

Die Wiederkehr der Etagère

Wie Tellerbäume wachsen Etagèren jetzt wieder auf den Tischen hoch hinaus. Zu Besuch bei der „Mizzitant“ in Hall und auf Spurensuche in der Geschichte der dekorativen Hochstaplerinnen.

TEXT: THERESA MAIR · FOTOS: RUDY DE MOOR, ANNETTE AHRENS

Sie heißen Constanze, Gertrude oder Else und ältere Herren bekommen bei ihrem Anblick glasige Augen, weil sie an den gedeckten Tisch in ihrer Kindheit erinnert werden. Das sagt Michael Kriess aus Absam über seine Hochstaplerinnen.

Vor zwei Jahren hat er mit seiner Frau Theresa begonnen, aus altem, hochwertigem Manufaktur-Geschirr Etagèren zu bauen und über den eigenen Online-Shop Mizzitant.com zu verkaufen. „Wir haben eine Etagère als Geschenk bestellt, aber die Kunststoff-Stange hat uns nicht gefallen. Dann haben wir beschlossen, es selber zu machen.“ so Kriess. Bis es so weit war, hat er aber im wahrsten Sinne des Wortes Porzellan zerschlagen – „nämlich unser Bestes“. Es braucht schon etwas Gespür für das filigrane Geschirr, wenn man mit einem kreischenden Diamantbohrer Löcher hineinbohrt. Filzbeilagscheiben verhindern, dass die Teller beim Verschrauben der Stange springen.

Gute alte Zeit

Die schöne, altmodische, mitunter kitschige Etagère kommt seit ein paar Jahren wieder auf den Tisch. In den hippen Vintage-Frühstückslokalen gehört sie zum unverzichtbaren Detail. Dass sie schnell wieder aus der Mode kommen wird, glaubt Kriess nicht. „Nostalgie wird immer ihren Platz haben. Die Leute fühlen sich zum Gefühl der guten alten Zeit immer

mehr hingezogen.“ Besonders freut er sich, wenn Kunden mit eigenem Geschirr zu ihm kommen und sich ihre Etagère – mit besonderem Clou – basteln lassen. Denn den haben die „Mizzitant“-Tellerbäume auch: Obenauf kommt statt eines Tellers oft eine Tasse.

Vom Gurkenbrot zum Schmuck

Das hätte es früher nicht gegeben, wie die Wiener Kunsthistorikerin und Tafelkulturstistin Annette Ahrens weiß. „Die Etagère ist erst mit dem 19. Jahrhundert in die Esszimmer eingezogen. Um 1800 hat man begonnen, die Speisen à la russe, also nach russischen Manier, bereits auf dem Teller angerichtet zu servieren. Ein Etagère-Gerüst stand auf dem Tisch und die Teller wurden eingestellt“, sagt Ahrens. Der oft wuchtige Aufbau störte nicht. „Man hat sich mit dem Sitznachbar unterhalten und nicht über den Tisch geschrien.“ Zu uns kam die Etagère-Mode mit dem Five o’Clock Tea aus England: „Ganz oben liegen die berühmten Gurken-Sandwiches, in der Mitte die Scones und ganz unten kleine süße Häppchen.“

In den 1950er-Jahren erlebte die Etagère mit dem Aufkommen des Cocktails und des Smalltalks ein Revival und wurde zu einem beliebten Accessoire im Haushalt. Heute beschränkt sie sich nicht mehr nur auf die hübsche Präsentation von Gaumenschmeichlern. Man setzt damit Visitenkarten in Szene oder das gute Stück wird mit den eigenen Juwelen geschmückt. ■



Berndorfer Raritäten

1911 hat die Firma Berndorf bereits viele Etagère-Modelle in den 800-seitigen Katalog aufgenommen. Solche Kataloge sind Juwelen für Sammler.



Zwiebel-Look

Aus dem 19. Jahrhundert stammt die kobaltblaue Etagère im so genannten Zwiebelmusterdekor von der Porzellanmanufaktur Meissen.



Modern interpretiert

Die kleine Manufaktur Feine Dinge in Wien liefert in Pastell-tönen und mit Nussholzstange einen modernen Beitrag zum Thema Etagère.