
Landesnachrichten

Zeitschrift der Deutsch-Finnischen Gesellschaft Nordrhein-Westfalen e.V.

Nr. 91 - September 1998

- [Alvar Aalto - Architektur im Dienst des Menschen](#)
 - [Brot und Gebäck](#) - Finnland aus der Sicht eines Bäckermeisters
-

Alvar Aalto **Architektur im Dienst des Menschen**

Von Dr. Michael Henning

Der finnische Architekt und Designer Alvar Aalto, dessen Wiederkehr seines hundertsten Geburtstages wir in diesem Jahr feiern, zählt unbestritten zu den fünf wegweisenden Architekten unseres Jahrhunderts. Neben dem Amerikaner Frank Lloyd Wright, den beiden Deutschen Walter Gropius und Mies van der Rohe und dem Schweizer Le Corbusier gehört er zu den Gründungsvätern einer Architekturrichtung, deren oberste Maxime lautete: Die Form folgt der Funktion. Jene Architekten - obwohl in ihrer Vorgehensweise sehr unterschiedlich - stehen ein für eine Architektur, die rational durchstrukturiert ist, ganz im Dienste des Menschen und seiner Bedürfnisse.

So läßt sich an Aaltos frühen Bauten aus den zwanziger Jahren wie dem Redaktionsgebäude der Zeitung "Turun Sanomat" (1927-29) oder der Bibliothek in Viipuri, dem heutigen Vyborg in Rußland (1927, 1930-35), eine rationale, auf Funktionalität bedachte Formensprache ablesen.

Alvar Aalto, 1898 in Kuortane geboren, studierte am Polytechnikum in Helsinki Architektur (1916-21). Nach Beendigung seines Studiums reiste er durch ganz Europa, bevor er 1923 sein erstes eigenes Büro in Jyväskylä eröffnete.

Seine frühen Bauten stehen noch ganz im Zeichen des Neoklassizismus. So gestaltete er das Arbeiterklubhaus in Jyväskylä nach dem Vorbild des Dogenpalastes in Venedig.

1927 siedelte er nach Turku über. In dieser Zeit wandte er sich vom nordischen Neoklassizismus ab und entwickelte ein eigenständiges funktionales Formenvokabular.

Zu den Inkunabeln des Funktionalismus in der Architektur zählt das in der Zeit entstandene Lungensanatorium in Paimio (1929-33), westlich von Turku gelegen.

Diese aus mehreren Gebäudeteilen bestehende Anlage baut auf dem Gedanken auf, daß die verschiedenen Bereiche eines Sanatoriums - Patientenzimmer, Gemeinschaftsräume, Verwaltung und Versorgungseinrichtungen - voneinander getrennt werden. Weit greifen die verschiedenen Gebäudetrakte des Sanatoriums in das Gelände aus.

Dem Ankömmling reckt sich der schmale langgezogene Flügel mit den Patientenzimmern entgegen. Er ist mit seiner Fassade, hinter der sich die Krankenzimmer verbergen, nach Süden ausgerichtet, so daß für eine optimale Sonneneinstrahlung gesorgt ist. Vorbildlich für die damalige Zeit war die nach Plänen Aaltos angefertigte Ausstattung der Zweibettzimmer mit Einbauschränken und Waschbecken, die geräuscharm sein und die Umgebung vor Wasserspritzern schützen sollten - jedoch bewährten sich diese nicht in der Praxis.

Leicht abgewinkelt geht der Patiententrakt in den Gebäudeteil über, in dem die Sonnendecks für

die Patienten untergebracht waren. Der ursprünglich nicht verglaste Bau weist leicht vorspringende Geschoßbrüstungen auf, die an den Ecken abgerundet sind - als Kontrast zu der geometrischen Rasterstruktur des Patiententraktes.

Zu Beginn der dreißiger Jahre begann Aalto auch Möbel für seine Bauten zu entwerfen. Zu einem Klassiker des Stuhldesigns entwickelte sich der Sessel Paimio Modell Nr. 41 von 1932 aus laminiertem, gebogenem Birkenholz und einem Sitz aus verformtem Schichtholz.

