



Löffel-Paar, 2014. Sterlingsilber. Pair of spoons, sterling silver.  
 Löffel mit Schälchen, 2013. Sterlingsilber, Steinszug. Spoons with small bowls, sterling silver, stoneware.  
 Löffel, 2013. Sterlingsilber, Silber 800, Holz, Bambus. Spoon, sterling silver, 800 silver, wood, bamboo.

# Antje Dienstbir

Von Annika Reith

## Die Löffelschmiedin

**Man kann sie auch benutzen, die Löffel von Antje Dienstbir. Wichtiger ist der Künstlerin jedoch die Ästhetik. Aus Alltagsgegenständen werden so Kunstobjekte mit ritueller Aura.**

Viele Menschen sind irritiert, manche belustigt, die meisten aber fasziniert, wenn sie Antje Dienstbirs Löffel sehen. Sie sind außergewöhnlich, handschmeichelnd, verspielt, witzig, exzentrisch oder einfach nur schön. Mit Ihrer Hingabe zu dem Esswerkzeug, das schon in der Steinzeit aus Holz und Knochen geschnitzt wurde, bewegt sich die Gold- und Silberschmiedin in einer prominenten Tradition. 2001 erschien zur Löffelsammlung von Hermann Jünger (1928–2005) der Ausstellungskatalog *Herbei, herbei, was Löffel sei ....* Der Professor für Schmuck und Gerät an der Akademie der Bildenden Künste in München und ausgesprochene Löffelfreak wäre begeistert gewesen von Dienstbirs phantasievollen Löffleskapaden. Mit unermüdlicher Leidenschaft interpretiert sie den oft als banal empfundenen Alltagsgegenstand immer wieder neu und überraschend. „Für was meine Löffel zu gebrauchen sind, liegt im Auge und in den Händen des Betrachters“, erklärt Dienstbir. Gebrauchsfähig seien die meisten auf irgendeine Art und eine Verwendungsidee gebe es fast immer. Beim Löffel mit der doppelten Laffe, der auf einem Schälchen liegt, stellt sich Dienstbir beispielsweise vor, dass damit zweierlei Gewürze bei Tisch gereicht werden.

Schon während ihres Studiums an der Hochschule Pforzheim im Fachbereich Gestaltung hat sich die 1970 geborene Gestalterin mit Essbestecken beschäftigt und festgestellt, wie breit gefächert das Thema sein kann. Als sie dann zum ersten Mal aus einer Stange Silber einen Löffel geschmiedet hat, war es um sie geschehen: „Diese für mich unmittelbare Gestaltung mit jedem Hammerschlag, das prozesshafte Arbeiten, war die Initialzündung und ist immer noch starker Bestandteil meines Schaffens.“

Seit 1997 arbeitet Diensbir nun schon als freischaffende Löffelschmiedin in Wiesbaden und hat sich dabei ein enormes Wissen über die Handhabung und Geschichte des Essbestecks angeeignet. Sie ist sich bewusst, dass das Wort Löffel im Althochdeutschen *laffan* hieß und *laffen* im Mittelhochdeutschen auch *schlüpfen* oder *lecken* bedeutete.

Mit ihren verlängerten Griffen, gebogene Stielen und oft schmalen, ovalen Laffen muten die Dienstbirschen Löffel beinahe surreal an. Sie selbst bezieht sich jedoch nicht ausdrücklich auf eine künstlerische Strömung, sondern versteht sich vielmehr als praxisbezogene Künstlerin. Ihre wichtigste Inspiration sei das Material, sagt Diensbir. Wenn sich beim Arbeiten zufällig Ähnlichkeiten zu bekannten Formen wie Fingerknöchel oder die Verdickungen von Platanen-Ästen ergeben, greift sie diese Bezüge gern auf und entwickelt sie weiter. Ergonomische Aspekte wie die Frage, welche formalen Auswirkungen es hat, wenn man die Laffe ohne Stiel hält, hat sie bereits in ihrer Diplomarbeit thematisiert.

Als Material schätzt Antje Dienstbir besonders Silber: „Die Helligkeit von Silber unterstreicht die Konturen der Gestalt, und der Kontrast zwischen reflektierenden und matten Oberflächen unterstützt dies noch.“ Doch geht sie unvoreingenommen auch an andere Materialien heran und spielt mit den gewonnenen Erfahrungen. So kombiniert sie ihre Löffel beispielsweise mit Gefäßen aus dunklem Steinzeugton. Dies fordere eine ganz andere Form von Empfindsamkeit. „Mir scheint, dass das Löffelmachen für mich selbst zum Ritual geworden ist“, erklärt sie. Für einen Löffel aus Stangenmaterial wählt Dienstbir zunächst je nach gewünschter Laffengröße ein Stangenprofil mit 8 bis 12 mm Durchmesser aus. Einen Teil der Stange reserviert sie für die Laffe und walzt den Rest für den Stiel im Querschnitt etwas kleiner. Dabei wird das Silber gehärtet. Wenn es anschließend zum ersten Mal geglüht wird, oxidiert der Kupferanteil im Sterlingsilber und muss abgebeizt werden. Die Oberfläche wird dadurch matt und weiß. Den Stiel schmiedet Diensbir mit verschiedenen Hämmern auf dem Amboss, anschließend wird die Laffe flach ausgeschmiedet. Der Übergang zwischen Stiel und Laffe, die „Problemzone“ jeden Löffels, bedarf wegen der unterschiedlichen Materialstärke eines genauen Blicks. Die Oberflächen lässt sie gern so, wie sie durch das jeweilige Werkzeug entstanden sind.



