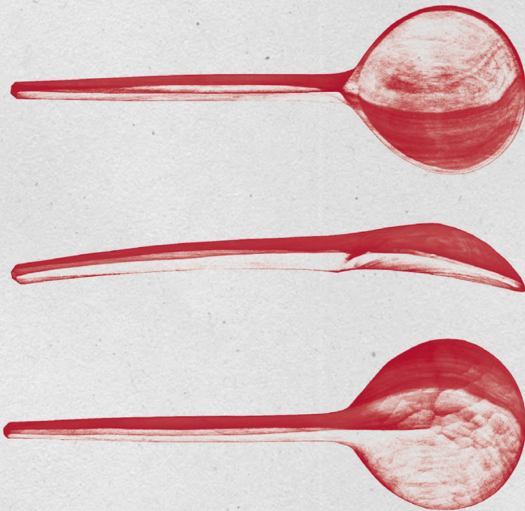


Barn the Spoon

# Löffel



SCHNITZEN – DAS HANDWERK  
UND DIE NEUE KULTUR VOM HOLZ

atVERLAG

# Inhalt

Einleitung 9

## Teil 1: Die Holzkultur

Bäume und Wälder 31

Der Rohstoff 43

## Teil 2: Messer und Äxte

Schnitzwerkzeuge 61

Schnitztechniken 83

Einen einfachen Löffel schnitzen 105

## Teil 3: Die Löffel

Messlöffel 135

*Kleiner Messlöffel, Federlöffel, Kuksa, Mehlschaufel*

Kochlöffel 157

*Standardkochlöffel, Löffel mit schaufelförmiger Laffe,*

*Roma-Löffel, gedrechselter Löffel*

Servierlöffel 181

*Schöpfkelle, Salatbesteck, gebogene Kelle, Zuckerlöffel*

Esslöffel 201

*Feigenförmiger Löffel, Schwedischer Löffel, Walisischer Löffel,*

*Delfinlöffel*

Die neue Holzkultur 220

Weiterführende Tipps und nützliche Adressen 222

Danksagung 223





## Faustschnitt (Forehand Grip)

Diese Schnitttechnik eignet sich bestens, um lange Schnitte in Faserrichtung auszuführen, zum Beispiel beim Formen des Löffelstiels. Damit kann in den ersten Schritten der Löffelherstellung, wenn Genauigkeit noch nicht so wichtig ist, rasch viel Material entfernt werden.

Dieser Schnitt wird sitzend ausgeführt. Halten Sie den Löffelrohling in der linken Hand. Der Arm liegt auf dem rechten Oberschenkel, die Hand in der Hüftgegend, das Handgelenk an der Seite des Oberschenkels. Der Löffelgriff sollte zum Boden gerichtet sein. Der Löffel wird nur durch die Dehnung der Sehnen im Handgelenk gehalten. Bei der Ausführung des Schnittes gleitet das Messer nach unten Richtung Boden.

Das Messer liegt zwischen Daumen und Zeigefinger in der Daumenbeuge. Dann schließen sich Daumen und Zeigefinger um den Messergriff. Der kleine Finger und der Ringfinger müssen sich nicht um den Griff schließen, sie können sogar ab gespreizt werden.

Nutzen Sie den ersten Teil der Klinge, der dem Griff am nächsten liegt, buchstäblich die ersten Zentimeter. Üben Sie diesen Griff zuerst, ohne etwas zu schneiden, dann schneiden Sie einen hauchdünnen Span ab, für den Sie kaum Kraft aufwenden müssen. Bevor Sie kraftvollere Schnitte vornehmen, überlegen Sie, was passiert, wenn das Messer abrutscht, und wo es landen würde.

Die Messerklinge sollte immer ganz sanft durch das Holz gleiten und lange Späne abtragen. Dabei bleibt die Oberfläche, auf der Sie den nächsten Schnitt ansetzen, möglichst glatt. Wenn sich dort, wo Sie das Messer ansetzen, Furchen bilden, müssen Sie diese Stellen später ausbessern, haben also zusätzliche Arbeit.







## Daumenschubschnitt (Thumb Push)

Ein Präzisionsschnitt für Feinarbeiten, etwa beim Glatt- und Feinschnitzen, zum Beispiel auf der Rückseite der Laffe und in den engen Kurven am Übergang zwischen Stiel und Laffe.

