlichen Käsehändlerin im weißen Kittel so einladend hingehalten wird.

Erwartungsvoll sieht sie mir zu, wie ich kauend das Käsestück im Gaumen hin- und herschiebe. Der Käse schmeckt frisch und würzig, gerne lasse ich mir ein Stück davon einpacken. Während sie es abschneidet, frage ich sie, woher dieser leckere Käse denn komme. Ganz offensichtlich freut sie sich über mein Interesse, denn sie strahlt und erzählt von ihrer Farm im County Tipperary, wo sie sich vor einigen Jahren gemeinsam mit ihrem Mann auf die Käserei spezialisiert habe.

Spontan geht mir die Melodie des Liedes „It’s a Long Way to Tipperary“ durch den Kopf, in dem die Sehnsucht eines in die Ferne gereisten Iren nach seiner Freundin in der Heimat besungen wird. Den guten Mann hat es auf Arbeitssuche ins Ausland verschlagen, ein Schicksal, das er in früheren Jahren mit vielen Iren teilte. Noch Heinrich Böll notiert in den Fünfzigerjahren des letzten Jahrhunderts, dass von neun Kindern einer irischen Familie fünf oder sechs werden auswandern müssen, um ihr Auskommen zu finden. Denn Irland war stets arm, entsprechend karg stelle ich mir die Küche des Landes vor. Das erzähle ich der Käsemacherin, und dann versteige ich mich dazu, ihr mein Erstaunen darüber zum Ausdruck zu bringen, dass es in Irland so köstlichen Käse wie den ihrigen gibt!

Tipperary, so heißen eine Stadt und eine Grafschaft im Herzen von Südirland, belehrt sie mich zunächst freundlich lächelnd. Und tatsächlich, so räumt sie ein, war Irland eigentlich nie für seine kulinarischen Spezialitäten berühmt. Das jedoch habe sich in den letzten Jahrzehnten gewaltig geändert. Es gebe inzwischen viele Lebensmittelproduzenten, die wie sie und ihr Mann darauf bedacht seien, eine Kultur hochwertiger Genüsse aus dem eigenen Land zu entwickeln. Ich solle mich doch nur einmal in der Markthalle umsehen, fügt sie mit einer ausladenden Geste hinzu.

Traditionell habe es jedoch nur einfache und deftige Hausmannskost gegeben. Eine wichtige Rolle spielte seit jeher das Lammfleisch, denn Schafe grasen überall in den Weiten der irischen Landschaft. Auf den saftigen Weiden im Herzen der Insel gibt es auch viele Rinder, die Fleisch und Milchprodukte liefern, und aus den zahlreichen Flüssen und Seen sowie von den Küsten kommen Fische, Muscheln und Krebse, vielfach auch nahrhafte Algen auf den Tisch. Hingegen gab es schon

Irlands wilder Westen – von Fischern, Wind und Einsamkeit

Am Sonntag sind sie mit den Booten hinüber nach Dún Chaoin gefahren. Denn hier steht das kleine Gotteshaus, dessen Kirchspiel sie angehören. Der Pfarrer hat sie eindringlich ermahnt, zur Andacht zu kommen, wenn ihnen ihr Seelenheil lieb sei. Und sie sind fromme Leute, sie leben streng nach der katholischen Lehre.

Doch was sollen sie tun, wenn Stürme um ihre Insel toben und die Wogen des Atlantiks haushoch auftürmen? Dann müssen sie daheimbleiben, auf An Blascaod Mór, der Hauptinsel von Na Blascaodaí, einer Inselgruppe im äußersten Südwesten von Irland. Dort, wo Amerika fast schon näher erscheint als Europa. Das Zuhause dieser Menschen liegt nur zwei Kilometer vom irischen Festland entfernt, und doch ist es gänzlich isoliert, wenn die wilden Winde des Atlantiks es so wollen. Der Sturm und der Ozean sind die wahren Herrscher in dieser rauen Welt.