Löffel mit Schälchen, 2012. Sterlingsilber, Steinzeug. Spoon with small bowl, sterling silver, stoneware.

Laffen-Löffel, 2014. Feinsilber, Kupfer. Bowl spoon, fine silver, copper.

Löffel mit Schälchen, 2014. Feinsilber, Sterlingsilber, Steinzeug, rote Glasur. Spoon with small bowl, fine silver, sterling silver, stoneware, red glaze.

Antje Dienstbir

Durch die intensive künstlerische und variationsreiche Arbeit mit dem einfachen Essgerät haben sich Antje Dienstbirs Löffel von der schlichten Funktion gelöst. Sie hinterfragt Formen und Verwendungsarten und reichert sie mit neuen Elementen an. Vor allem machen uns die ungewohnten Bezüge zur Natur und Alltagskultur den tieferen Sinn dieses Jahrtausende alten Kulturgeräts bewusst.

## The Spoonsmith

**The spoons created by Antje Dienstbir are perfectly functional. By attaching higher value to their aesthetic appeal, however, she transforms these objects of daily use into objets d'art with a ritual aura.**

Many people are confused, others amused, but most of them are fascinated when they see Antje Dienstbir's spoons, which are exceptional, palm-charming, playfully or humorously designed, extravagant – or simply beautiful. With her dedication to these eating utensils, which were carved from wood or bones back in the Stone Age, this gold- and silversmith perpetuates an ancient tradition. In 2001, an exhibition catalog entitled *Herbei, herbei, was Löffel sei...* ["Come Hither, Come Hither, All Ye Spoons"] was published, documenting the spoon collection put together by Hermann Jünger (1928–2005). This professor, who taught the Jewelry and Utensils class at the Academy of Fine Arts in Munich and was an utter spoon freak, would have been enthused by Dienstbir's highly imaginative spoon designs. With untiring passion, she always creates new and surprising interpretations of what is often regarded as a mundane everyday item. "What my spoons can be used for is entirely up to the beholder's imagination and hands," she explains. Most of them are functional in one way or another, and one can always come up with some idea for using them. For example, she imagines the spoon with two bowls resting on a small dish to be used for serving condiments on a dinner table.

While still studying design at Pforzheim's University from 1993 to 1997, this designer, who was born in 1970, concerned herself with cutlery, and realized what a multifaceted field this is. After she had forged her first spoon from a silver rod, she had crossed a point of no return: "This immediacy in the creative process of designing something with each and every hammer blow had sparked my enthusiasm, which is still an integral part of my work." Since 1997, Dienstbir has been working as a freelance spoonsmith in Wiesbaden and has acquired an enormous amount of knowledge about the use and history of cutlery. She is also aware of the fact that the German term for spoon, i.e. "Löffel",

is derived from the Old High German word "laffan", and that the corresponding verb "laffen" meant "slurping" or "licking" in Middle High German. With their extended, curved handles and quite often narrow, oval-shaped bowls, Dienstbir's spoons radiate an almost surreal aura. However, she does not explicitly refer to this artistic movement, but rather regards herself as a practical artist. Her most important inspiration is the material, she says. Nevertheless, if her hammer blows happen to create similarities with well-known shapes, such as those of knuckles or protrusions on plane tree branches, she likes to take up these references and develop them further. Ergonomic aspects, such as the question of what kind of requirements in terms of shape are involved in crafting a spoon without a handle, had already been explored by her as part of her graduation project.

As to materials, Antje Dienstbir particularly likes silver: "The brightness of silver highlights the contours of the shape, something which is further enhanced by the contrast between reflective and matte surfaces." Nevertheless, she unbiasedly also experiments with other materials and plays with the experiences she makes in the process. For example, she combines her spoons with vessels crafted from dark stoneware clay. This requires an entirely different kind of sensibility. "I believe that creating spoons has become a ritual for me," she comments. For a spoon crafted from a rod, she first selects a rod profile with a diameter of 8 to 12 millimeters, depending on the bowl size desired. She designates a part of the rod for the bowl and rolls the rest so as to create a handle with a narrower diameter. The silver is hardened by the rolling process. When it is subsequently annealed for the first time, its copper content oxidizes and needs to be chemically removed afterwards, which results in a matte and white surface. Dienstbir then uses various hammers to forge the handle on an anvil before hammering the remaining part of the rod so as to create a flat bowl. The transition from the handle to the bowl, the "problem zone" of every spoon, calls for extra attention due to the different material thickness involved. She likes to leave the surfaces the way they have been produced by the relevant tool.

With her highly artistic approach to creating a multifaceted diversity of spoons, Antje Dienstbir has transcended the mere functionality of simple eating utensils. She questions shapes, as well as forms of application, and complements them with innovative elements. But what makes us realize the more profound meaning of these ancient cultural utensils is her unfamiliar references to nature and quotidian culture.

