



Dansk borddækning krydser Atlanten

[Interview](#) [Kunsthåndværk](#) 23 feb 2017

af **Stine Nørgaard Lykkebo**

Stine Nørgaard Lykkebo er cand.mag i moderne kultur og tidligere redaktionssekretær på [kunsten.nu](#). Hende har vi tyvstjålet for at komme godt fra start og benytte os af hendes store viden og præcise pen.

Kvinderne bag Butik for Borddækning har lige sendt en pakke med præcis 1014 dansk designede produkter afsted til den danske ambassade i Washington. Med dug, servietter og glas på stilk er det ambitionen at promovere dansk kunsthåndværk og design i USA.

Da legatudvalget i Statens Kunstfond spurgte, om de ville kuratere borddækningen til det mørke Finn Juhl-bord, som residerer på den danske ambassade i Washington, var det ikke svært at sige ja. Man skal nemlig lede længe efter mere erfarne og nichenørdede borddækkere end de syv kvinder, der til daglig driver specialbutikken Butik for Borddækning.

Anne Fabricius Møller, Tora Urup, Kirstine Kejser Jenbo, Pia Baastrup, Metha Stuart Wallace, Ane-Katrine von Bülow og Kathrine Kjeldsen Hansen – de fire førstnævnte er kuratorer på 'Washington-stellet' – er alle formgivere og medlemmer af den lille kælderbutik i det inderste indre af København, der udelukkende udstiller og sælger ting, du kan dække dit bord med. Her er ingen smykker, ingen små stearinlys eller spraglede tørklæder. Konceptet er snorlige, og det har det været siden åbningen i 1999.

Kunsten at dække bord

Da jeg selv besøger Butik for Borddækning, er der prøvemiddag på 'Washington-stellet'. Afstivede servietter med blå kant af Anne Fabricius Møller ligger foldet på flere elegante måder, Louise Campbells Georg Jensen-bestik skinner i lige rækker ved tallerknernes kant, og Tora Urups serie af glas og karaffer nærmest svæver over bordet. Et smagfuldt og afbalanceret bud på dansk borddækning, der samtidig formår at udfordre en ambassades formelle rammer med et par formmæssige krumspring.



Anne Fabricius Møllers middagsserviet, som kan foldes i utallige variationer. Foto: Ole Akhøj

De fire kuratorer har udvalgt service af i alt 17 forskellige formgivere. Helt konkret rummer projektet en komplet opdækning til henholdsvis 12, 20 og 30 personer, som skal bespises med fire retter (en forret, en suppe, en hovedret og en dessert – bagefter kaffe og te), og hver enkelt ting på bordet er vurderet i forhold til den sammenhæng, den skal indgå i.

”Kurateringen har gået ud på at få tingene til at hænge sammen i en helhed og skabe en balance, men vi har også haft fokus på at præsentere de forskellige retninger, som dansk design rummer. Vi har udvalgt produkter, der er udført og fremstillet i mange forskellige materialer og på forskellige måder – fra det tydeligt håndlavede til det mere industrielle udtryk. På den måde har kurateringen været en kunst i sig selv,” fortæller Tora Urup.

At spise på dansk

Washington-stellet er en del af Statens Kunstfonds pilotprojekt ‘Art in Embassy’, der skal bringe både ny billedkunst og design over Atlanten. En slags videreudvikling af fondens udlånsordning af opkøbte værker.

For dansk kunsthåndværk er det en helt særlig ting. Brugsting taber nemlig ofte kampen til billedkunsten, når det gælder om at blive udstillet og vist frem, men på ambassaden i Washington får det sin helt rette plads, på middagsbordet i funktion.



Kathrine Kjeldsen Hansens kuvertsmør med navnet Bund og Top. Foto: Ole Akhøj

I kurateringen fornemmer man dog, at det ikke så meget har været funktionaliteten, men mere æstetikken og formsproget, der har svunget taktstokken.