Das Leben ist nicht einfach auf An Blascaod Mór. Vor gut 100 Jahren leben etwa 150 Menschen hier, wo Wind und Regen zu Hause sind und wo die Existenz nur um vier Elemente kreist: um Kartoffeln und Fische, um Schafsmilch und Torf. Tauschhandel beherrscht die Geschäfte, so wie in archaischer Vergangenheit, denn hier gibt es keine Handwerker oder Läden, keine Amtsstube, keine Schule, keine Pfarrer und keine Landherren,

denen man Pacht zahlen müsste. Die Insulaner sind einfache Leute, jeder von ihnen ist Selbstversorger, sie brauchen nicht viel. Doch eine Kunst haben sie sich an langen Winterabenden angeeignet und ungezählte Jahrhunderte hindurch bewahrt: Sie sind begnadete Geschichtenerzähler. Ihre gälische Sprache ist bunt und voller Bilder, so wie die fantastischen Küsten, die der wilde Atlantik geformt hat.

Einer von diesen Inselbewohnern ist Tomás Ó Criomhthain, Fischer und Bauer, geboren auf An Blascaod Mór kurz vor Weihnachten im Winter des Jahres 1856. Auch er ist ein großer Fabulierer, und eines hat er den meisten seiner Nachbarn voraus: Tomás hat ein brillantes Gedächtnis. Er kennt jede einzelne der Geschichten, die sich in den letzten Jahrzehnten hier zugetragen haben. Deshalb scharen sich die Zuhörer um ihn, auch als er alt geworden ist und längst schon nicht mehr mit den Booten auf die offene See hinausfährt, zusammen mit den anderen Männern, von denen die meisten nicht schwimmen können.

Wind tost draußen um seine kleine Kate, die hoch oberhalb der steil zum Meer hinabstürzenden Küste im hügeligen Grasland liegt. Um die Häuschen herum weiden vereinzelte Schafe, sie trotzen wie dicke, wollige Kugeln dem ewigen Sturm.

Drinne ist es warm und behaglich. Die Torfbriketts glimmen im Kamin, und eine Petroleumlampe flackert in der Ecke der Stube. Hier lehnt Tomás Ó Criomhthain in seinem abgewetzten Sessel, ein kleiner, hagerer Mann mit scharf geschnittenen Zügen und lebhaften Augen. Unermüdlich schöpft er aus dem reichen Fundus seiner Erlebnisse, er begleitet die Worte durch Gesten, spricht schneller und hebt dabei seine Stimme mit beschwörendem Timbre, bricht abrupt zu einer spannungsgeladenen Pause ab, um endlich leise raunend seinen ergreifenden Bericht fortzusetzen.



Lentil Pie – Linsenaufauf

Zutaten für 4 Personen:

6 Möhren	800 g Süßkartoffeln
4 Pastinaken	2 Eigelbe
4 Petersilienwurzeln	250 ml Guinness
¼ Sellerieknolle	3 El Tomatenmark
2 Zwiebeln	100 g geriebener Cheddar
150 g rote Linsen	Speiseöl
1 Dose geschälte Tomaten in Stücken	Pfeffer
	Salz

Zubereitung:

Möhren, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Sellerie und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und alles Gemüse darin kräftig anbraten. Salzen, pfeffern und das Tomatenmark unterrühren. Mit dem Guinness ablöschen, aufkochen, 5 Minuten lang köcheln lassen und dann die geschälten Tomaten, die Linsen und 200 ml Wasser hinzugeben. 20 Minuten lang köcheln lassen, gelegentlich rühren.

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und 15 Minuten lang in Salzwasser garen. Das Linsengemüse noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann in eine Auflaufform geben und die gut abgetropften Kartoffelscheiben darüberschichten. Den Cheddar mit den Eigelben vermengen auf dem Pie verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 30 Minuten lang überbacken.

Am Abgrund – die Cliffs of Moher

Heute besuchen wir eine der bekanntesten Sehenswürdigkeiten Irlands, die Cliffs of Moher. Niemand, der eine Irland-Reise plant, kann sich diesem Highlight entziehen, die Fotos der imposanten Klippenformation sind allgegenwärtig. Insgesamt mehr als acht Kilometer lang, ragen sie auf einer Strecke von fünf Kilometern perspektivisch in südwestlicher Richtung in den Atlantik hinein, als wollten sie den Weg bahnen in dessen unbekannte Ferne. Und so waren sie oft der letzte Gruß der Heimat für Auswanderer, die Irland vom Fischerort Doolin aus in Richtung Amerika verließen, während die Daheimgebliebenen ihnen von den Felsen aus hinterherwinkten, wehmütig und voller Abschiedsschmerz.