Was Aaltos Bauten und stadtplanerischen Arbeiten so singulär in der Architekturgeschichte erscheinen läßt, ist die Ausnahme von der Regel. Aalto war keineswegs der orthodoxe Funktionalist, für den man ihn halten würde. Obwohl dem rechten Winkel einer nüchternen, auf Rationalität ausgelegten Bauweise verpflichtet, fließen in seinen Bauten und Projekten organische Formen ein, die sich harmonisch mit der sachlichen Architektur verbinden. So orientiert sich Aalto mehr und mehr an der heimischen finnischen Architektur, aber auch an antiker Baukunst, wie der Vergleich des Auditorium der Technischen Hochschule in Otaniemi mit antiken Theateranlagen zeigt. Fragen der Topographie, des Standortes von Gebäuden in bezug zu der sie umgebenden Landschaft werden für seine Arbeit bestimmend. Die wellenförmige Silhouette wird zum Markenzeichen seiner Gebäude in den fünfziger und sechziger Jahren. Besonders deutlich kommt dies in der Wahl der Baumaterials zum Ausdruck. Während die Verfechter des Funktionalismus ausschließlich Beton, Stahl und Glas bei ihren Bauten verwenden, greift Aalto auch auf natürliche Werkstoffe wie Ziegel und Holz zurück.

Aalto erkannte den Zwiespalt der Moderne, die mit dem Vorsatz angetreten war, mit Hilfe neuer Technologien Architektur kostengünstig und nach funktionalen Kriterien zu bauen, die aber mit ihrem Festhalten an formalen Prinzipien wie dem rechten Winkel bzw. genormten Rasterstrukturen sich immer mehr von den Bedürfnissen der Menschen entfernte.

Dem setzte er seine eigene Auffassung von moderner Architektur entgegen, eine organische Bauweise: kraftvoll geschwungene, wellenförmige Wandzonen, die sich an scharfkantigen Mauern brechen; einseitig ansteigende Dächer, einhergehend mit einem Wechselspiel von Holz Ziegel und Beton.

Dies kommt vor allem bei seinen Gemeinschaftsbauten der fünfziger und sechziger Jahren zum Tragen u. a. bei dem Rathaus von Säynäytsalo (1950-52), dem Kulturhaus (1955-58) oder dem Finlandiahaus (1962-75), beide in Helsinki entstanden.

Nach dem Krieg stieg Aalto weltweit zu einem gefeierten Architekten auf. In den Vereinigten Staaten entwarf er für das Massachusetts Institute of Technology (MIT) in Cambridge Studentenwohnheime, in Wolfsburg ein Kulturzentrum und zwei Kirchen. Sein Arbeitsgebiet umfaßt neben Wohnhäusern auch Industrieanlagen, Stadtplanungen bis hin zu Sakralbauten.

Finland aus der Sicht eines Bäckermeisters

Brot und Gebäck

Bäckermeister Dr. Hans Huber, Ingelheim am Rhein

Finland selbst nennt sich amtlich Suomen Tasavalta. Die Hauptsprachen Finnlands sind Finnisch und Schwedisch. Die Urheimat der finnisch-ugrischen Stämme liegen zwischen dem Oberlauf der Koma und Wolga. Finland hat heute 5,85 Millionen Einwohner.

Die durch hohe Wassermengen entstehende Gefahr der Vernässung und Versäuerung der Böden

läßt eine Ackerfläche von nur 27.280 qm zu. Es werden vorwiegend Getreide, Kartoffeln, Rüben und Futter angebaut. Der Viehwirtschaft wird im allgemeinen der Vorzug gegeben. In der Ernährung machen sich mitteleuropäische Einflüsse und ein starker Hang zum russischen Nachbarn bemerkbar. Dafür sind das gesäuerte, tiefschwarze Roggenbrot und die Vielzahl der Piroggen kennzeichnende Beispiele. Das Mehl und die Schrote in Finnland sind von hoher Qualität. Eine intensive Getreideforschung wirkt sich in jeder Beziehung qualitätssichernd auf das Brot aus. Der allgemein hohe Standard nordischer Weizenmehle garantiert auch in Finnland Proteinwerte zwischen 12 und 13° i. Tr.. Importe hoher Qualitätsstufen machen dies möglich.

