

# Die hohe Schule der erotischen Inszenierung

In ihrem Winterthurer Atelier «entre nous» schneidert Beata Sievi ihren Kunden exklusive Korsette auf den Leib. Damit fördert sie Lust und Eigenliebe.

von **Monique Rijks**

«Das Spiel mit der Intimität hat mich schon immer fasziniert», sagt Beata Sievi und rückt die Musterbücher auf dem Couchtisch in ihrem Winterthurer Showroom zurecht. Sie sitzt in einer hochgeschlossenen schwarzen Bluse gekleidet, das Haar streng nach hinten gekämmt, der Blick wach und neugierig inmitten ihrer Kreationen, die in diesem pragmatischen Raum wie Sterne im Nebelmeer wirken, und wartet auf die Fragen. Sie weiss, dass jedes Gespräch um ihr Handwerk, das Herstellen von Korsetten, Korsagen und Bustiers, eine Gratwanderung ist. Nie geht es nur um das Fachliche, immer ist die Fantasie mit dabei.

## Eine handwerkliche Herausforderung

Das Nähen von Korsetten gilt in der Schneiderzunft als hohe Kunst. Deshalb wird dieses traditionelle Handwerk nur noch selten ausgeübt. Beata Sievi ist die einzige Korsettschneiderin – oder wie sie sich selber nennt «Corsetière» – in der Schweiz. Ihre Kreationen sind Einzelstücke, die sie ihren Kundinnen und zuweilen auch ihren Kunden auf den Leib schneidert. Ein langer Prozess, der von beiden Seiten Geduld, Diskretion, Nähe und Distanz zugleich verlangt. Dieser Vorgang interessiert Sievi nicht nur aus handwerklicher Sicht. Die gebürtige Polin studierte auf dem ersten Ausbildungsweg Psychologie und entdeckte während dieser Zeit ihr Interesse an Liebe und Eros, das sich seither wie ein roter Faden durch ihr Leben schlängelt. Nach der Ausbildung merkte sie, dass sie die direkte Konfrontation mit Patienten überfordert, «vielleicht war ich damals noch zu jung», und suchte einen anderen Weg. Zuerst aber fand die Liebe sie. Ein Schweizer, aus den Bündner Bergen. Sie zog hierher, lernte, obwohl sie im Kanton Zürich lebt, den warmen Dialekt aus dem Bergkanton und fing beim Theater am Neumarkt eine Lehre als Damenschneiderin an. In diesem Rahmen begegnete sie zum ersten Mal dem Korsett, einem Objekt, an welchem sie ihrer Faszination für das Intime und das Spielerische ausleben kann. Zudem fordert sie der handwerkliche Aspekt heraus – immer wieder von Neuem. «Hätte ich von Anfang an gewusst, wie schwierig es ist, Korsette zu nähen, ich weiss nicht, ob ich den Mut gehabt hätte, dieses Stück ins Zentrum meines Schaffens zu stellen.» Ihr Ehrgeiz und ihr Perfektionismus seien ihr auf ihrem autodidaktischen Weg sicher zugute gekommen, räumt sie ein.

## Der Prozess als Teil des Ganzen

Seit acht Jahren führt Beata Sievi das Atelier «entre nous» in Winterthur. Pro Monat verlassen durchschnittlich vier Korsette ihre Werkstatt. Mehr Stücke können sie und ihre Assistentin nicht produzieren. Der Aufwand für ein massgeschneidertes Stück ist gross – mindestens 25 Stunden Arbeit rechnet Sievi pro Modell – die Anproben nicht miteingerechnet. Fast die Hälfte ihrer Kundschaft sind Männer, die ihren Frauen etwas Besonderes schenken wollen (und sich selber



Beata Sievi und ihre Korsette: Ein Kunsthandwerk im Dienste der Schönheit.

## STICHWORT

### Korsett, Korsage und Bustier

**Das Korsett:** Ehemals steifes, zur Unterkleidung gehörendes Kleidungsstück, das eng am Körper anliegt und die weiblichen Formen zur Geltung bringt. Klassische Korsette werden geschürt. Die Modelle von Beata Sievi sind so konzipiert, dass Frau sie selber schnüren kann. Oder sie sind – als Kompromiss an die heutige Zeit –, mit einem Reissverschluss am Rücken versehen.