Eine majestätische Feste hoch über dem Ozean sind sie wohl auch schon für die Menschen gewesen, die am südlichsten Ende des Klippenvorsprungs im 1. Jahrhundert v. Chr. ein Fort errichteten. Dies ist ein ganz besonderer Ort, ehrfurchtgebietend und schaurig zugleich, denn die Klippen ragen an diesem „Hag’s Head“ genannten Punkt als letzte Bastion des Festlands immerhin 120 Meter über dem Meer empor, an drei Seiten von nichts als den Urgewalten des Atlantiks umgeben. Das antike Fort trug den Namen „Mothar“, gesprochen „Moher“, und gab den Klippen zwar ihren Namen, musste jedoch während der Napoleonischen Kriege einem Wachturm weichen.

Weiter im Norden erreichen die Klippen von Moher sogar eine Höhe von beeindruckenden 214 Metern. Doch sind sie

Der grüne Rausch – die Sache mit St. Patrick

Irland im März. Der Himmel ist grau verhangen, der Wind treibt kühl-feuchte Luft über das Land. Und doch sind die Iren heute so ausgelassen wie an kaum einem anderen Tag, und nie ist Irland grüner als jetzt: Lá Fhéile Pádraig – St. Patrick's Day! Überall sind Menschen auf den Straßen, sie tragen die ausgefallensten und skurrilsten Verkleidungen, und der große gemeinsame Nenner dieses Mummenschanzes ist die Farbe Grün.

Keineswegs findet hier ein absonderlicher Karneval statt, der in einen grünen Farbtopf gefallen ist. Vielmehr ist es der identitätsstiftende Tag der Iren schlechthin, die stolze und selbstbewusste Zurschaustellung der Zugehörigkeit zum irischen Volk.

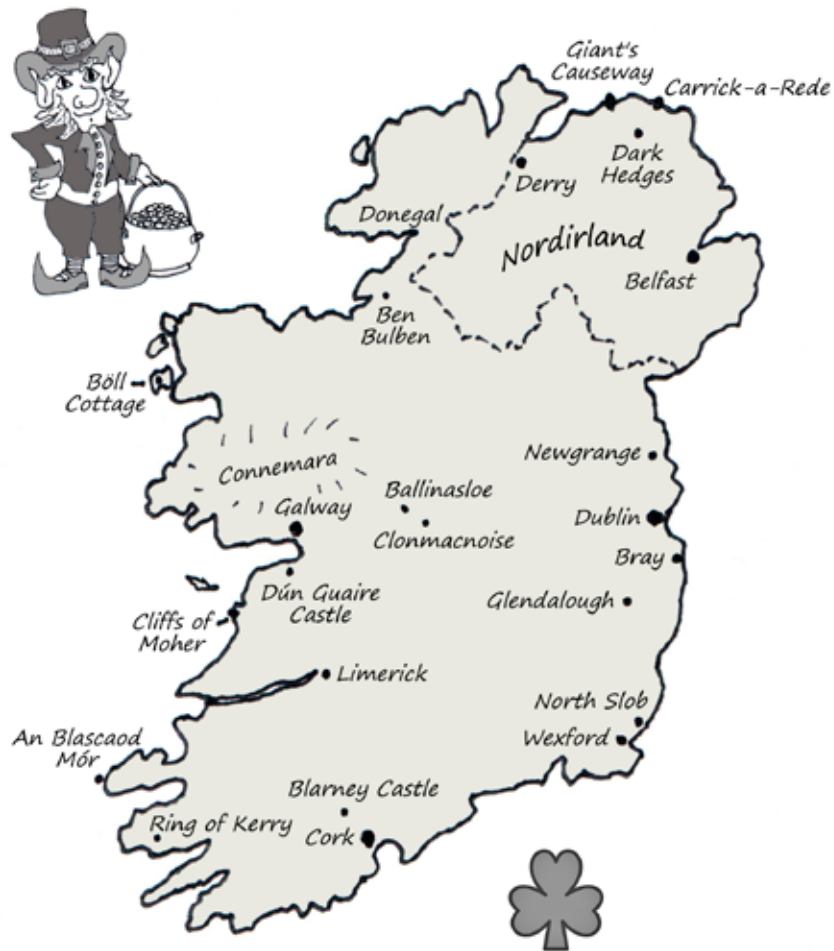
Alljährlich am 17. März feiern die Iren ihren Nationalheiligen Patrick. Der Tag ist in ganz Irland gesetzlicher Feiertag und in der liturgischen Ordnung der katholischen Kirche von Irland ein Hochfest, also ein Kirchenfest von höchstem religiösen Rang. Aber nicht nur auf der Insel wird dieser Tag mit grünen Verkleidungen, Paraden und Freudenfesten begangen, irische Auswanderer in der ganzen Welt feiern St. Patrick, und inzwischen schließen sich immer mehr Nicht-Iren der fröhlichen Party an. Es gibt an St. Patrick's Day Paraden nicht nur in Dublin, Cork oder Belfast, sondern in fast jeder irischen

