

woven together

Kunst und Design | *Kunstverein Itu, Finland*





woven



Der erste Schritt zu einer umfassenderen Vereinstätigkeit wurde mit einem EU-Projekt im Jahr 2005 unternommen. Im Rahmen dieses Projekts entstanden in einem alten Getreidemagazin unsere heutigen Ausstellungsräume, in denen unsere alljährlichen Sommerausstellungen, unsere Veranstaltung zur Osterzeit sowie hin und wieder auch der hinter den Luken der Getreidekammern versteckte Adventskalender untergebracht sind. Es liegt auf der Hand, dass sich das Getreidemagazin bzw. das heutige Kunstmagazin in ländlicher Umgebung befindet, und zwar in Humpilla, einer kleinen Landgemeinde in Südwestfinnland. Die naturnahe Lage ist für uns eine wertvolle Ressource, sie ist gleichzeitig aber auch mit Herausforderungen verbunden: Wie können wir die kunstinteressierte Öffentlichkeit trotz eventuell großer Entfernungen zu einem Besuch unserer Ausstellungen bewegen? Die Lage ist dennoch nicht allzu ungünstig, denn das Ausstellungsgelände befindet sich unmittelbar an der Staatsstraße Nr. 2, die von der Hauptstadt Helsinki zu der an der Westküste gelegenen Stadt Pori führt.

Aber auch unsere Vereinsmitglieder, Kunsthandwerker und Künstler wohnen an unterschiedlichen Orten und die Entfernungen sind teils groß. Aus diesem Grunde treffen wir uns nicht sehr oft, dafür sind unsere Treffen jedoch umso intensiver und anregender.

Kunst kennt bekanntlich keine Grenzen und wir wollen dies nun auch konkret erfahren. Als sich uns die Möglichkeit bot, den Antrag für ein EU-gefördertes Internationalisierungsprojekt zu stellen, mussten wir nicht lange überlegen, sondern reichten unverzüglich eine Projektpartneranfrage ein. Einige Zeit später nahm ein österreichisches Künstlerteam aus Freistadt Kontakt mit uns auf.

Der Kunstverein Itu hat sich von einem Kreis befreundeter KünstlerInnen zu einem regen Kunstverein entwickelt, der alljährlich Kunstausstellungen und Workshops veranstaltet sowie als Forum für unterschiedliche künstlerische Ausdrucksformen dient. Die Mitgliederzahl beträgt derzeit gut 30.



Europäischer Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiet



LounaPlus ry
Finnä, Humppila, Aikonen, Tammela, Työlä

together



Die „Schaufenster Freistadt“-Gruppe schien uns gleich ein idealer Partner zu sein. Als sich für das Team dann im Sommer 2010 die Möglichkeit zu einem ersten Besuch bei uns ergab, zeigte sich, dass wir einen neuen Freundeskreis gefunden hatten. Die gemeinsame inspirierende Planungsphase war äußerst ergiebig und wir können bereits jetzt versichern – ich schreibe diese Zeilen im Mai 2011 –, dass wir auf einen ereignisreichen Sommer mit Workshops und Ausstellungen sowohl in Finnland als auch in Freistadt blicken. Das österreichische Städtchen Freistadt kennen wir derzeit lediglich aus Broschüren und über das Internet. Wie interessant wird aber erst unser Aufenthalt vor Ort werden!

Der Sommer 2011 ist also voller Ereignisse. In zwei europäischen Kommunen sind ausländische Künstler zu Gast, die Kunst und Kunsthandwerk außergewöhnlicher Art vorstellen. Wir lernen voneinander, arbeiten miteinander und tauschen unsere Erfahrungen aus. Wir hoffen natürlich auch, dass möglichst viele Kunstfreunde unsere Ausstellungen besuchen, in denen unsere eigenen sowie die in Koproduktion vor Ort entstandenen Werke zu bewundern sind.

Gefördert wird das Unterfangen über die finnische lokale Aktionsgruppe LounaPlus im Rahmen des regionalen Entwicklungskonzepts der EU-Leaderperiode 2007–2013.