Wichtig ist hier die Stellung des linken Daumens. Bringen Sie die linke Hand mit dem Werkstück so in Stellung, dass der Daumen direkt über die Stelle gleiten könnte, an der Sie den Schnitt ausführen wollen. Legen Sie den linken Daumen auf den Rücken der Klinge. Mit dem Daumen schieben Sie die Klinge und nutzen dabei den Teil der Schneide, der neben dem schiebenden Daumen liegt. Die rechte Hand ist nur dazu da, das Messer zu steuern.

## Drehschnitt (Thumb Pivot)

Damit lassen sich alle Ecken und Winkel eines Werkstücks erreichen. Man hat dabei eine exakte Führung und erzielt einen längeren Schnitt als mit der Daumenverstärkung (oben). Sie gelangen vom Daumendruck zum Daumendrehpunkt, indem Sie den linken Daumen weiter abspreizen. Diesmal wird aber auch das rechte Handgelenk eingesetzt; es wird nach hinten gedreht, um die Klinge um den Drehpunkt am Daumen herum kreisen zu lassen.

Zur Verstärkung von Kraft und Kontrolle (besonders wichtig beim Schnitzen quer zur Faser am Übergang zur Laffe) verlagern Sie den Drehpunkt näher zur Messerspitze. Dann bewegt sich der Griff mehr, doch die Klingenspitze bewegt sich kaum. Das Ergebnis ist viel Hebelkraft und ein kontrollierter Schnitt.

# Delfinlöffel

Auch dieser Löffel hat einen walisischen Hintergrund. Er wurde von Jonathan Levis' Buch »Treen for the Table« inspiriert, in dem der Autor berichtet, dass diese Form von Löffel ursprünglich aus dem walisischen Caernarfonshire stamme, wo man oft Delfine in Küstennähe beobachten kann. Jedenfalls weist dieser elegante Esslöffel Aspekte auf, die an den Einfluss maritimer Formen erinnern, ähnlich wie bei anderen Löffeln in diesem Buch, die von menschlichen, tierischen oder kulturellen Elementen inspiriert worden sind.

Charakteristisch für den Delfinlöffel ist die längliche Dauenaufgabe, die an die Schwanzflosse eines Delfins erinnert. Dadurch lässt sich eine ziemlich große Kröpfung in einem dünnen Stück Holz herausarbeiten. Da diese Auflage einem steilen Winkel entspringt, hält man den Löffel anders als andere Löffel. Er funktioniert sehr gut, wenn man ihn direkt am Ende hält. Auch dieser Löffel dient vielen Zwecken, wie es wohl früher immer der Fall war, als die meisten Leute nur einen Esslöffel besaßen.

Für diesen Löffel nehme ich ein ziemlich dünnes Stück Holz als Ausgangsmaterial und lege gleich am Anfang die markante Kröpfung an der Stielmündung fest. In einer Technik, die







wir nur bei diesem Löffel anwenden, richten wir mit der Axt vom Schwanzende her die Daumenauflage zu. Wir schneiden dabei quer zur Faser und spalten das überschüssige Holz auch in dieser Richtung ab. Machen Sie die Schwanzflosse nicht zu lang, sonst hat der Löffel nicht genügend Festigkeit.

Achten Sie darauf, dass die Holzfasern an der Stielmündung gerade verlaufen, denn dieser Teil wird der schwächste sein. Ich versehe diese Art Esslöffel gern mit einer eiförmigen Laffe. Zum Aushöhlen benutze ich das Twca Cam, das ich von der Spitze hin zur Stielmündung führe, damit eine schöne symmetrische Kurve entsteht.

Oft schnitze ich diesen Löffel aus einem leicht, bananenförmig gebogenen Ast. Es braucht dafür keinen stark gebogenen Ast, den man besser für andere Löffelformen einsetzt. Der Ast muss nur ganz leicht gebogen sein, um der Biegung der Daumenauflage mehr Stärke zu verleihen.

# Die neue Holzkultur

Hoffentlich haben Sie aus diesem Buch einiges mitgenommen – nicht nur praktische Tipps zum Schnitzen, sondern auch ein paar Anregungen zum Nachdenken über gesellschaftliche, umweltpolitische und philosophische Belange. Meinem Verständnis nach sind diese Dinge eigentlich nicht voneinander zu trennen, sie greifen vielmehr ineinander. In diesem Buch möchte ich einen ganzheitlichen Ansatz zum Löffelschnitzen aufzeigen.