“Vi fik et par konkrete ønsker fra ambassaden, som at der for eksempel skulle være vandglas og kuvertbrød, men ellers har vi haft fuld kunstnerisk frihed. Projektet har været uden faste dogmer eller koncepter og udviklet sig til det, vi synes, er smukkeste,” fortæller keramikeren Pia Baastrup.

Når jeg spørger til, hvori det danske islæt ligger – ud over navnene på formgiverne bag – finder man heller ikke her faste rettesnore. De fire kuratorer har arbejdet meget med farver, men det er egentlig ret tilfældigt, at man nu i det færdige resultat kan læse et skandinavisk præg ind i de jordfarver, som stellet er prydet med.

“Det er jo nogle meget afdæmpede valg, vi har foretaget, men det skærper til gengæld et fokus på maden – noget, som vi også arbejder med i butikken,” fortæller Tora Urup.

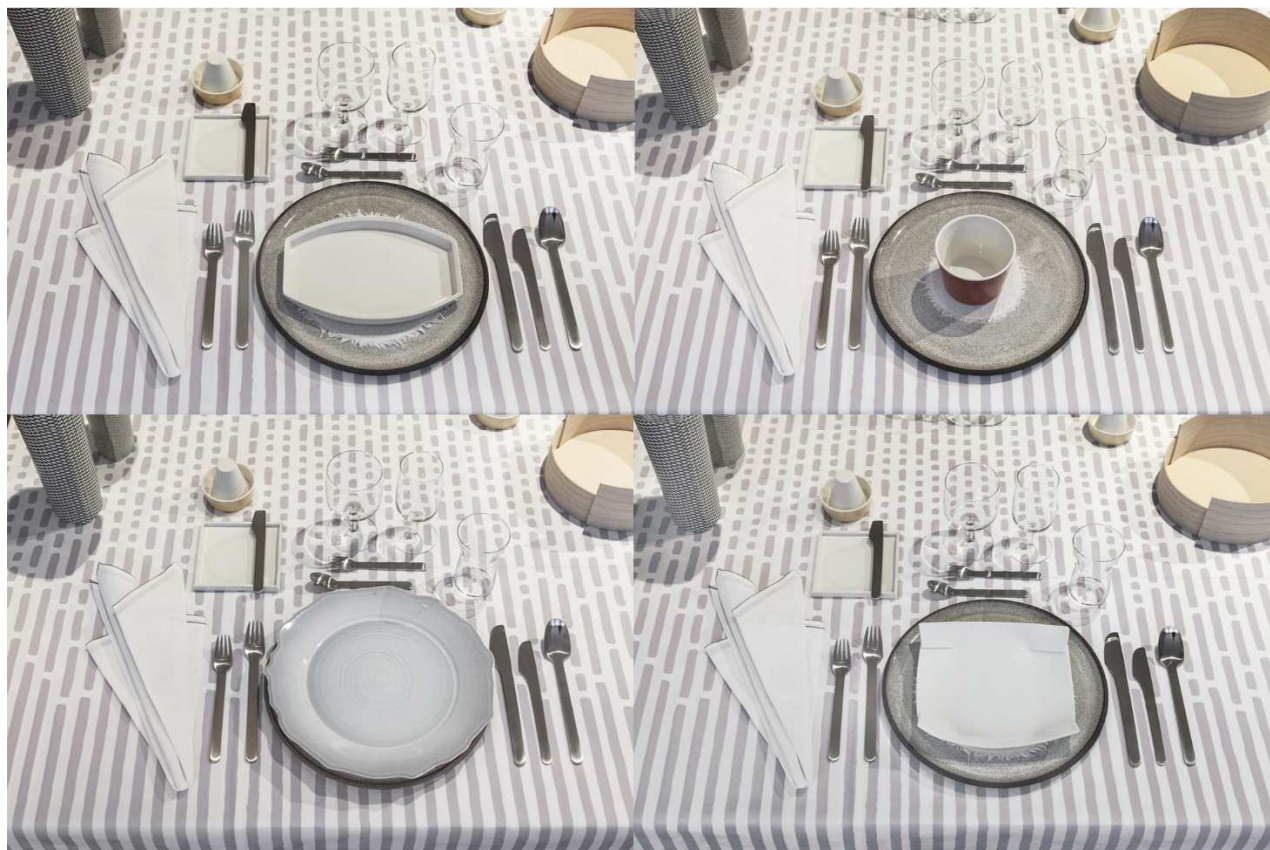
Alligevel synes man at kunne udpege et par ting, som, hvad form og materiale angår, pirrer sanserne og udtrykker noget helt andet end det traditionelle, ofte kongelige porcelæn, en formel middag serveres på.

