



Der berühmte Serie-7-Stuhl von Arne Jacobsen mit der beliebten Pendelleuchte von Poul Henningsen.

Den Ei-Sessel Egg von Arne Jacobsen gibt es heute in allen Farbvariationen.



Foto: © www.fritzhanzen.com

Wohnen und Essen in Skandinavien

Nordischer LEBENSSTIL

Das nordische Design ist weltweit bekannt. Es spiegelt Lebensart und Zeitgeist des Nordens wider und erzählt viel über seine Geschichte. Doch was macht es eigentlich aus? Was macht es so beliebt und zeitlos?

TEXT: SUZANNE FORSTRÖM

Weniger ist mehr! Eine einfache Definition, die aber das nordische Design auf den Punkt bringt, denn die nordischen Designer legen Wert auf Minimalismus und Funktionalität. Ein Maximum an Stil und ein Minimum an Schnickschnack. Diese Mischung begeisterte alle Besucher auf der Designausstellung »Mailänder Triennale« in den 50er Jahren. Von da an trat das Nordische Design seinen weltweiten Siegeszug an. Im Gegensatz zum restlichen Europa, das gerne opulentes und reich verziertes Dekor bevorzugte, waren hier Schlichtheit, einfache und klare Linien, Alltagsnähe und praktische Verwendbarkeit angesagt. So steht zum Beispiel der damals vom dänischen Designer Arne Jacobsen entworfene »Serie 7 Stuhl« heute noch überall in der Welt in Millionen von Haushalten und Büros. Und auch sein 1958 gestalteter »Ei-Sessel« wurde zu einer der beliebtesten Wohnklassiker.



Urbanes und gleichzeitig naturverbundenes Wohnen.

on der Schlichtheit und Vereinfachung. Angesichts der weiten Entfernungen und der vielen Wälder gab man lokalem Material – dem Holz – den Vorzug. Noch heute zeigt sich die enge Naturverbundenheit der Skandinavier in ihrer Wohnungseinrichtung. Alles kommt quasi direkt aus dem Wald ins Haus. So sind massive unbehan-

Eine Delikatesse – Isländischer verrotteter Hai.



delte Holzfußböden die Regel, Auslegeteppiche eher die Ausnahme. Möbel und Wohnaccessoires sind auch häufig aus Holz. Es dominieren Naturfarben, meistens verschiedene Weiß- und Grautöne. Licht hat in der skandinavischen Kultur einen hohen Stellenwert, da es in nördlichen Gefilden im Winter länger dunkel und natürliches Licht dann Mangelware ist. Lichtdurchflutete Räume sind daher ein Muss. Mit hellen Möbeln und Farben sowie großzügig geschnittenen Fenstern versucht man zwar, das Licht einzufangen, dennoch sind elektrische Lichtquellen während des Winters auch tagsüber unentbehrlich. Skandinavische Designer haben daher ganz besondere Leuchten entworfen, zum Beispiel die über ein halbes Jahrhundert alte und nach wie vor beliebte Pendelleuchte des dänischen Designers Poul Hennings. Sie strahlt Licht sowohl nach unten

Das norwegische Fladenbrot Krinalefse auf dem typisch nordischen Flickenteppich.



Fotos (2): © Magnus Nilsson

als auch in den Raum ab. Ein Design und Lichtkonzept, das bis heute gefragt ist. Auch bei den Wohnaccessoires hat man sich der Natur angepasst. Die 1936 vom finnischen Designer Alvar Aalto entworfene »Aalto«-Vase ist ein Klassiker und eines der bekanntesten Glasobjekte der Welt. Die Glasvase mit ihrer welligen Form erinnert an einen See, dem Charakteristikum der finnischen Landschaft. Mittlerweile gibt es diese Vase in vielen Varianten, Größen und bunten Farben. In Skandinavien war die Verbindung zwischen Politik und Design von Anfang an sehr eng. Ab den 30er Jahren dominierten die Sozialdemokraten jahrzehntelang die politische Bühne und verfolgten das Konzept eines Volksheimes (Folkhem), das den Beginn des Wohlfahrtsstaates einläutete. Unter anderem sollte auch die Gestaltung für alle erlebbar und bezahlbar sein. Zudem hatte das nordische Design zu Beginn des 20. Jahrhunderts den Anspruch, das Leben der Bevölkerung zu verbessern und zu erleichtern – im Gegensatz



Die Aalto-Vase – eine der bekanntesten Glasvasen der Welt.

