



CHILLIDALEKU

Der Austausch von Ideen, Meinungen,
Sicht- und Lebensweisen macht uns
besser. Auf ein Jahr 2024, in dem die
Bauwelt dies weiterhin möglich macht.
Ein frohes neues Jahr für die Redaktion
und die Leser und Leserinnen!

Mu'

Redaktion Bauwelt
Schlüterstraße 42
10707 BERLIN

Peine del Viento (Comb of the Wind)
installation, San Sebastian, 1977.
© Estate of Eduardo Chillida, VEGAP.
Photo: Jesús Uriarte.

www.museochillidaleku.com
Barrio Jauregui 66, 20120 Hernani - Gipuzkoa (Spain)

von Inés Aguiriano Aizpurua

San Sebastian

Jedes Mal, wenn jemand fragt, wo ich herkomme, ist die Reaktion die gleiche: „San Sebastian, wie schön!“ Das liegt zum großen Teil an der Landschaft, in der die Stadt liegt, und an dem guten Verhältnis zwischen dem, was gebaut wurde, und dieser Landschaft. Die Geographie war sehr großzügig mit der Stadt und gab ihr eine Bucht mit einer Insel in der Mitte, drei Bergen und einem Fluss, der sie durchzieht. Die Stadt umschließt die gesamte Küstenlinie und die Berge und macht es unmöglich, sich der Wahrnehmung der umgebenden Landschaft zu entziehen. Das bedeutet auch, dass das Wetter immer sehr präsent ist und es immer ein Gesprächsthema ist – nicht ungewöhnlich aufgrund der Unvorhersehbarkeit, der Regenmenge (doppelt so viel pro Jahr wie in Berlin) und der starken Winde und Wellen, die das Kantabrische Meer mit sich bringt.

Am besten lässt sich San Sebastian – oder auf Baskisch Donostia – verstehen, wenn man der Küstenlinie folgt. Ein Spaziergang, bei dem man auch die Interpretationen sehen kann, die verschiedene Künstler der Stadt von dieser Beziehung angefertigt haben.

Am westlichen Ende und unterhalb des Berges Igeldo beginnt die Stadt mit der „Peine de los Vientos“, ein Werk des Bildhauers Eduardo Chillida in Zusammenarbeit mit dem Architekten Luis Peña Ganchequi, der den öffentlichen Raum entworfen hat. Seine Geometrien und Vertiefungen im Pflaster spielen mit den Wellen und dem Wind und machen das Kunstwerk zu einem Ort, mit dem die Passanten interagieren können.

Folgt man der Kontur der muschelförmigen Bucht – nach der sie benannt ist: „La Concha“ –, gelangt man bald ins Stadtzentrum und zum kleinen Hafen, von wo aus man mit dem Boot auf die

Insel Santa Clara übersetzen und den von der Künstlerin Cristina Iglesias geschaffenen Ort im Inneren des Leuchtturms besichtigen kann: eine künstliche, metallische Landschaft, die das Aufeinandertreffen der Felsen mit den Wellen simuliert.

Zurück auf dem Festland, bietet sich an, den Hang des Berges Urgull entlang des Paseo Nuevo abzuschreiten, wo sich die „Leere Konstruktion“ von Jorge Oteiza befindet. Diese große Skulptur wurde zwar nicht speziell für diesen Ort entworfen, aber sie ist sehr repräsentativ für das abstrakte Werk dieses Künstlers.

Nachdem wir den weiten Raum um uns herum wahrgenommen haben, bietet uns der Kontrast der engen Straßen der Parte Vieja, des ältesten Teils der Stadt, Schutz und Geborgenheit. Was heute ein Viertel voller „Pintxo“-Bars und guter Stimmung (und vielleicht zu vielen Touristen) ist, war auch Schauplatz der dunkelsten Zeit in der jüngeren Geschichte dieses Gebiets. Der „Baskenkonflikt“ hat die Region und ihre Bewohner geprägt und wird in dem Buch „Patria“ von Fernando Aramburu sehr gut wiedergegeben, das den terroristischen Konflikt, den es glücklicherweise nicht mehr gibt, aus nächster Nähe beschreibt.

In diesem Kontext enger Gassen bleibt die „Plaza de la Trinidad“, das Werk des bereits erwähnten Peña Ganchequi, etwas unbemerkt. In diesem Fall organisiert er den Raum, indem er die Hänge auf sehr intelligente Weise nutzt und einen Treffpunkt unter freiem Himmel als Hommage an den baskischen Volkssport „Pelota“ – eine Art Squash, gespielt mit blanker Hand – schafft.

Bleibt nur noch das wahrscheinlich Wichtigste: das Essen. Wir Basken sind berühmt für

unseren Appetit; Kochen und Essen sind ein sozialer Akt und fast eine Religion. Das beste Beispiel dafür ist der „ir de pintxos“, eine Aktivität, die darin besteht, von Bar zu Bar zu gehen und in jeder eine Kleinigkeit und ein Getränk zu sich zu nehmen. Diese kleinen Delikatessen sind das, wofür die Stadt heute am berühmtesten ist, und die „Gilda“ ist ein Muss: Anchovis, die typischen Peperoni „Piparras“ und Oliven mit einem Zahnstocher aufgespießt, mehr braucht man nicht. Sowohl in der Gastronomie als auch in den repräsentativen Künsten dieses Landes ist das Wesentliche das Material. Das Rohe, das Ursprüngliche, das Natürliche.

