# Die Gebäckträger

Zwei Zürcher stapeln altes Porzellan zu prunkvollen Etageren. Die Frauen sind verrückt nach den Dingern.

**Von Adrian Schräder**

Hier soll eine kleine Geschichte erzählt werden, und das ganz bewusst. Christian Altherr und Rafael Schwarzmann haben keinerlei Interesse daran, grosse Brötchen zu backen. Was sie in einem dunklen Winkel einer versteckten Garage im Zürcher Seefeld herstellen, ist nicht für die breite Masse gedacht. Hier werden Kleinode produziert: Teller verschiedener Grössen, die sich in die Höhe stapeln, mit Messingstangen verbunden. Etageren heissen die Gebilde, die man von edlen englischen Teerunden und Kaffeekränzchen her kennt.

Altherr, der Initiator des Projekts, kennt sie ebenfalls aus England. «Ich habe in London Design Management studiert. Meine damalige Freundin arbeitete in einem Café. Dort haben sie kleine Lavendelküchlein und Ähnliches auf Etageren serviert», erzählt er. Sie fand das «sehr chic», und er merkte sich das Tisch-Accessoire als Geschenkidee für ihren Geburtstag vor. Die Suche in englischen Haushaltsgeschäften und Warenhäusern verlief ernüchternd: Kaum zu finden waren die schönen Gebäckträger, und wenn er dann mal einen ausfindig machen konnte, dann war dieser unerschwinglich teuer.

Deshalb entschloss sich der «Bastler aus Not», der auch schon Weinkisten zu Bücherregalen und Plastikfolien zu Taschen und Portemonnaies umfunktioniert hat, selber ans Werk zu gehen. «Zurück in Zürich hab ich die Brockenstuben und Trödelmärkte nach passenden Tellern durchstöbert. Schnell entdeckte ich richtige Schmuckstücke. Drum hab ich gleich Dutzende gekauft.» Dann pröbelte er mit verschiedenen Stangen und Bohrtechniken herum. Und biss sich am harten Porzellan fast die Zähne aus.

### Direkt neben dem Bett

Heute, nach zweieinhalb Jahren, sind Altherr und sein Partner bestens gerüstet. Gleich als Erstes zeigen sie ihren Diamantbohrer. «Der Rolls-Royce unter den Bohrköpfen», erklärt Christian Altherr. «So ein Teil kostet rund 150 Franken.» Nachdem er damals seine Freundin mit einem besonders schönen Exemplar beglückt und eine erste Kleinauflage am Nacht- und Weihnachtsmarkt abgesetzt hatte, entstand im Nu eine grosse Nachfrage - vor allem von weiblicher Seite. «Ursprünglich sind die Dinger ja für Gebäck oder Früchte gedacht, aber viele Frauen stellen sie sich neben das Bett und lagern ihren Schmuck darauf», weiss Altherr. Aber nicht nur die Nachfrage, auch der Ehrgeiz stieg: Die Fragen nach dem richtigen Material für die Stange, nach der Statik, nach der richtigen Verarbeitung, nach den passenden Schrauben waren noch nicht abschliessend beantwortet.

**Christian Altherr (l.) und Rafael Schwarzmann in ihrem Labor.** Foto: Nicola Pitaro

### Bloss keinen Ramsch!

In ihrem Porzellanlabor, zwischen Gewindestangen aus Messing, Schablonen, Schokoriegeln, Rolltabak und viel Geschirr, fanden sie schliesslich die Antworten. «Wir haben ständig versucht, das Produkt zu verbessern», sagt Schwarzmann. «Wir wollten auf keinen Fall Ramsch produzieren.» In unregelmässigen Zeitabständen, meist an den Wochenenden, treffen sie sich hier, um ihre nur auf Bestellung erhältlichen Unikate zu produzieren.

Jeder der Zwei- oder Dreistöcker sieht anders aus - mal mit Blumenmustern im Grosi-Stil, mal eher schlicht geometrisch, mal ganz schwarz. Zum Abschluss kommt ein Stempel auf den untersten Teller. Eine Handynummer, horizontal geschrieben.

### Die Handynummer als Brand

«Nachdem wir ein paar Dutzend Etageren verkauft hatten, kam plötzlich ein Anruf vom Restaurant Volkshaus», erzählt Schwarzmann. Der 38-Jährige, der im Zürcher Nachtleben als langjähriger Party- und Konzertveranstalter bekannt ist, stiess vor einem Jahr zum Projekt, um seinem neun Jahre jüngeren Kumpel unter die Arme zu greifen. «Die wollten gleich 50 Stück». Und da man sich nicht auf einen Namen habe einigen können, entschied man sich für die Nummer.

Sie ist denn auch der einzige Weg, um mit den beiden Tüftlern in Kontakt zu treten. Eine Website oder eine Verkaufsstelle existiert nicht. «Wer mit uns Kontakt aufnehmen will, der soll ins Restaurant Volkshaus gehen, eine Etagere leer essen, sie umdrehen und sich dann die Nummer notieren», sagt Altherr. Alles andere wäre den beiden Tüftlern zu einfach.

Stadtgeschichte **Miklós Gimes**

# Der Stadtneurotiker, Teil 2

Geht es abwärts mit Zürich? Die kleinen Anzeichen mehren sich, und jeder Tag bringt neue: der schlechte Sommer des Fremdenverkehrs. Die Sparübungen unseres Weltblattes, der «Neuen Zürcher Zeitung». Die verkauften Bürogebäude der Credit Suisse. Die Erfolgskurve des FCZ. Da kommt Woody Allen zur rechten Zeit.