Stadt. Aber auch in New York, Boston, Chicago, Edinburgh, Manchester und London, in Sydney, Auckland, Montreal und in Quebec, sogar in Moskau und in Budapest.

Neben einigen anderen deutschen Städten mischt München seit 1996 jeweils am nächstgelegenen Wochenende kräftig mit. Rund 30.000 Teilnehmer machen die Münchner Parade inzwischen zur größten auf dem europäischen Festland. Außer den irischen Tanzgruppen und Folkbands sowie schottischen und englischen Verbänden nehmen auch einige Gruppen deutscher Fans am Festumzug teil. Zu den Höhepunkten gehört die Segnung des „Shamrock“, des dreiblättrigen Kleeblatts, das als inoffizielles Nationalsymbol der Iren gilt. Der grüne Rausch nimmt fast überhand, wenn am Vorabend der Parade wichtige Gebäude der Stadt ganz in Grün erstrahlen. So leuchten nicht nur Allianz Arena, BMW Welt und Olympiaturm in grünem Licht, auch das Hofbräuhaus verwandelt sich in einen neon-grünen Alien. Grün muss sein, in manchen Städten werden am St. Patrick's Day sogar die Flüsse mit grünem Farbstoff koloriert. Gebäck und Pfannkuchen werden grün gefärbt, und in so manchem irischen Pub fließt giftgrünes Bier aus dem Zapfhahn.

Was hat es bloß auf sich mit diesem heiligen Patrick, dass er ein ganzes Volk in Aufruhr versetzen kann, und das auch noch so ansteckend, dass das St.-Patrick's-Virus scheinbar die halbe Welt infiziert? Wer war dieser charismatische Mann?

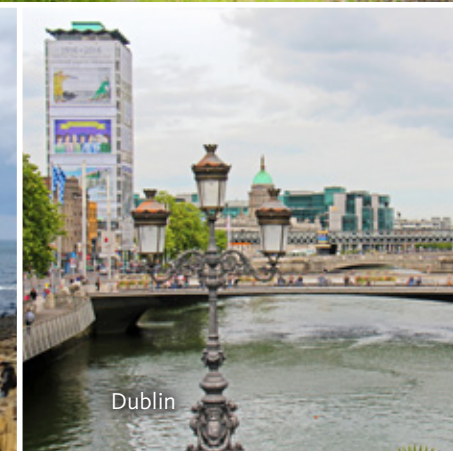
Niemand weiß, wann genau der kleine Patrick das Licht der Welt erblickte, aber es muss zur Zeit des Übergangs vom 4. zum 5. Jahrhundert gewesen sein. Das ist schon ziemlich lange her, und so kommt es, dass so gut wie nichts an gesicherten Fakten über das Leben des Nationalheiligen bekannt ist. Seine Geschichte wurzelt im Wesentlichen in den Aufzeichnungen, die er selbst hinterlassen und „confessio“ genannt hat. Sein



Clonmacnoise



Giant's Causeway



Dublin



Dublin