**Die Korsage:** Trägerloses, eng anliegendes Oberteil, das sich am Rücken mit einem Reissverschluss oder Hakenverschluss schliessen lässt. Kann als Oberkleid zu einem Abendkleid getragen werden und wird, als Wäscheteil, oft mit Strumpfhalter versehen.

**Der Bustier:** Kurzes Oberteil, das vor allem die Brust betont und auch als BH fungieren kann und deshalb oft mit einer BH-Schale ergänzt ist.

Atelier «entre nous», Obergasse 15, 8400 Winterthur, Telefon 052 213 90 89, [www.entrenous.ch](http://www.entrenous.ch). Termine und Preise auf Anfrage.

wohl auch eine Freude machen). Der Weg zum massgeschneiderten Korsett fängt immer mit der Anprobe an. Während einer ersten Sitzung werden Masse genommen, Vorstellungen abgeklärt, Stoffe ausgesucht. «Dieser Prozess fällt sehr unterschiedlich aus. Die einen kommen mit festen Vorstellungen zu mir, andere nur mit einer Ahnung.» Das erste Gespräch ist für Sievi wichtig. Sie nimmt sich dafür viel Zeit, fragt nach, sortiert, reduziert. «Manchmal führt erst ein Umweg über die Lebensgeschichte oder die Vorlieben in anderen Bereichen zum Ziel – in den meisten Fällen lohnt sich das aufmerksame Zuhören.» Ist die Form bestimmt, spielt das Material eine wichtige Rolle. Im Atelier steht eine edle Auswahl an Materialien wie Spitzen, Seide und Leder zur Verfügung. Auf Wunsch stellt Sievi Stoffe auch selber her, zum Beispiel mit Liebesbriefen von Apollinaire oder mit den üppigen Zeichnungen von Hieronymus Bosh. Dem Entscheid der Kundin folgt ein erstes Modell, eine Toile aus Baumwollstoff, an welcher letzte Fein Anpassungen vorgenommen werden. Erst dann, wenn alles wirklich sitzt, wird mit dem kostbaren Stoff gearbeitet und das Korsett genäht.

Für Beata Sievi stellt jedes Korsett eine neue Reise dar, auf welcher sie immer wieder einen Einblick in die Seele der Menschen erhascht – manchmal gar ein bisschen zu tief. «Wenn es mir zu persönlich wird, kann ich jederzeit auf das Korsett zurückweisen – das ist sicher ein Vorteil zwischen der Psychologie und meinem jetzigen Beruf», sagt sie. Sie grenze sie zwar zuweilen ab, aber sie werte nie – in diesem Sinne versteht sie auch der Name ihres Ateliers «entre nous»: Was in den Räumen an der Obergasse stattfindet, ist im intimen Rahmen der Schneiderwerkstatt aufgehoben.

Die Korsette von Beata Sievi sind nicht günstig – der hohe handwerkliche Aufwand und die edlen Stoffe rechtfertigen den Preis. Ihre Kunden sind Menschen, die sich ein besonderes Objekt leisten wollen. Oft Frauen in der Lebensmitte, die in ihrem Körper angekommen sind und ihn gerne zeigen. «Das hat mich dieser Beruf gelehrt: Schönheit hat viel mehr mit dem Umgang mit dem eigenen Körper und der Ausstrahlung als mit idealen Massen zu tun.»