Die letzten Filme des New Yorker Altmeisters sind nämlich Liebeserklärungen an europäische Städte, an London, Rom, Paris, Barcelona - und jetzt kommts: Er möge Zürich, sagte Mr. Allen vor ein paar Wochen in einem Interview, und er könne sich auch vorstellen, in der Schweiz zu drehen! Ein Megaereignis wie schon lange nicht mehr wäre das für unsere Stadt, vergleichbar mit der Euro 08.

Der Film könnte so gehen, dass ein jüdischer Rentner aus New York, gespielt von Woody Allen, nach erfolgloser freudianischer Psychoanalyse nach Zürich kommt, um es mit C. G. Jung zu versuchen. Er fühlt sich wohl bei uns, in den alten Villen und Parks am Zürichberg und an der Goldküste. Anfänglich ist er fasziniert von Jungs Ideen und dem Charme unserer kleinen Stadt. Doch mit der Zeit hat er Albträume, findet sich wieder in den Dreissigerjahren, verfolgt von einem Psychiater mit Sympathien zu den Nazis, hier wechselt der Film ins Horrorgenre. Und dann kämpft Woody um sein Leben, wobei er zwischen Realität und Horrorvisionen bald nicht mehr unterscheiden kann.

Ich glaube, das könnte ein super Plot sein, mit komischen Szenen, Verfolgungsjagden, zum Beispiel im Tram, Woody als gehetzter Schwarzfahrer, die Kontrolleure hinter ihm her. Überhaupt, der öffentliche Verkehr müsste eine wichtige Rolle spielen, Tram, Bus, Schiff, S-Bahn, Drahtseilbahn, Bundesbahn, Luftseilbahn, dafür würde das Zürcher Filmoffice sorgen, eine Amtsstelle, die mit den Produzenten und Regisseuren zusammenarbeitet, wenn sie in Zürich filmen wollen.

Zürich spiele im internationalen Film eine eher marginale Rolle, habe ich in der NZZ gelesen, beliebt seien die Szenen in den Dunkelkammern der Banken, wenn die Leute zu ihren Safes hinuntersteigen; Einstellungen, die man auch im Studio drehen kann. Deshalb kommt es manchmal vor, dass die Zürcher Trams rot sind, wie im zweiten Wallstreet-Film von Oliver Stone. Aber es gibt auch richtige Zürich-Filme, mit realen Schauplätzen, wie zum Beispiel «Espion lève toi», einen Spionageschinken aus dem Kalten Krieg mit Lino Ventura.

Der Zürcher Filmhistoriker Felix Aeppli hat für die letzten hundert Jahre 700 Filme gezählt, die teilweise oder ganz in Zürich spielen. In jedem vierten Schweizer Film gibt es Szenen aus Zürich, am beliebtesten, sagt Aeppli, sei der Schwenk auf die Altstadt von der Quaibrücke aus.

Aber eben, die Krönung wäre Woody Allen. Er warte auf das Angebot eines Schweizer Produzenten, sagte er im Interview. Also: Mutige vor! Das ist die Möglichkeit, um Zürich auf die Landkarte zu setzen. Jetzt brauchts nur noch etwas Geld, die Story haben wir, den Titel auch: «Der Stadtneurotiker, Teil 2».

*miklos.gimes@tages-anzeiger.ch,*
*Stadtgeschichten.Tagesanzeiger.ch*

sich die Geister daran. Die ein
men vom Michelangelo der S
Andere sehen hinter diesem
einen behinderten Nägeli m
schlauch. *(reu)*

Schauen. Entspannen. Nac
**Gut gefaucht ist halb geraucht**

Auch ein schönes Beispiel von
Eher kleinformatig orientiert
Ursus Wehrlis Kunstaufräume

Schauen. Entspannen. Nac
**Armer Wawrinka**

Schon am Dienstag hätte
gegen Djokovic Tennis spiel
Doch es regnete, und man ka
fen, dass im Players-Room k
zeigt wurde. Denn was zeigte
schenbach in SEINER Spielp
Best of von Federer! Ein Grand
ein Schlag durch die Beine da,
Musik ... Armer Wawrinka! *(r*

## Das Rezept

Bohnen mediterran

**Für 6 Perso**
500 g Stange
Salz, Pfeffer
Mühle, 100 g
würfeli, 1 EL
1 Zwiebel, ge
2 Knoblauch
gehackt, 1 Aubergine, mittelgross,
2 dl Gemüsebouillon, 2 Zweige Th
1 EL Petersilie, fein geschnitten, S
aus der Mühle

Bohnen halbieren und in Salzwass
chieren. Aubergine würfeln. Speck
Zwiebel und Knoblauch in Olivenö
Bohnen beifügen und mitdämpfen
telte Tomaten und Auberginenwür
Bohnen geben, Bouillon zugiesse
Salz und Pfeffer würzen. Thymian
darauf legen, zugedeckt 20 Minut
schmoren. Vor dem Servieren mit
bestreuen. Tipp: als Beilage zu Fle

**Miele-Kursküche, Spreitenbach**

Anzeige

Miel
GALLER
In der 700 m² grossen Ausstellung
kompetente Kundenberater in allen
Miele Geräten für Küche und Was
Miele AG, Limmatstr. 4, 8957 Spreite
Beratung: Mo bis Fr 9h – 18h. NEU: Samsta
Reservieren Sie Ihren Beratungstermin: Tel. 0
Virtueller Rundgang: www.miele.ch/g