Doch wie können wir uns vorstellen? Wie wäre es mit einem Gericht, das jeden von uns in gewisser Weise charakterisiert! Freundschaft ist ein kostbares Gut

In Dankbarkeit und voll neugieriger Erwartung

Elina Kylämarkula, Kunstverein ITU, Vorsitzende



elina



Elina Kylämarkula
Tel. +358 50 5868187
Perkiöntie 13
31640 Humpvila, Finland
www.urpolankutomo.net
elinakyla@gmail.com

Elina Kylämarkula (geb. 1956)

Meine Kindheit habe ich malend verbracht und mein einstiger Traumberuf war Modedesignerin. Als jedoch die Teppichweberei in der Nähe zum Verkauf angeboten wurde, ergab sich ein anderer Weg und ich begann, Flickenteppiche zu entwerfen. Meine Weberei befindet sich in der ehemaligen Stallung des elterlichen Gutshofes und meine Galerie liegt im Dachgeschoss. Im alten Getreidemagazin sind heutzutage die Ausstellungsräume der Künstlergemeinschaft Itu untergebracht.

Mich faszinieren insbesondere Farben. Interessant sind auch Installationen, für die ich die unterschiedlichsten Materialien und Gegenstände verwende. Neben Blumen und Gartenpflege ist die Kunst für mich sozusagen ein wichtiges Genussmittel. Textilien und Stoffe wiederum bergen Erinnerungen.

Wäre ich eine Speise, dann müsste es ROSOLLI sein, ein aus Kartoffeln, Mohrrüben und Rote Beeten bestehender Salat. Serviert wird er mit Schlagsahne, die durch einen Schuss Rote Beeten-Brühe und Essig ihren besonderen Geschmack und eine wunderbare Farbe erhält.

Rote Beeten-Salat „Rosolli“ für etwa sechs Personen

*0,5 kg Kartoffeln
0,5 kg Karotten
0,5 kg Rote Beeten
gesondert und bissfest
(also nicht zu weich) kochen,
schälen und in kleine Würfel
schneiden.
1 Zwiebel, fein würfeln
1 TL Salz
1 TL Gewürzpf Pfeffer
Zutaten kurz vor dem
Servieren mischen.*

*Sahne-Dressing
2 dl nicht zu steif
geschlagene Sahne
1 EL Essig
ein wenig Rote
Beeten-Brühe
als Farbstoff*

*Rosolli-Salat z.B.
mit gekochten Eihälften
und Petersilie oder
Porree-Ringen verzieren.*



ulla-maija

Ulla-Maija Kylämarkula (geb. 1929)

Ich habe vier Kinder, vier Enkelkinder und meinen in der Landwirtschaft nach wie vor aktiven Ehemann.

Für mich waren in meinem ganzen langen Leben stets Blumen und Pflanzen, Kochen und Malen sehr wichtig.

Nach Umbau unseres alten Gutshauses aus Familienbesitz zu einem Hotel-Restaurant wurde das Kochen schließlich für über 20 Jahre zu meinem geliebten Beruf, den ich erst mit 75 Jahren aufgab. Die Tätigkeit wird heute von der Junior-Generation weitergeführt.

Ich habe außerdem eine Vorliebe für das Töpfern und bewege mich nach wie vor gerne in der Natur, wo ich Vögel und Blumen bewundere. Sportlich war ich schon immer: 15 Jahre lang habe ich den Sportzirkel der Volkshochschule geleitet.

(Elinas Gericht gilt auch für mich)



Ulla-Maija Kylämarkula
Perkiöntie 14
31640 Humpvila
Finland





outileena

Outileena Uotila
Tel. +358 400 927 198
Sarkiantie 293,
38200 Sastamala, Finland
outileena.uotila@gmail.com

Outileena Uotila (geb. 1971 in Tyrvää)

Ich bin 39 Jahre alt und stamme aus Sastamala im Südwesten Finnlands. Was meine Berufstätigkeit angeht, so bin ich Textildesignerin mit Fachhochschulabschluss, Hand- und Kunstgewerbelehrerin sowie Naturführerin. Diese Berufe übe ich je nach Saison mit unterschiedlicher Gewichtung aus. So widme ich mich im Winter dem Textildesign und webe Textilien auf Bestellung, unterrichte jedoch auch an der Volkshochschule. Im Sommer dagegen fungiere ich als Guide und führe die Gäste durch den historischen Forsthof „Korteniemen perinnetila“, der in der Kommune Tammela (Region Häme) liegt und den Besucher in die Zeit um 1910 zurückversetzt.

