

Frau Utas Gespür für die passende Mischung

Nach Stationen in der Süd- und Nordstadt hat sich das "Teehaus" in guter Laufelage im Zentrum etabliert



Zumindest auf den ersten Blick scheint das schwer vereinbar: Dieses Geschäft lebt von der eiligen Laufkundschaft - und das mit einem Produkt, das ganz im Gegenteil dazu auf Ruhe und bedächtiges Genießen angelegt ist: Tee.

Metalldosen mit Motiven aus Fernost, kleine Päckchen, dazu passendes Porzellan und allerhand Zubehör füllen die Regale, zwischen alten Möbeln sorgen Original-Transportkisten für ein stimmiges Ambiente. Eigene Fotos zeigen, woher zumindest ein Teil der Ware kommt. Und nicht ohne Stolz präsentiert Uta Ruser die Zweige eines Tee-Strauchs, der nach 25 Jahren ausgedient hatte: Mit ihrem Teehaus hat sich die gebürtige Unterfränkin einen kleinen Traume erfüllt: auf bescheidenem Raum, aber in bester Lage.

Dabei ist sie weder ausgesprochene Öko-Aktivistin oder Vorkämpferin für den gerechten Welthandel. "Ich will einfach guten Tee anbieten und die Leute auch entsprechend beraten", sagt die Inhaberin, "denn es kommt auf die individuellen Vorlieben und den gewünschten Typ von Tee an; mindestens ebenso wichtig ist aber die Art der Zubereitung". Freilich: Wer, wie sie, auf Qualität setzt, kann über die Produktionsbedingungen nicht hinwegsehen. Und die seien, berichtet sie, zum Beispiel in vielen großen Plantagen in Indien deutlich besser als etwa in Sri Lanka. Und bei anderen Teilen ihres Sortiments achtet sie darauf, dass die Waren aus kleinen Familienbetrieben statt aus auf Masse angelegter Industriefertigung stammen.

Dabei ist Uta Ruser eine klassische "Seiteneinsteigerin": Ursprünglich in der Computerbranche tätig, trat sie in die Fußstapfen ihres Chefs, als der sich auf den Teehandel verlegte - er in Oberbayern, sie in Nürnberg. "Aber ich bin ganz Autodidaktin."

Freilich konnte sie dabei an ihre alte Liebe zu Asien anknüpfen und darauf aufbauen: Neun Reisen haben sie inzwischen unter anderem an den Hindukusch und eben auch in die berühmte Region Darjeeling geführt. Bei Plantagenbesuchen ließ sie sich auch mit den Feinheiten des Anbaus vertraut machen. Ihr nächstes Ziel ist nun Japan - ein Bild der akkurat abgezeichneten Teestauden im Land am Fujiyama hält in ihrem Laden Tag für Tag die Sehnsucht wach.

Doch dafür muss sie noch viele aparte Mischungen verkaufen. Neben Beschäftigten aus der näheren und weiteren Umgebung, die etwa ihre Mittagspause zu Besorgungen in der Lorenzer Straße nutzen, schauen auch immer mehr Touristen und Kunden aus dem Umland auf dem Weg in die Fußgängerzone bei ihr rein.

Immerhin habe sie keine schweren Einbrüche zu verzeichnen, meint die Teehaus-Händlerin. "Aber die Zeiten, in denen man im Prinzip mit der Stammkundschaft über die Runden kam, sind vorbei", stellt sie fest.

Ursprünglich in der Südstadt, dann im Maxtorhof ansässig, kehrte sie beiden Standorten den Rücken, weil sie Mühe hatte, sich im Umfeld von Discountern und anderen Geschäften aus der "Billigschiene" ausreichend abzuheben und genügend Publikum anzulocken. "Ursprünglich war ich nicht mutig genug, ins Zentrum zu gehen", meint sie im Rückblick. Allerdings gehörte auch eine Portion Glück dazu, ein halbwegs erschwingliches Ladenlokal zu finden. Wer will, darf Teesorten bei ihr auch verkosten. Nur einen "Tee to go" hat bei ihr zum Glück noch niemand verlangt.

Quelle	Nürnberger Nachrichten vom 13.01.2010, S. 4
Ressort	NÜRNBERG EXTRA: WIRTSCHAFT IN NÜRNBERG
Dokumentnummer	5A906B23A67B1FBFC12576AA00106381

Dauerhafte Adresse des Dokuments:

https://www.genios.de:443/document/NN__5A906B23A67B1FBFC12576AA00106381

Alle Rechte vorbehalten: (c) Verlag Nürnberger Presse