Wenn Sie jetzt einen Löffel benutzen, nehmen Sie sich vielleicht die Zeit, kurz zu verweilen und sich über Ihr Geschick im Umgang mit diesem äußerst demokratischen Esswerkzeug zu freuen. Dieses Buch möchte Sie dazu auffordern, sich an vielen kleinen und unscheinbaren Dingen zu erfreuen: an der kreisenden Bewegung eines Löffels in einer Rührschüssel, an dem Geräusch der Suppe, die von der sanft geneigten Schöpfkelle in den Teller fließt, an der Jagd nach einer Olive in einer Salatschüssel.

Ich hoffe, dass Sie erkennen und verstehen, wie wichtig die Form ist, und dass die Form aller Werkzeuge sich nicht nur auf ihre Funktion auswirkt, sondern auch darauf, was Sie fühlen, wenn Sie eines davon verwenden. Je mehr Raum ich mir zugestehe, über die Form nachzudenken, und mir die Zeit nehme, die Details zu beachten, desto ergiebiger ist es für mich.

In diesem Buch geht es auch um die Effizienz und Schönheit der grundlegendsten Schneidwerkzeuge. Ich hoffe, ich konnte Ihnen zumindest ansatzweise vermitteln, wie schön und befriedigend allein schon das Abtragen der ersten Späne ist. Eigentlich braucht man nur ein paar Schneidwerkzeuge und ein paar einfache hölzerne Utensilien wie ein Klopffholz und ein paar Keile, die man selbst herstellen kann. Ich brauche jedenfalls keine lauten elektrischen Geräte, vor allem nicht, wenn ich mit Grünholz arbeite.

Die ungefährlichen und effizienten Techniken, die in diesem Buch beschrieben werden, sollten Ihnen das Rüstzeug geben, um mit Umsicht und entsprechender Vorsicht frisches Grünholz zu bearbeiten. Die Grundfertigkeiten – angefangen bei der Auswahl des passenden Ausgangsmaterials bis hin zur Feinarbeit am Rand der Laffe – kann man sich relativ schnell aneignen. Sie meisterhaft zu beherrschen, dauert jedoch seine Zeit.

Lassen Sie sich von den sechzehn Musterbeispielen von Löffeln im dritten Teil des Buches inspirieren. Die hier vorgestellten Löffel sind eigentlich nur ein Ausgangspunkt für Ihre eigenen Schöpfungen.

Natürlich geht es mir auch darum, Ihnen etwas von meiner Liebe zum Wald zu vermitteln und Sie dazu anzuregen, mehr über Bäume und Holz zu erfahren. Jeder von uns sollte mindestens zwölf Baumarten kennen. Wissen Sie, wie die verschiedenen Bäume aussehen? Und wie alt kann eine Eiche werden? Wir sollten uns bemühen, mehr über die Forstwirtschaft zu erfahren, über die Veredlung von Obstbäumen, über Baumgeister. Zumindest aber sollten wir herausfinden, wie wir den vernachlässigten Obstbaum in unserem Vorstadtgarten beschneiden sollten.

Ich glaube fest daran, dass die Welt zu einem besseren Ort würde, wenn wir uns für den Wald in unserer Nachbarschaft interessieren, wissen, wer ihn pflegt und was man daran verbessern könnte. Vielleicht erfahren Sie von einer Gruppe oder einem Verein in Ihrer Nähe, der Niederwaldwirtschaft betreibt; dann unterstützen Sie sie, indem Sie ihre Produkte kaufen, oder arbeiten Sie selbst mit. Wenn Sie das Glück haben, ein Stück Land zu besitzen, können Sie dafür sorgen, dass angrenzender Wald durch Zäune vor Tierverschädigung geschützt wird und sich besser regenerieren kann.

Und vor allem: Ziehen Sie los und lernen Sie echte Bäume kennen. In einer Zeit des Kampfes um Ressourcen, der Endlichkeit der Erdölnutzung und der Meere, die mit Plastikmüll verseucht werden, möchte ich in eine neue Richtung weisen. Keine Angst: Ich fordere Sie nicht dazu auf, Ihr Smartphone wegzuworfen, auch wenn Sie es ab und zu ausschalten könnten. Nein, mir geht es nur darum, dass wir uns wieder mehr der Natur verbunden fühlen, dass wir Energiequellen nutzen, die uns Sonne und Wind zur Verfügung stellen, und Rohstoffe, die aus einer nachhaltigen Forstwirtschaft stammen.

Ich vermute, dass die große Zeit der Holzkultur erst vor uns liegt, und ich hoffe, dass auch Sie dazu beitragen werden, die Menschheit dorthin zu lenken. Ich sitze jedenfalls jederzeit lieber im Schatten einer alten Eiche als in dem eines Ölfasses.

Auf geht's zum Löffelschnitzen!