

Designline Küche

Das Online-Magazin für Produkt- und Interiordesign

Praxis



Die perfekte Welle

17.11.2011

Autor: Claudia Simone Hoff

In einem alten Fahrstuhl geht es hoch in den achten Stock des Ahlstrom-Bürogebäudes des Architekten Valter Jung auf der Flaniermeile Esplanade mitten in **Helsinki**. Hier befindet sich das Restaurant Savoy. Das Savoy ist jedoch nicht irgendein Restaurant, sondern eines der besten der Stadt. Und noch dazu eine Designikone, wurde es in den dreißiger Jahren doch von keinem Geringeren als Alvar Aalto entworfen.

Das Interieur des 1937 fertiggestellten Restaurants entstand in Zusammenarbeit mit Aaltos zweiter Frau Aino, einer Architektin, sowie Dora Jung, einer Textildesignerin. Möbel und Leuchten wurden von Artek produziert. Das Ehepaar Aalto hatte das Unternehmen 1935 zusammen mit Maire Gullichsen – Ahlstrom-Industriellentochter und Förderin des Entwerferpaars – sowie Nils-Gustav Hahl gegründet. Ziel war es mittels selbst entworfener und produzierter Möbel eine neue Art zu wohnen in die Öffentlichkeit zu tragen. Was genau sich die Artek-Gründer unter dieser neuen Art zu wohnen vorgestellt hatten, zeigt das Restaurant Savoy.

Über den Dächern von Helsinki

Der Gast betritt das Restaurant über einen langgezogenen Flur, von dem Türen zur Küche, zu den Toiletten und zur Garderobe abgehen. Rechterhand vor der Garderobe befindet sich der Durchgang zum großen Gastraum, der auf der Längsseite von einem bestuhnten Wintergarten und auf der Querseite von einer offenen Terrasse eigenem Gemüse- und Kräutergarten und einem Blick auf das Stadtzentrum gerahmt wird.

Während sich im vorderen Teil des Raums mit Wänden und Decken aus Birkenfurnier eine gemütliche Sitzecke mit Sessel-

Entwürfen von Aino Aalto befindet – in der der Gast ein Glas Champagner zu sich nehmen und die Wartezeit angenehm verkürzen kann – läuft über eine der Längsseiten eine durchgezogene Sitzbank durch, vor der Tische und Stühle stehen. Die Tische werden erhellt mit den von Alvar Aalto entworfenen Leuchten A 330 („Goldglocke“), die aus einem einzigen Stück Messing noch immer von Artek gefertigt werden. Der restliche Raum ist mit freistehenden Tischen und blau gepolsterten Stühlen möbliert. Den Mittelpunkt der Raumkomposition stellt ein amorph geschwungener Tisch dar, auf dessen Platte die von Alvar Aalto gestaltete Savoy-Vase steht. Diese nimmt mit ihrer wellenartigen Linienführung die Form der Tischplatte auf.

Organisches Formenvokabular

Die Vase, produziert vom finnischen Hersteller Iittala, ist sicherlich das bekannteste Designobjekt, das mit dem Restaurant – das 2007 zur besten kulinarischen Adresse Finnlands gekürt wurde – assoziiert wird. Dabei handelt es sich um ein Objekt, das aus einem Wettbewerb hervorgegangen ist, der 1936 von den Glashütten Karhula und Iittala ausgeschrieben worden war und für den Aalto verschiedene Zeichnungen von Vasen, Tablets und Schalen eingereicht hatte. Ziel des Wettbewerbs war es Entwürfe zu finden, die 1937 auf der Weltausstellung in Paris im (ebenfalls von Aalto entworfenen) Finnischen Pavillon gezeigt werden sollten.

Dass Alvar Aaltos damaliger Entwurf dieses Jahr seinen 75. Geburtstag feiert und die geschwungene Vase noch immer ein Verkaufsklassiker ist und von Hand in der Glasfabrik des Unternehmens in Iittala hergestellt wird – genaue Verkaufszahlen werden vom Hersteller nicht herausgegeben – konnte damals wohl niemand ahnen. Doch auch heute noch steht das Objekt der Begierde, das mit der Abkehr von der Punktsymmetrie eine Revolution in der Glasindustrie darstellte, auf jedem gedeckten Tisch im Savoy. Die Vase reflektiert zugleich Aaltos Vorliebe für organische Formen, wie sie auch in seinen Architekturentwürfen dieser Zeit ersichtlich sind.

Beeren, Elchfilets und Vorsmack

Apropos gedeckter Tisch: Die Karte des Savoy konzentriert sich auf die finnische Küche, nachdem der Fokus zu Beginn noch auf der französischen gelegen hatte. Doch setzte sich in den Dreißigern der Nationalismus in Finnland durch, das seine Unabhängigkeit von Russland erst 1917 erlangt hatte. Mit diesen Unabhängigkeitsbestrebungen einher ging die Suche nach einer nationalen Identität, die sich auf sämtliche Kulturleistungen bezog. So kam es nicht nur zu einer stetig steigenden Zahl von öffentlichen Bauaufträgen – an der auch der Architekt Aalto partizipierte –, sondern auch zu einer Rückbesinnung auf einheimische Nahrungsmittel, wie sie die Karte des Savoy mit Gemüse, Pilzen, Beeren, Fischen und Meeresfrüchten aus nachhaltiger Produktion noch heute reflektiert.

Ein kulinarischer Klassiker des Restaurants ist das ursprünglich aus Polen stammende und in Finnland zum Nationalgericht avancierte Vorsmack. Auch der finnische Präsident Freiherr Carl Gustaf Emil Mannerheim, der im Savoy seinen eigenen Tisch hatte, liebte dieses Gericht aus durch den Wolf gedrehten Heringen und Fleisch, das mit Zwiebeln und eingelegten Gurken garniert wird. Und auch der Name eines Drinks erinnert heute noch an ihn: *Marskin Ryyppy* – eine Kombination aus Aquavit, Gin und Wermut – gerade die richtige Mischung im harten finnischen Winter.

Links

Projekt

Restaurant Savoy, Helsinki
www.royalravintolat.com

Alvar Aalto Foundation

www.alvaraalto.fi

Möblierung

Artek
www.artek.fi

Weiteres Projekt von Alvar Aalto

Kulturzentrum und Bibliothek in Wolfsburg
www.designlines.de

Visit Helsinki

www.visithelsinki.fi

Visit Finland

www.visitfinland.com