Ich bin aktives Mitglied der Kulturgenossenschaft „Virmajuuri“ (www.virmajuuri.fi) und trage gerne Gedichte vor. Tierpflege und Bewegen in der Natur gehören zu meinen Leidenschaften. Zudem studiere ich und arbeite gerade an meiner Abschlussarbeit für die Universität für Kunst und Design, Abteilung für visuelle Kultur. Nicht vergessen werden soll mein ganzer Stolz: mein Sohn Pietu. Mit meiner Familie und meinen Tieren lebe ich auf einem alten Bauernhof, inmitten der wunderbaren Kulturlandschaft mit dem Flusses Kokemäenjoki.

Die Natur, die Umwelt, meine Familie und die unterschiedlichen Ausdrucksformen der Kultur bilden den Ausgangspunkt für mein Leben und gleichzeitig auch für meine künstlerische Tätigkeit. Ich verwende für meine Kunstwerke gerne Materialien aus der Natur sowie Recycling-Material und kombiniere unterschiedliche Techniken. Ich möchte mit meinen Werken Stellung nehmen zu Umweltfragen. In meinen jüngsten Werken habe ich die konkrete künstlerische Gestaltung mit Performance kombiniert. Ich



bin und schaffe Werke in Kontakt mit Menschen und mit ihnen. Neben meinen mitunter nahezu aktivistischen Werken führe ich Auftragsarbeiten in öffentlichen Räumen und in Privatwohnungen aus. Installationen sowie andererseits auch Woll- und Flickenteppiche wecken meine Schaffenskraft und eine besondere Vorliebe habe ich für Kirchentextilien.

Wäre ich eine Speise, dann wäre ich Brennesselsuppe mit gekochter Eihälfte.

Brennesselsuppe (für vier Personen)

2 EL Butter

2-3 EL Weizenmehl

1 l blanchierte Brennesseln (Blanchieren: Brennesseln gut waschen und einige Minuten in Wasser aufkochen. Abtropfen lassen und fein zerkleinern).

1 l Gemüsebrühe oder Milch

Salz oder Gewürzsalz nach Geschmack

1 dl Sahne

1 Eigelb

4 gekochte Eier

Mit Butter und Mehl eine Mehlschwitze zubereiten. Mit ein wenig Flüssigkeit ablöschen und restliche Flüssigkeit einrühren. Die blanchierten und zerkleinerten Brennesseln hinzufügen. Etwa 10 Minuten leicht kochen lassen und mit Salz abschmecken. Eigelb und Sahne verquirlen und in die Suppe einrühren. Eier kochen und halbieren. Suppe mit je einer Eihälfte servieren. Zur Suppe Roggenbrot reichen.



raiija & pentti

Wir blicken auf über 30 gemeinsame Jahre zurück und unser Motto ist, dem Leben mit Mut, aber niemals mit übermäßigem Ernst zu begegnen.

Wir schreiben, veranstalten Kurse, machen Theater und veranstalten Kunstausstellungen zusammen. Nach hundert Ausstellungen und einer gleichen Anzahl von Theateraufführungen an den unterschiedlichsten Orten, war die Zeit reif für „Pilvilinna“ (auf Deutsch wörtlich: Wolken Schloss), das Heim und der Hafen für unser künstlerisches Schaffen. Uns macht es einfach Spaß, zusammen zu arbeiten und diese Welt mit anderen Menschen



Raija und Pentti Nokkala
Tel. +358 50 352 6835
Hiuntie 212
Taidetalo Pilvilinna
23500 Uusikaupunki, Finland
www.nokkala.net
raiija@nokkala.net



zu teilen. Und so dient Pilvilinna im Sommer als Besuchsziel für Kunstfreunde und im Winter als Atelier. Zu unseren schönsten Erfahrungen gehören jedoch auch Gemeinschaftsausstellungen mit verschiedenen KünstlerfreundInnen.