Auf Gesundheit wird in der Ernährung großer Wert gelegt. So ist die notwendige Tagesdosis von 25 g Ballaststoffen schon durch 156 g Knäckebrot oder 270 g Vollkornbrot gesichert. Auch wird der besonders aromatische Geschmack der Roggenkörner in Finnland auf die lange Licht- und Sonneneinwirkung zurückgeführt, bedingt durch die längere Tageszeit des Nordens vom Frühjahr bis zum Herbst.

Das finnische Brot

Brot hat in Finnland ein hohes Ansehen und einen dominierenden Stellenwert in der Bevölkerung. Entsprechend groß sind auch die Bemühungen der Produzenten, hohe Qualität beim Brot mit Sortenvielzahl zu verbinden.

Die regionalen Unterschiede im Brotangebot sind groß. Die ältesten Brote im Lande wurden aus Gerste und Hafer hergestellt. Buchweizenbrot wurde in Karelien gegessen.

Die Hausbäckerei ist besonders im Westen des Landes noch verbreitet. Das Brotsortiment in der Rezeptur und Form wechselt vielfach im Verlauf der vier Jahreszeiten.

Spezialbrote wie z.B. "svartbröd" gibt es in Ahvenanmaa.

In Süd-West-Finnland gehört "varilimppu" zu den traditionellen Brotsorten.

"silakkaleipä" ist eine Spezialsorte in Westfinland. Als Hartbrot existiert dort "näkkileipä".

Das Brot in Zentralfinland ist das Sauerteigbrot.

In Karelien gibt es viele Brotsorten, wie z.B. Roggenbrot, Haferbrot (Kauraleipä), süße und saure Mischbrote (puolpievala) und viele Sorten von Pies und Pastries.

Daneben gibt es Spezialitäten, die schon zu den Kleingebäcken zählen, wie "kukko", "naurislauftukukko", "rättänä". Hierzu kommen in Kainuu viele Sorten von Pies, die als "works" bekannt sind. Besonderheiten sind in Pohjanmaa das "verileipä" und in Lappland das "rieska". Finnland ist jedenfalls ein Land, das sich international mit seinem Brot gut sehen lassen kann.

Das finnische Kleingebäck

Selbst das Kleingebäck-Sortiment Finnland ist sehr vielfältig. Brötchen heißen in Finnland ganz einfach "sämpylä". Diese Bezeichnung hat sicher eine enge etymologische Beziehung zum schwedischen Wort "semlor" (pl. Semla) für Kleingebäck und zu der süddeutschen Bezeichnung für Kleingebäck "Semmeln" (lat. Simila = das Weizenmehl). Alle Sorten werden in Finnland "sämpylä" genannt. Der Name wird dann noch ergänzt durch die Mehllart, Mehlmischung, Zusätze tierischer oder pflanzlicher Provenienz bzw. die Gewürze, Samen, Ölsaaten etc. als Dekorationen. Die meisten Brötchenarten in Finnland sind in der Form rund oder länglich. Häufig sind sie noch mit einem oder mehreren Schnitten in den vorgegarten Teigling versehen - also im Grunde genommen gleich wie in Deutschland. Einige typische finnische Beispiele hierfür sind:

Ruissämpylä	Roggenbrötchen
Vehnäsämpylä	Weizenbrötchen
Kaurasämpylä	Haferbrötchen
Täysijyväsämpylä	Vollkombrötchen
Perunasämpylä	Kartoffelbrötchen
Sesamsämpylä	Sesambrötchen

Groß ist das Sortiment von Kleingebäcken aus den "Feinen Backwaren" in Finnland.

Herausragende Beispiele dafür sind:

Pikkupulla	Kuchenbrötchen
Pullapitko	Hefezopf
Bostonkakku	Bostongebäck
Korvapuusti	Schnecke
Munkki	Pfannkuchen
Omenaleivos	Apfelgebäck
Joulutorttu	Weihnachtsgebäck

Marjapilrakka, Mustikkapiirakka, Raparperipiirakka, Rahkapiirakka.

Sehr bekannt und verbreitet sind die kleinen karelischen Piroggen (Karjalanpiirakka und Porkkariapiirakka). Erwähnenswert sind in jedem Falle die Preisselbeertörtchen und die mehr keksartigen Brotkleingebäcke, wie z.B. Porteos, Lammasteos und Kalakukko.

aus: Deutsche Bäckerzeitung