For eksempel har glasuren på hver af Anne Tophøjs tallerkner sit eget, strittende liv, suppeskålene varierer skiftevist i farver, og stearinlysene står plantet i stager støbt af beton.

”Man kunne jo sætte elementerne sammen på mange forskellige måder,” forklarer Tora Urup. “Men vi har prøvet at give hver kunsthåndværker og designer én rolle. Kirstine Kejser Jenbo har for eksempel lavet alle

forretstallerkner, jeg har lavet alle glas, Pia Baastrup alle desserttallerkner og Anne Tophøj hovedretten. På den måde står hver enkelt del meget stærkt – og det bliver jo blandet i forvejen under borddækningen.”

“Suppeskålene varierer dog på en sjov måde,” fortæller Kirstine Kejser Jenbo. “For at bryde det lidt har både Kathrine Kjeldsen Hansen og jeg skabt en suppeskål. Det er meningen, at de skal bruges skiftevis: én af mine og så tre af Kathrines i farver, min igen og så tre farver... Så bliver der ligesom også noget at snakke om.”



De fire retter – forret, suppe, hovedret og dessert. Foto: Ole Akhøj

Kulturelt diplomati

Og netop det med at indbyde til konversation, er essensen i projektet. Siden den danske ambassade i Washington blev bygget i 1960, har arkitekturen og designet været et sted at kickstarte samtalen med ambassadens gæster – et slags ’kulturelt diplomati’, som Statens Kunstfond nu engagerer sig yderligere i, for at vise, hvad danske kunstnerne formår, og for at demonstrere den danske kulturpolitik og vores statslige fondsapparat.

Med dansk samtidskunst på væggene og kunsthåndværk ved bordet håber Statens Kunstfond altså på at kunne promovere de danske udøvere på en amerikansk scene. En scene, der hvert år har omkring 7.000 amerikanske og danske besøgende, heriblandt politiske beslutningstagere, højtstående embedsmænd, kulturelle interessenter, journalister osv.

”Det er jo en stor cadeau til os,” fortæller Kirstine Kejser Jenbo, “at Statens Kunstfond vælger os og har tillid til, at vi kan udføre opgaven. Nu håber vi bare på, at der bliver udarbejdet noget dokumentation, et katalog for eksempel, som gæsterne kan tage med hjem. For når maden er spist, og gæsterne tager hjem, er det vigtigt, at borddækningen lever videre. Hvis de får et katalog med hjem, kan stellet blive en dybere kulturoplevelse.”

De bidragende formgivere er:

Torill Ruud Galsøe

dækkeservietter og underlag til vinkaraffel, papirgarn

Gurli Elbækgaard

dækketallerken, stentøj

Anne Fabricius Møller

mellemlægservietter, middagservietter og bordløber, hør

Tora Urup

vand og vinglas samt karafler, mundblæst glas

Katrine Kjeldsen Hansen

kuvert-smør + suppeskåle, porcelæn

Louise Campbell

bestik, rustfrit stål

Pia Baastrup

kuvertbrødstallerkner + desserttallerkner, porcelæn

Kirstine Kejser Jenbo

salt og peber + suppeskål + forretstallerkner, porcelæn

Ane-Katrine von Bülow

vaser, porcelæn + lysestager, beton

Anne Tophøj

middagstallerkner, porcelæn

Wednesday Architecture

brødkurve og serveringsbakker, træ

Mette Marie Ørsted

kartoffelskåle og fade, lertøj

Metha Stuart Wallace

kaffe- og tekopper, stentøj + mælke og flødekande samt sukkerskål, højbrændt lertøj

Holmback/Nordentoft for Stelton

te- og kaffekander, stål

Bitten Hegelund

dug, bomuld.

