

London ist kein Ruhepol, besonders für Leute aus dem Norden Europas. Deshalb müssen Besucher, die Natur und Stille gewöhnt sind, manchmal einen Hafen der Ruhe anfahren. Für Finnen gibt es in London so einen Ort - Glück gehabt!



Tervetuloa joulumyyjäiset! - Willkommen auf dem Weihnachtsmarkt! (Foto Suomen

merimieskirkko, London)

”Unsere Bäckerin heißt Elli Niemeläinen, sie arbeitet seit 6. Jahren bei uns in der Kirche. Zuerst kam sie als Aushilfe aber kurz danach wurde sie als Bäckerin eingestellt. Der Grund ist klar: sie bäckt die beste Zimtschnecke der Welt!”, so Marjaana Härkönen, Rektorin der finnischen Kirche in London, die 1958 mitten in der riesigen Stadt gebaut worden war.



Rektorin Marjaana Härkönen und der Weihnachtsmann.

(Foto Suomen merimieskirkko, London)

Die weltbeste Zimtschnecke, auf Finnisch Korvapuusti, für sich zu beanspruchen, ist sehr selbstbewusst. Ist die Kirche wirklich so eine nordische Oase, die so viel Selbstbewusstsein verleiht?



Elli Niemeläinen, Bäckerin der „weltbesten“ Zimtschnecken. (Foto Suomen merimieskirkko, London)

An der Südseite der Themse liegt nicht nur die finnische Kirche, sondern auch die norwegische, wo sich Menschen aus Skandinavien, oder solche, die sich dafür interessieren, zu Hause fühlen können.

Wie in jedem Jahr gibt es Mitte November einen skandinavischen Markt. England liegt im Griff des weltweiten Phänomenes "Skandi-Manie", deshalb werden authentische

Erfahrungen wie diese beliebter. Wenn man den Markt verpasst hat, kann man echt-nordische Produkte ständig in der finnischen Kirche kaufen.

„Wir bieten eine große Vielfalt finnischer Produkte. Die beliebtesten sind ‚Korvapuusti‘, Roggenbrot von verschiedenen Arten, Fleischtorten aus Karelien, Schokoladen, weihnachtliche Eintöpfe aus Karotten, Kohlrübe und Kartoffeln und ‚glögi‘, ein Glühwein ohne Alkohol. Hier gibt es außerdem Lebkuchen, weihnachtliche Backwaren, beliebte „Mumin“-Produkte, sowie finnische Design-Gegenstände,“ sagte Rektorin Härkönen.



Sami und Mumin in London. (Foto
Suomen merimieskirkko, London)

Wem haben Besucher der Kirche so einen himmlischen Ort zu

verdanken?

Im Jahre 1880 kam ein junger finnische Pfarrer, der Elis Bergroth hieß, mit Frau und Kind in England an. Zuerst landeten sie in Grimsby an der nordöstlichen Küste. Kurz danach forderte die "Mission der finnischen Seeleute" Bergroth auf, nach London zu fahren, weil dort so viele Finnen Probleme hatten.



Die Finnische Kirche London, erbaut 1958.

Für finnische Seeleute war das Leben neben dem Hafen in London hart, besonders die Sprachbarriere machte zu schaffen. Bis 1912 teilte sich die Mission ein Gebäude mit der

schwedischen und der norwegischen Kirche in London, dann fand der damalige Pfarrer ein passendes Stück Land in Rotherhithe für ein neues Bauprojekt.

Ein beeindruckendes aber bescheidenes Stück Architektur außerhalb der rasenden Atmosphäre von Piccadilly oder Oxford Circus, die Kirche von heute ist ein Wunder des 20. Jahrhunderts. Drinnen findet man, nicht nur ein Cafe, sondern auch einen Souvenir-Laden, ein Hostel für Touristen, eine kleine Bibliothek und, natürlich eine Sauna. Die Kirche erfreut circa 30,000 Besucher pro Jahr.



Finnische Sauna in London. (Foto Suomen merimieskirkko, London)

Rektorin Härkönen: "Es gibt heute 20.000 Finnen im vereinigten Königreich. Arbeiter, Student u.s.w und viele davon streben hierher, um die Kirche zu besuchen. Es spielt keine Rolle wie weit entfernt sie leben. Mann kann viele außergewöhnliche Sachen vor Weihnachten bei uns kaufen, aber es ist die Atmosphäre, die unsere Besucher hierher lockt. Sie treffen sich mit Freunden, begegnen Mumin und Santa, erleben weihnachtliche Düfte und singen Weihnachtslieder - das ist der Geist der finnischen Kirche an Weihnachten!"



Auf dem Skandinavischen Markt. (Foto Scandimarket London)

Also, leider ist der skandinavische Markt für dieses Jahr vorbei (er wurde Ende November veranstaltet), aber man findet hier drei Dingen, die man nur dort kaufen kann:

Porkkalaleipä: Isst du gern Fisch, pflegst aber jetzt einen veganen Lebensstil? Dann hat Finnland eine Lösung. "Porkkalaleipä" ist ein Lachsbrötchen mit dünnen Karotteschnitten als Fischersatz. Ein "Karrofisch"-Sandwich, so Rektorin Härkönen.

Vihreä kuulat: Erfunden vom berühmten finnischen Konditormeister, Karl Fazer im Jahr 1908. 'Vihreä kuulat' sind kleine Gummibällchen mit Mandelgeschmack. Der Fazer-Betrieb stellt 17 Million davon vor Weihnachten in Finnland her. Weihnachten ist ohne sie kein Weihnachten!

Rentierhäute: Stimmt, in London ist es selten so kalt im Winter wie Helsinki aber die Einwohner der englischen Hauptstadt können auch Rentierhäute auf dem skandinavischen Markt kaufen. Wahrscheinlich bleiben die Veganer, die das "Karrofisch"-Sandwich essen, diesem tierfeindlichen Angebot eher fern.

Die finnische Kirche Londons bietet eine große Palette an Dienstleistungen für Touristen und Einwanderer. Sie organisiert Hilfestellungen, soziale Veranstaltungen und bietet Rat in jeglicher Krise. Sie gilt als ein freundlicher Treffpunkt für alle, in der Weihnachtszeit und darüber hinaus.

In diesem Sinne, nichts wie hin. Info unter lontoo.merimieskirkko.fi und facebook.com/scandimarket/.

Rob Allen

Über den Autor

Rob Allen ist ein freier Journalist und PR-Experte aus dem Norden Englands. Er schreibt u.a. für The Guardian, News of the World und Manchester Evening News. Nun schreibt er auch auf Deutsch für NORDISCH.info. - Auf Twitter unter [@northernrob](https://twitter.com/northernrob) zu finden.