



Hereinspaziert: Ute Lorenz in ihrem Laden in Bergholz-Rehbrücke. Seit 2014 ist sie auch Gemeindevertreterin in Nuthetal.

FOTO: JENS STEGLICH

## „Na mein Hase, wie geht's dir?“

Der Feinkostladen von Ute Lorenz in Bergholz-Rehbrücke ist mehr als ein Geschäft – dort wird geschwätzt, gelacht und manchmal auch geweint

Von Jens Steglich

**Bergholz-Rehbrücke.** Wenn der dritte Wein probiert ist, kann es schon mal passieren, dass die eine Frau zur anderen leicht angeheitert sagt: „Ich finde, blau steht dir gut!“ Ja, so ein Probeschlickchen löst die Zunge, sagt Ute Lorenz. Sie dürfte auch deshalb zu den bestinformierten Leuten in ihrem Heimatort gehören. Die 54-Jährige führt einen Feinkostladen in Bergholz-Rehbrücke, der mehr ist als ein Geschäft. Sie mag Italien und hat ihn Modo di Vivere genannt. Sie hat noch einen anderen Begriff dafür: „Kommunikationsknotenpunkt.“

Zwischen Weinen, Olivenölen, Käse und Schinken wird geschwätzt, gelacht und manchmal auch geweint. Zum Beispiel in der Frauenrunde, die sich gern abends trifft und neue Weine probiert. Neue Liebe oder Herzschmerz – was im Laden besprochen wird, dringt nicht nach draußen. Männer heißen im Geschäft manchmal „Hase“ und hören nicht nur zur Osterzeit zur Begrüßung: „Na mein Hase, wie geht's dir heute?“ Solche vertrauten Titel muss man(n) sich freilich verdienen. Es ist ein bisschen wie ein

Spiel zwischen Hausherrin und Kunden, das sie nur spielt, wenn der andere es auch mag. Der Ton im Geschäft wird individuell auf die Charaktere zugeschnitten und kommt immer von Herzen.

Beim traditionellen Dreier-Treffen heißt keiner Hase. Seit Öffnung des Geschäfts treffen sich im Modo di Vivere ein Anwalt, ein Autohaus- und ein Werkstattbetreiber. Der Werkstattbetreiber kommt immer zu spät, weil er an der Schranke steht. Das sagt er zumindest. Die Bahnschranke trennt manchmal für Minuten Potsdam von Bergholz-Rehbrücke und muss oft als Ausrede für Verspätungen herhalten.

Wenn man Ute Lorenz fragt, was die Leute in ihr Geschäft zieht, sagt sie solche Dinge: „Nicht der rote Teppich.“ Obwohl einer vor der Tür liegt. Joachim Röhr, der Autohausbetreiber, der zum Stammgast-Trio gehört, wird vor allem von der südländischen Atmosphäre angezogen. „Das sind italienische Ferien hier drin“, sagt er. Röhr war vor seinem Leben als Autohausbetreiber mit seinem Bruder ein erfolgreicher Kunstradfahrer. Mehrfache DDR-Meister sind die beiden geworden. Die Lebenswege zwischen ihm und

Ute Lorenz kreuzten sich schon einmal in Caputh. Die Ladeninhaberin hieß damals noch Ute Müller und die Gebrüder Röhr kämpften im Sportsaal des Müller-Hofes um Titel im Kunstradfahren. Die Feinkostladen-Betreiberin stammt aus der bekannten Caputher Gastronomie-Familie Müller, ihr Urgroßvater hatte den Müller-Hof 1889 gegründet.

”

Dieses Jahr wird er volljährig.

**Ute Lorenz,**  
Inhaberin von Modo di Vivere

Anfangs sah auch alles danach aus, als würde die Urenkelin in die Fußstapfen der Vorfahren treten. Ute Lorenz geht zunächst im Potsdamer Terrassen-Restaurant Minsk in die Lehre als Kellnerin – ein Beruf, der heute Restaurantfachfrau heißt. „Der heißeste Abend war am Mittwoch, da kamen die Potsdamer Handwerker ins Minsk“, erzählt sie

und fügt noch hinzu: „Es tut mir weh, wenn ich heute lese, was aus dem Minsk geworden ist.“

Damals fährt sie morgens von Caputh nach Potsdam, arbeitet bis nachmittags im Minsk und packt danach manchmal noch in der elterlichen Gaststätte mit an. Der Lebensweg schien vorgezeichnet. Sie aber will eigene Wege gehen, auch gegen den Willen des Vaters, der die Gaststätte gern in ihre Hände gegeben hätte. Ute Lorenz verspricht es in die Feinkostbranche. Sie arbeitet erst in Berlin, später in Hamburg und pendelt zwischen Hansestadt und Heimat. „Dann ist das Beste in meinem Leben passiert: Meine Tochter wurde geboren.“ Ihr Kind nennt sie Tizia, was lateinisch ist und „Freude“ heißt. Mit dem Pendeln ist es danach vorbei. Die Familie zieht nach Bergholz-Rehbrücke und Ute Lorenz setzt drei Jahre nach der Geburt ihrer Tochter alles auf eine Karte und wagt ein Experiment. Sie eröffnet 2000 einen Feinkostladen in Bergholz-Rehbrücke und sieht danach viele Ladeninhaber in der Geschäftsstraße kommen und gehen. Ihr Laden blieb und ist inzwischen ein Begegnungshaus. „Dieses Jahr wird er volljährig.“