Den danske ambassade er tegnet af arkitekten Vilhelm Lauritzen (ham, som også tegnede det gamle, men fabelagtige radiohus på Rosenørns Allé). En moderne ambassadebygning – byens første siger man – med store vinduesflader og funktionalistisk overskud: et arkitektonisk bud på dansk demokrati og åbenhed. Indenfor har Finn Juhl ført uhøjtidelighederne videre.



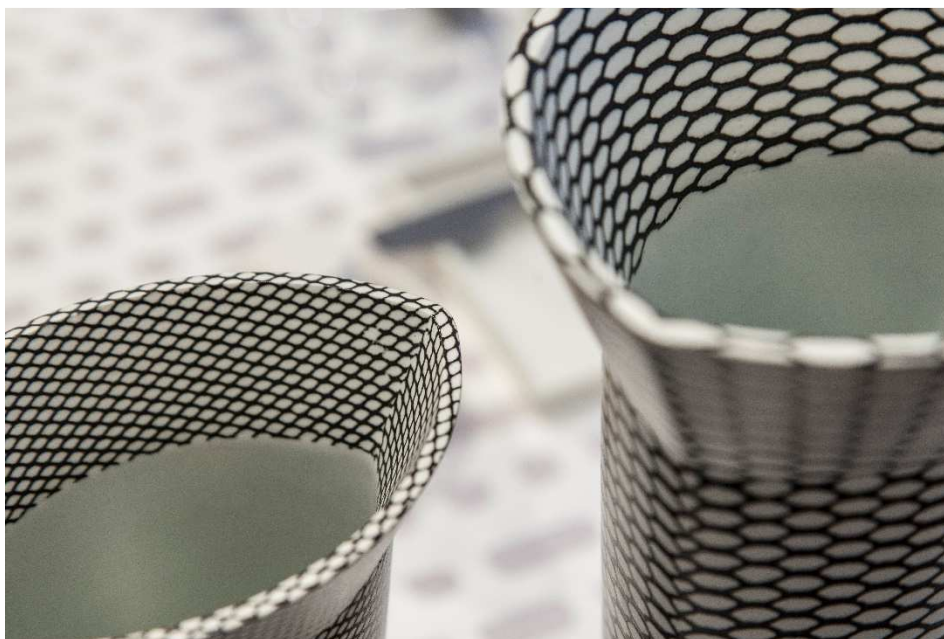
Tora Urups vinkaraffel med duft-knop. Foto: Ole Akhøj



Anne Tophøjs organiske middagstallerken og Gurli Elbækgaards dæktallerken i stentøj. Foto: Ole Akhøj



Metha Stuart Wallaces kaffe- og tekopper i stentøj. Bakken har Wednesday Architecture skabt. Foto: Ole Akhøj



Ane-Katrine von Bülow's vaser i porcelæn. Foto: Ole Akhøj



Kathrine Kjeldsen Hansens farverige suppeskål på Anne Fabricius Møllers hør-mellemlægningsserviet. Foto: Ole Akhøj



Louise Campbells smørkniv og Pia Baastrups tallerken til kuvertbrød. Foto: Ole Akhøj



Anne Fabricius Møllers middagsservietter, Kirstine Kejser Jenbos salt og peber, Ane-Katrine von Bülow's stager og Mette Marie Ørsteds serveringsfad. Foto: Ole Akhøj