

Die Löffeldesignerin

Künstlerin Antje Dienstbir hat mit ihrem Silberbesteck den Hessischen Gestaltungspreis gewonnen

VON TINA FULL

Auf dem Schild draußen am Tor steht: Christine Duncombe-Thüring und Antje Dienstbir, Keramik und Löffel. In der Werkstatt im Hinterhof brennt das Neonlicht. „Dieses Licht ist gut zum Arbeiten“, sagt Antje Dienstbir. Auf einem dicken Holzstamm thront der Amboss, auf dem Dienstbir ihre Löffel schmiedet – und das mit Erfolg. Vor kurzem hat sie für ihr Werk „Lutschlöffel“ den Hessischen Gestaltungspreis gewonnen, und das ist nur einer von mehreren.

Die gelernte Goldschmiedin, 1970 in Bremen geboren, hat an der Hochschule Pforzheim, Fachbereich Gestaltung, studiert. Im Dezember 2004 zog sie in die Werkstatt in Wiesbaden. Dort arbeitet sie täglich von 11 bis 19 Uhr, denkt sich immer neue Löffel aus. Löffel mit ast-artigem Stiel und kleiner Laffe – so nennt man den vordersten Teil, die Lippe des Löffels –, matte, glänzende und solche, bei denen die Laffe als Kontur nur angedeutet ist.

Mit einer Studien-Arbeit über die Entwicklung des Essbestecks ist Dienstbir auf den Löffel gekommen. „Da wurde ich das erste Mal darauf aufmerksam, wie vielfältig die Formen des Esslöffels sind.“ Seitdem hat Dienstbir einige hundert Löffel geschaffen; wie viele genau, kann sie gar nicht sagen. Sie hat sich aber vorgenommen, ihre Werke an langen Winterabenden zu katalogisieren.

Die Löffel entstehen aus vierkantigen 925er Silberstangen. „Silber ist ein sehr lebendiges Material. Man kann nicht wie bei einem Computer auf ‚Undo‘ gehen. Jeder Hammerschlag zählt.“ Dienstbir hat noch keine konkrete Idee, wenn sie loshämmert. Der Löffel nimmt während der Arbeit Gestalt an. „Er wächst aus der Stange heraus.“

Dienstbir spricht liebevoll von ihrer „Löffelfamilie“. Sie isst auch vorwiegend mit Löffeln. Ihre allerbesten Löffel gelingen ihr, wenn sie selbst „gelassen“ ist. „Stress sieht man den Löffeln an.“ Die Leute merken, wenn „ein Löffel stimmt“, ist sie überzeugt. Ausstellungsbesucher gingen zielstrebig auf bestimmte Löffel zu, die sie hin und wieder auch kaufen. Zwischen 90 und 480 Euro kostet ein Löffel von Antje Dienstbir. „Die meisten Leute wollen die Löffel auch benutzen“, sagt sie. Einer ihrer Kunden trage seinen erstandenen Teelöffel immer in der Brusttasche – jederzeit zum Umrühren bereit.



BILD: ILONA SURREY

Ein Alltagsgegenstand in neuem Licht: Antje Dienstbir macht den Löffel zur Kunst. Seine Funktion erfüllt er dennoch.

Manchen Löffel jedoch gibt Dienstbir nicht ab. Sie hat ihre eigene Sammlung. Überhaupt präsentiert sie lieber Sammlungen als Einzelstücke, denn dann „sieht der Betrachter, wie ein Löffel den anderen beeinflusst“. Für die Sonderausstellung „Meister der Moderne“ in München hat sie beispielsweise „perfekte Löffelpaare“ kreiert, „weil sie sich die Arbeit teilen“. Einer kann Zucker in seiner ge-

„Stress sieht man den Löffeln an. Die Leute merken, wenn ein Löffel stimmt.“

Antje Dienstbir, Goldschmiedin und Löffeldesignerin.

wölbten Laffe aufnehmen, die Laffe des anderen ist fürs Umrühren gemacht. Sie hat ein ovales Loch. „Was ich dafür experimentieren musste! Da geht es teilweise um 0,2 Millimeter.“

Für ihr Preiswerk, den Lutschlöffel, hat sie mit Plastilin auf einem Teelöffel einen Abdruck ihrer Mundhöhle gemacht. Der Lutschlöffel sollte eine konvexe Wölbung zur Zunge und zum Gaumen haben, damit er gut im Mund liegt und gut zu lutschen ist.

Auslöser für die Lutschlöffel-Idee war, dass sie bei einer Ausstellung von einem Großelternpaar angesprochen wurde, das einen Löffel fürs Enkelkind haben wollte. Daraufhin hat sie sich mit dem Thema „Kinderlöffel“ befasst. Ein Jahr lang musste die Idee reifen, und dann „ist das Löffelwerden ganz anders gelaufen“. Entgegen ihrer Gewohnheit hat Dienstbir zunächst Zeichnungen gemacht. Um den Lutschlöffel zu fertigen, hat sie nur einige Tage gebraucht. Die Laffe hat eine Tropfenform, hochglänzend und schwungvoll ist der Löffel. Der Lutschlöffel

bestecke durch seine „schlichte und schlüssige Form“, urteilte die Jury des Hessischen Gestaltungspreises.

Dienstbir hat mittlerweile zum ersten Mal Kontakt mit der Industrie gesucht. Ihr Lutschlöffel soll in Serie gehen. Sie lutscht am liebsten die Holunder-Marmelade ihrer Schwiegermutter oder Nutella vom Lutschlöffel. Ein Vorteil: Weil die Laffe beidseitig gewölbt ist, bleibt auch weniger Süßes kleben.

DIE LÖFFEL sind zu sehen beim „Werkstattgespräch“ mit Antje Dienstbir und Christine Duncombe-Thüring, Sonntag, 10. Dezember, ab 16 Uhr, Scharnhorststraße 36. „Kunsth Handwerk 2006“, Rathausfoyer Wiesbaden, 14. bis 17. Dezember, 11 bis 19 Uhr. www.lutschloeffel.de