

# Teehaus am Rathaus eröffnet wieder



RP-Foto: Ralph Matzerath

Alice Schmidt in ihrem Teeladen.

**Alice Schmidt hat das Monheimer Traditionslädchen übernommen und daraus einen völlig neuen Tee-Tempel gemacht.**

VON ISABEL KLAAS

MONHEIM | | Das Teehaus am Rathaus wird am 2. März wiedereröffnet. Zwei Monate war es geschlossen. Der neuen Chefin Alice Schmidt ist es eine Herzensangelegenheit, den Laden von Heike Kohlen weiterzuführen, sagt sie. Als Ex-Chefin Kohlen ihre Stammkunden im Herbst vorigen Jahres zum Räumungsverkauf einlud, wusste Alice Schmidt noch nicht, dass sie wenige Wochen später fest entschlossen sein würde, ihren Lieblingsladen zu übernehmen. „Ich habe 25 Jahre bei Ford im Einkauf gearbeitet und wollte eigentlich nur noch auf die Couch“, gesteht sie. Doch dann kam einer der letzten Tage des Teehauses – und eine Kundin, die neben Alice Schmidt im Geschäft stand und traurig sagte: „Diesen Laden muss doch jemand übernehmen“, erzählt Schmidt. Dieser Gedanke ließ sie die Idee mit der Couch schnell vergessen. „Ich mache das!“, stand für sie im Dezember fest. „Die Familie und mein Lebensgefährte standen sofort hinter mir“, erzählt sie. „Ohne sie könnte ich das nicht auf die Beine stellen.“

Heute ist das Geschäft an der Alten Schulstraße ihr „Baby“. „Eigentlich dachte ich anfangs, mit einem paar neuen Teesorten sei es getan“, berichtet sie. War es aber nicht. Alice Schmidt erkannte, dass sie so eine Aufgabe nur ganz oder gar nicht übernehmen kann. So wird das Teehaus am Rathaus sich ab 2. März in völlig neuem Licht mit hübschen Möbeln und Lampen präsentieren, mit neuer Theke und neuen Regalen und umfangreichem Angebot.

Es gibt viel zu entdecken. Beispielsweise eine Ecke für Männer mit Schwarztee, der Painful heißt, mit scharfen Ingwerwürfeln und Stressmanager-Tee sowie Obstbränden von Haus Bürgel. „Ich habe früher bemerkt, dass immer wieder auch Männer im Teeladen standen und etwas ratlos waren. Ich dachte, ich möchte auch ein Angebot für sie haben.“ Dann gibt es eine japanische Abteilung mit Wasabi-Nüssen und Japan Buddha Ama Cha. Der selten und aufwendig verarbeitete Tee wird im Norden der japanischen Hauptinsel Honshuim angebaut und im Herbst geerntet und zunächst an der Sonne getrocknet. Danach werden die Blätter erneut befeuchtet und für 24 Stunden in hölzernen Gefäßen fermentiert.

Am meisten liegt Schmidt aber ihre Kräuterecke am Herzen, wo in attraktiven Gläsern Kamille, mehrere Minz-Sorten, Fenchel, Salbei, Diktamus, Melisse, Hagebutte und viele andere getrocknete und naturbelassene Blätter angeboten werden, die sich zum Aufbrühen eignen. Unter der Überschrift Teekunst werden optisch ansprechende Teemischungen aus Schwarztee, Ingwer-Flakes, Taigawurzel, Zimt, schwarzem Pfeffer, Gewürznelken, Rosa Pfeffer und Kardamom-Früchten offeriert.

Allein 160 Sorten Tees hat Alice Schmidt im Angebot, darüber 30 Sorten Grüntees. Unter ihnen übrigens einen ganz besonders Trendigen: den Milky Oolong mit cremig-weichem karamelligem Geschmack. Er soll mit Milch bedampft werden und so seinen ungewöhnlichen Geschmack erhalten.

Es gibt jede Menge hübsche und ausgefallene Teekannen, Schalen, Tassen und Teelichter, Tablett und Stövchen sowie ein kleines Angebot an süßer und salziger Feinkost. Eine Vitrine für Pralinen wartet noch darauf, mit dänischen Kostbarkeiten gefüllt zu werden. Vor allem aber wolle sie mit regionalen Anbietern wie Haus Bürgel zusammenarbeiten. Auch selbstgemachte Marmeladen aus Reusrath stehen schon im Regal. „Die Zusammenarbeit mit regionalen Herstellern will ich unbedingt ausbauen“, sagt Schmidt.

In den letzten Tagen vor der Eröffnung hat sie noch alle Hände voll zu tun. Die Familie wurde komplett eingespannt beim Dekorieren, Möbel schreinern. Agnes Unger, Grafik-Designerin und Schwester von Alice Schmidt, sorgt derweil für den richtigen Auftritt im Internet, individuelle Aufkleber und ein ansprechendes Label. Denn wenn das Geschäft am Montag, 2. März um 9.30 Uhr seine Türen öffnet, soll alles perfekt sein.