Wir wohnen am Meer und genießen täglich die Schönheit der Natur. Unsere beruflichen Qualifikationen decken unterschiedliche Bereiche ab: Zahnmedizin, Sonderpädagogik, Logopädie und Theater-Regie. Dies ermöglichte unterschiedliche Tätigkeiten, die unsere künstlerischen Aktivitäten, die für uns immer wesentlich waren, begleiteten. Zu unserer Familie gehören zwei erwachsene Söhne und das Riesenkaninchen Pablo.

Charakteristisch für uns sind farbenfrohe naivistische Gemälde, Kollagen, Skulpturen und Kunstkarten. Wir wollen mit unseren Arbeiten Freude und gute Laune bereiten sowie die kleinen guten Dinge in diesem sorgenvollen Leben hervorheben und betrachten diese ganze verrückte Welt wie zwei Clowns im Lebenszirkus – mit einem stillen Lächeln.



Hier ist unser Rezept, das garantiert gelingt:

Man kaufe eine köstliche Sahnetorte und bringe sie stolz nach Hause. Vorsicht Stufen! Die Torte reichlich mit Beeren, Baiser, Schokolade oder Blumen schmücken. Schlemmen und das Leben genießen. Sollte die Torte allerdings nicht ganz heil zu Hause ankommen, sie dann eben noch mehr verzieren.



Pirkko



Pirkko Siivonen (geb. 1943 in Turku)

Ich bin eine 67-jährige Malerin und wohne im Südwesten Finnlands, und zwar in der kleinen Stadt Loimaa. Meine Kunstausbildung habe ich in der ältesten Kunstakademie Finnlands, Turun Piirustuskoulu, erhalten und 1968 abgeschlossen. Diese Kunstakademie wurde später in die Fachhochschule der Stadt Turku integriert. Dort setzte ich mein Kunststudium dann nach meiner Pensionierung mit zwei Spezialisierungskursen für Bildende Kunst fort, "Maalauksen rajoilla" 2004 und "Kirja taideteoksena" 2005. Nach einer weiteren Fortbildung erhielt ich dort 2006 das Fachhochschulzertifikat für Bildende Kunst.

Ich habe als Malerin eine Vorliebe für Aquarelle, die ich seit meiner Jugend mache (eine weitere Passion ist mein Garten). Während meiner Berufstätigkeit war ich als Schwesterngehilfin tätig, einen Beruf, den ich bereits vor meinem Studium an der Kunstakademie abgeschlossen hatte. Die Malerei hat jedoch mein ganzes Leben begleitet. Meine Themen sind: Stillleben mit Essen, Blumen oder alten Gegenständen. Landschaften male ich, wenn ich mich in der Natur aufhalte. Mitunter entstehen aber auch in wilde Phantasiegebilde.

Wäre ich eine essbare Pflanze in meinem Garten, dann wäre ich eine Zucchini, schlank und köstlich im Geschmack. Mit meinen Blüten würde ich Freude bereiten und ich würde mich der Küche ganz hingeben mit dem Rezept:



Pirkko Siivonen
Tel. +358 40 823 8027
Koskenrannantie 149
32280 Metsäkorpi
Finland
pirkko.siivonen@luukku.com

Sommerlich leicht

Etwa 3 dl Wasser in eine Kasserolle geben und ausetzen. Kleingeschnittene Möhren in den Topf geben. Zwiebeln zerkleinern und hinzufügen, ebenso Gewürze nach eigenem Geschmack sowie den Saft einer halben Zitrone und einen kleinen Löffel Honig. Was könnte sich sonst noch eignen? Zucchini in Stücke schneiden und hinzufügen, wenn die Möhren und Zwiebeln nahezu gar sind. Mit Salz abschmecken. Zucchini nicht zu weich kochen und vorsichtig unterheben, damit sie durchwürzen. Abkosten.

Auf den Teller geben, mit einer Zitronenscheibe und viel Petersilie verzieren und mit Roggenbrot genießen. Das Ganze eventuell noch mit Feta-Käse ergänzen.

Den Genuss meiner Gartenfrüchte teilen mit mir mein Lebensgefährtin Leo und mindestens einmal in der Woche auch mein Tochter Suvi-Päivi mit ihren beiden Kindern Kyösti und Hertta. Zu unserem Haushalt gehört außerdem unser Hund, der Samojede Assi.