## Korsetts machen Frauen schön

Ein Korsett modelliert die Figur, betont die Taille, hebt die Brust, verändert den Gang und zieht Blicke auf sich. Deshalb ist es umso wichtiger, dass es perfekt sitzt. Dieser Aspekt ist der Corsetière besonders wichtig – denn das schönste Kleidungsstück nütze wenig, wenn die Trägerin sich darin unwohl fühlt und dauernd an den Rändern zupft. «Punkto Handwerk bin ich immer noch am Lernen.» Denn Vorbilder hat sie keine. Das historische Kleidungsstück, so traditionell hergestellt wie hier, ist längst ausgestorben. Die Modelle, die für das Theater und den Film genäht werden, müssen in erster Linie ästhetischen Kriterien genügen, der Komfort spielt dabei eine untergeordnete Rolle. «Meine Korsette hingegen müssen schön und bequem sein, damit sie mit Freude und Gelassenheit getragen werden können». Nicht nur im privaten Bereich – sondern auch in der Öffentlichkeit oder im Film: Das schöne Korsett, das Stefanie Glaser im Film «Die Herbstzeitlosen» aus dem Karton ihrer Jugend zieht, stammt von Beata Sievi. Darauf ist sie stolz.

## LESER FRAGEN

**Paul Imhof**

beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasterei, zu festlichen und alltäglichen Tafeln, Küche und Keller.



## Ist Kochen mit Boilerwasser unbekömmlich?

Wenn ich Tee koche, Gemüse oder Teigwaren zubereite, nehme ich heisses Wasser direkt von der Leitung. Nun gibts es Leute, die mich für einen Banansen halten, weil ich Boilerwasser verwende. Was am kalten Wasser so viel besser sein soll, begreife ich nicht. Können Sie diese hoch umstrittene Glaubensfrage definitiv mit harten Fakten klären? C. M. C.

Lieber Herr C.,

Das möchte ich ja gerne, weil auch ich – nicht bei allem, aber sicher für Pasta – Boilerwasser zum Kochen verwende. Aber die Frage lässt sich nicht schlüssig beantworten. Die Fachleute verhalten sich selber ziemlich eigenwillig: Ein Boilerexperte verwendet Boilerwasser zum Kochen, ein Chemiker verzichtet darauf, weil er frisches Wasser bevorzugt, ein weiterer Fachmann hält fest: «Am besten ist Trinkwasser kühl ab Hahnen» – weil es nie gekocht worden sei. Ein Drittel des schweizerischen Trinkwassers, so der Fachmann, gelange aus der Natur direkt ins Wasserleitungsnetz, bei einem weiteren Drittel werden Keime mit ultravioletter Strahlung vernichtet, und das letzte Drittel, vorwiegend Wasser aus Oberflächengewässern wie See und Fluss, werde auf verschiedenen Stufen gereinigt. Pasteurisiert wird das frische Trinkwasser nie.

Im Reservoir ruht das Wasser selten länger als einen Tag. Und im Boiler? Kommt darauf an, wie viele Anschlüsse wie oft genutzt werden. Dann die Transportwege – Wasserleitungen sind die längste Lebensmittelverpackung. Ob und wo das Wasser abgestanden ist, lässt sich also nicht so einfach eruieren. Die Temperatur dagegen schon. Bis 25 °C gilt Wasser als kalt. Bei Temperaturen zwischen 30 °C und 55 °C bietet Wasser die beste Nestwärme für allerhand Keime, die ab 60 °C dann wieder abgetötet werden. Boilerwasser sollte also nicht unter 60 °C heiss sein.

Mit 60 °C steht man mikrobiologisch auf der sicheren Seite, aber sensorisch? Je höher die Temperatur des Wassers, desto mehr Kalk wird aus der Wasserzusammensetzung geschieden. Diese wiederum kann von einer Wasserversorgung zur nächsten variieren. Fragt sich weiter, wie viele Jahre der Boiler schon hängt, wann er das letzte Mal entkalkt, wann die Leitungen kontrolliert worden sind. Gekochtes Wasser ist totes Wasser. Darin lassen sich Fettucine al dente kochen. Teewasser dagegen sollte etwa 70 °C heiss sein, sonst schmeckt der beste Grüntee wie Heuwasser; fermentierte Teeblätter ertragen höhere Temperaturen.

Sensorisch mag der Unterschied zwischen Hahnenburger und Boilerwasser (zumindest theoretisch) kein grosser sein, symbolisch aber schon: Frisches Wasser befindet sich ständig in Bewegung, es sprudelt aus Quellen, fliesst durch Bachbetten, vermischt sich mit andern Wässern, strömt in Fluss oder See.