Foto: © www.iitala.com

zu vielen anderen Ländern Europas, in denen Design häufig als Statussymbol diente und meist einer ständig wechselnden Mode unterworfen war. Die Idee des Funktionalismus als einem Gestaltungsprinzip, in dem die Funktion die Form bestimmt und nicht umgekehrt, setzte sich im Norden Europas nachhaltiger durch als in anderen Ländern. Sie stellte den Menschen mit seinen Bedürfnissen in den Vordergrund. In Sachen Komfort wurden daher keine Kompromisse gemacht.

REZEPTKLASSIKER WIEDERENTDECKT

Doch nicht nur die Wohnkultur, sondern auch die Koch- und Esskultur spiegelt den nordischen Lebensstil wider. In dem neu er-

Traditionelle nordschwedische Bergbauernhütte mit Kochstelle.



Foto: © Magnus Nilsson



Die Nordländer verbinden Moderne und Tradition gekonnt miteinander.

Foto: © Magnus Nilsson

schienenen Buch »Nordic – Das Kochbuch« hat der schwedische Sternekoch Magnus Nilsson nicht nur über 700 Rezepte Gerichte mit langer Tradition aus allen nordischen Ländern, einer 3.425.805 km² großen Region, zusammengetragen, sondern gleichzeitig die Geschichte eines jeden Gerichtes dokumentiert. Er hat »im gastrokulturellen Unterholz gestöbert« und dabei wieder landestypische Rezeptklassiker ausgegraben, wie zum Beispiel das isländische Gericht »Verrotteter Hai« (Kæstur Hákarl). Das Tier kann über 200 Jahre alt werden und in dieser Zeit uriniert er kein einziges Mal. Er speichert den Urin in seinem Muskelgewebe. Um den Hai für den Menschen genießbar zu machen, wird er am Strand vergraben oder in großen Behältern zum Fermentieren gelagert. Nach einigen Monaten wird er dann zum Trocknen aufgehängt, um den perfekten Verwesungszustand zu erreichen. Danach ist er zur Delikatesse avanciert. Der in den skandinavischen Ländern gegessene Blutpudding (Blodpudding) wird nach einem Rezept zubereitet, das vor der Erfindung des Kühlschranks eine Rolle spielte. Wenn ein Tier geschlachtet wurde, wurden alle Teile haltbar gemacht. Das leicht verderbliche Blut musste allerdings sofort verzehrt werden. Der Blutpudding – ein Gericht, das früher schlicht eine Notwendigkeit war – wird heute noch gerne gegessen. Während jeder auf Fischfang gehen konnte, war die Jagd im Wald ein Privileg des Adels. Das hat in Schweden noch Auswirkungen bis heute, denn Reh und Hirsch werden meistens nur zu besonderen Anlässen serviert.

Durch die geografische Lage im hohen Norden war die Nahrungsversorgung streng saisonal ausgerichtet. Um zu überleben, musste die natürliche jahreszeitliche Wanderung von Fischen, Rentieren und Hirschen verstanden und ausgenutzt werden. Die Grundlage nordischer Esskultur war aber die Haltbarmachung durch Trocknung, Pökeln und Einlegen aller Arten von Fleisch und Fisch. Dieses traditionelle Erbe ist heute noch bei vielen skandinavischen Gerichten durch viele salzige, saure und bittere Aromen gekennzeichnet.

Das Knäckebrot hat seinen Ursprung darin, dass es in früheren Zeiten in den dünner besiedelten Gebieten keine Bäckereien gab. Es wurde daher zwei Mal im Jahr auf Vorrat gebacken. Heraus kam das haltbare Knäckebrot, das bis Mitte des 19. Jahrhunderts Hauptnahrungsmittel armer Leute war. Noch heute stehen in Skandinavien zu jeder Mahlzeit Knäckebrot und Butter auf dem Tisch.

SEHNSUCHT NACH KLARHEIT

Die pragmatischen Lösungen der ehemals agrarisch geprägten Gesellschaften treffen heute auf eine Sehnsucht nach Einfachheit und Klarheit in einer immer komplexer werdende Welt. Die Nordischen Botschaften in Berlin stellten daher in ihrer diesjährigen Ausstellung »New Nordic, Fashion, Food, Design« die gesellschaftlichen Prozesse und Strukturen in den Fokus, die solch ein »gutes Leben« ermöglichen. ■



Magnus Nilsson: Nordic – Das Kochbuch. Edel Books, 2016. 768 S., € 39,95. ISBN 978-3-9442-9724-8