

Reportage



Ein Stück vom Glück

Stadtnah starten

Man mag es nicht wahrhaben. Aber bald kommt wieder dieser lange Winter mit feuchtkalten und kurzen Tagen. Dazu noch ein wenig Nieselregen und die Depression kann kommen. Mit diesen Gedanken betrat ich in Essen-Steele die kleine Konditorei, deren Schaufensterdekoration meine trübe Stimmung schon etwas erhellte.

Der erste Blick fiel auf die verführerischen Pralinen, rechts davon befindet sich ein kleines Café mit einer großen Fototapetenwand; Motiv Wald und dazu ein kleiner See – klassisches Ambiente der 70er Jahre. Es gibt im Ruhrgebiet kaum noch Konditoreien dieser



Art; entweder fehlten die Nachfolger oder die „Großen“ haben ihr Übriges dazu beigetragen, dass viele aufgeben mussten. Umso erstaunlicher, dass Heinrich-Theodor Ruhmann und Frau Ursula in den schwierigen Zeiten und umgeben von den großen Filialisten in nächster Umgebung seit 1961 auf der Dahlhauser Straße bestehen konnten. Was sie auszeichnet, ist sicher ihre Qualität, die sie an jedem Tag ihren Kunden anbieten. „Mein Mann ist mit Leib und Seele Konditor“, sagt Ursula Ruhmann und stellt uns die neue Leidenschaft ihres Mannes vor: Schokolade. Schon vor Jahren begann Ruhmann damit, Pralinen selbst herzustellen. Seit einem Jahr nun stellt er selbst Schokolade her: handgeschöpft, mit hohem Kakaoanteil und in 45 verschiedenen Kompositionen.

Nicht die Verpackung zählt, sondern der Inhalt – und der kann sich sehen lassen. Eingepackt in Klarsichtfolie präsentiert sich die süße Versuchung auf dem Ladentisch; schließlich soll jeder sehen,

was er kauft. Mit seinen ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen liegt Ruhmann voll im Trend: Chili, Pfeffer, Ingwer – das sind nur einige wenige der Gaumenexperimente, die die Konditorei anbietet. „Mein Mann ist dem Schokoladenrausch verfallen“, erzählt Ursula Ruhmann weiter und bietet mir ein Stück Erdbeer-Pfeffer-Schokolade an. Schon beim Öffnen der Folie strömt mir ein schwerer süßer Duft entgegen: Versuchung pur. Das Schokoladen-Stückchen zerschmilzt auf der Zunge. Erst ist der Erdbeer-Geschmack sehr präsent, ein wenig später ist sehr nachhaltig der Pfeffer zu spüren. Das kann zur Sucht werden, denke ich, und lasse



mir ein weiteres Stückchen anbieten. Wissenschaftlich erwiesen macht Schokolade froh, hilft gegen Trübsinnigkeit, Liebeskummer und Winterdepression. Inzwischen zum Luxus- und Markenartikel geworden, war sie im 17. Jahrhundert nur in Apotheken erhältlich und der reichen Gesellschaft vorbehalten. Heute verspeist ein Bundesbürger durchschnittlich zehn Kilogramm im Jahr; das bedeutet Weltspitze. Ob es an den vielen bevorstehenden trüben Tagen oder dem Schmuttelwetter liegt? Vielleicht. Als ich wenig später die Konditorei verließ, sagte Ursula Ruhmann beim Verabschieden: „Unsere Schokolade ist ein kleines Stück Glück.“ Wie recht sie hat. Sollen sie doch kommen, diese feuchtkalten und kurzen Tage. Die Sommer-Schokolade mit Mango wird dann mein Favorit sein.

**Café Konditorei Heinrich-Theodor Ruhmann
Dahlhauser Straße 180
45279 Essen**