Eila Heikkilä
Tel. +358 50 3805728
Kannistonkatu 28
30300 Forssa, Finland
eilaheikkila@gmail.com



eila

Eila Heikkilä (geb. 1953 in Helsinki)

Ich interessiere mich für Licht und unterschiedliche Materialien, die ich mit der Kamera festhalte und digital bearbeite. In einer früheren Phase habe ich Bleistift- und Tuschezeichnungen gemacht, und zwar vorwiegend mit Motiven aus der Natur. Hin und wieder habe ich jedoch auch mit Installationen experimentiert. Als ausgebildete Biologin liegen mir die Natur und unsere Umwelt am Herzen.

Ich bin 57 Jahre alt und wohne in Forssa, in Südwestfinland. Ich verbringe die Zeit gerne mit meiner Familie, d.h. mit meinem Mann und meinen beiden großen Töchtern, sowie mit meiner Katze und meinem Hund.

Frühstück für einen Morgenmuffel

Bio-Vierkornflocken

Bio-Milch

Bitte kein Salz zugeben!

Kochen und mit Käse essen. Dazu natürlich auch eine Tasse frisch aufgebrühten Tee genießen.



satu



Satu Lusa (geb. 1965 in Kauhajoki)

Ich bin 45 Jahre alt, wohne in Helsinki und bin graphische Designerin (MA, Hochschule für Kunst und Design). Ich habe ein eigenes Büro für Grafik-Design in Helsinki namens Kaskelotti und befasse mich u.a. mit der visuellen Gestaltung von Printmedien wie Zeitschriften, Bücher und Broschüren.

Mein liebstes Hobby, sieht man von meiner leicht hypochondrischen Neigung ab, ist das Zeichnen von Comics. So habe ich zwei Comicbücher gemacht. Das erste behandelt Gewaltverbrechen, Depressionen und Abgestumpftheit, das zweite dagegen eine tatsächliche Begebenheit während des blutigen Bürgerkriegs in Finnland um 1918. Derzeit arbeite ich an meinem dritten Buch, für das ich mich an ein in der Tat herausforderndes Thema gewagt habe: die Suche nach einer glücklichen Partnerschaft.

Satu Lusa | Tel. +358 40-822 6371 | Vanajantie 21–23 C 9, 00510 Helsinki, Finland | satu.lusa@kaskelotti.net | www.kaskelotti.net



Im Winter wohne ich in einem Holzhaus im Zentrum von Helsinki und lasse mich rund um die Uhr von meinem kleinen Schoßhund herumkommandieren. Während des Sommers wohne ich jedoch in meinem Sommerhaus in Humppila, wo ich neue Erkrankungen für mich erfinde und den unersättlichen Mücken reichlich Nahrung biete.

Was meine Kunst angeht, so inspirieren mich vor allem Märchen und Geschichten aus unterschiedlichen Zeiten. Mich faszinieren außerdem alle natürlichen Formen, vor allem Skelette, sei es eine Fischgräte oder eine Dinosaurier-Fossilie. Skelette lassen sich als Symbol für den herannahenden Tod betrachten, gleichzeitig jedoch als außerordentliches Meisterwerk natürlicher Ingenieurkunst. Wichtig für mich sind jedoch auch Farben.

Wäre ich ein Lebensmittel, dann wären es Instantnudeln: Ich wohne an der Kreuzung zweier verkehrsreicher Straßen, die Ursache für mindestens ebenso viele ungesunde Ingredienzien.

Instantnudeln und Tiefkühlgemüse (für eine Person)

1 Päckchen Tiefkühlgemüse

1 Päckchen Instantnudeln

2 dl Wasser

Wasser mit Gemüse zum Kochen

bringen und Instantnudeln sowie

Gewürze hinzufügen.

Zwei Minuten kochen lassen und dann essen.

Tipp: *Besonders köstlich wird das Ganze, wenn man die Verpackungen vor dem Kochen entfernt.*





Kontakt:

Kunstverein Itu
Perkiöntie 13
FI-31640 HUMPPILA
FINLAND

www.taideitu.net