[www.wasserqualitaet.ch](http://www.wasserqualitaet.ch)  
Fragen an: [leben@tages-anzeiger.ch](mailto:leben@tages-anzeiger.ch)

## NEUHEITEN

### Ohne Schnur und PC

Die heimische Internetleitung wird heute immer mehr auch zum Telefonieren genutzt. Für die vom PC vielen bekannte IP-Telefonie-Software Skype gibt es eine wachsende Anzahl Telefone. Der Haken dabei ist: meist sind diese Apparate nur für Skype zu brauchen, aber nicht fürs herkömmliche Festnetz. Nicht so dieses schnurlose Telefon von Philips: Es kann ans normale Festnetz angeschlossen werden und an den Internet-Router – so kann es ganz ohne PC skypen. (TA)

Philips VOIP 841, Farbdisplay, speichert 500 Kontakte, 279 Franken [www.philips.ch](http://www.philips.ch)



### Von Eames für Kinder

Anlässlich des 100-Jahr-Jubiläums von Charles und Ray Eames bringt Vitra eine Reediton des Plywood Elephant aus dem Jahr 1945 heraus. Die beiden Designer hatten damals eine ganze Gruppe von Tieren entworfen, alle geformt aus Sperrholz. Einerseits waren sie als Spielzeug für Kinder



gedacht, andererseits als skulpturales Element zur Raumgestaltung. Es gibt den Elefanten in limitierter Auflage (2000 Stück) in den Ausführungen der damaligen Prototypen – Ahorn natur und Ahorn rot gebeizt. Ab Juni, Info: Tel. 061 377 00 00. (TA)

### Löffel für Linkshänder

Stilvoll frühstücken kann man mit dem edlen Breakfast Spoon von Arne Jacobsen. Der Löffel in mattem rostfreiem Stahl hat eine unkonventionelle Form, bei der der schmale Stiel auf einen nach rechts und links geschwungenen Schöpftel trifft. Das Geniale daran: eine Version ist für Rechtshänder, die andere für Linkshänder (Preis 20 Euro). Bezug per Post über Georg Jensen, Königsgalerie, Düsseldorf, Tel. 0049 211 324 281. (TA)



## Spaghetti-Wissen

In der Kolumne vom 10. Februar zur Frage, warum in Schottland Teigwaren nicht al dente werden wollen, sondern pappen, ist dem Autor ein ärgerlicher Fehler unterlaufen (den er der Grippewelle anlastet, die den Siedepunkt in seinem Hirn hochgejagt hat). Richtig ist: Das Wasser kocht umso schneller, je tiefer der Luftdruck ist – also auf den Bergspitzen und nicht, wie geschrieben stand, auf Meereshöhe. «Es kann durchaus sein», schrieb Leser P. A., «dass sich die Spaghetti deswegen nicht al dente kochen lassen. Denn auf Meereshöhe kocht das Wasser erst bei 100 °C, und die Teigwaren sind sehr rasch weich. Auf dem Everest kocht das Wasser schon bei rund 75 °C, die Spaghetti werden damit ewig lange nicht weich, bleiben immer al dente. Herr S. sollte versuchen, das Wasser nicht zu kochen, sondern die Spaghetti in etwa 95 °C warmem Wasser ziehen zu lassen. Wer weiss?» (imh)



Die grössten Computer-Ärgernisse sind diese Woche das Thema im «Digitaltalk»-Podcast. Gaby Salvisberg berichtet von den

Problemen, die die Leser der Schweizer Computerzeitschrift «PC-Tipp» an sie herantragen. Theo Schmidt nimmt als Verfechter freier Standards und als Windows-Kritiker an der Sendung teil.

«Digitaltalk» hören Sie wahlweise am Computer direkt im Webbrowser, auf Ihrem iPod oder mit jedem anderen MP3-Player. «Digitaltalk» kann zudem kostenlos in iTunes abonniert werden. (TA)

[www.tagi.ch/digitaltalk](http://www.tagi.ch/digitaltalk)

«Digitaltalk» wird unterstützt von Norman, dem Hersteller von proaktiven Softwarelösungen gegen Viren, Würmer und Spam. [www.norman.ch](http://www.norman.ch)