





Genussreise Düsseldorf

SOBA, SENF UND SOLEIER

Angeblich ist die Düsseldorfer Altstadt einer der größten Food-Märkte der Welt und außerdem berühmt für ihre Braugaststätten. Rund um den Bahnhof aber geht's japanisch zu. Und dann sind da noch die Brasserien, die sehr französisch anmuten. **Judith Weibrecht** hat sich umgesehen.

Senf spielt eine Hauptrolle in Düsseldorf – ob als Kostprobe beim kulinarischen Stadtspaziergang (li. oben.) oder auf dem Teller (oben); in »Little Tokyo«, wie ein Stadtteil genannt wird, ist auch in den Restaurants Japanfeeling garantiert (li. unten).



Abendlicher Blick von der Rheinpromenade auf Rhein, Rheinturm und Schiffe (li. oben); Buchweizennudeln sind eine japanische Spezialität – hier mit Sojasaucen-Suppe, Wasabi-Sauce und frittiertem Gemüse im »Soba-An« (li. unten); in der Mühlenbäckerei Hercules darf der Teig lange gehen, denn »Slow Baking« heißt die Devise (re.).

Raus aus dem Bahnhof, rein nach Little Tokyo. Petra Fujiwara begleitet uns auf der Führung »Sushi, Sake und japanischer Lifestyle« durch Nippon am Rhein. 8 000 Japaner leben in Düsseldorf. Zum einen hat das historische Gründe: Der erste Deutsche, der im Japan-Handel tätig war, war ein Düsseldorfer namens Louis Kniffler. 1859 eröffnete er das erste deutsche Handelshaus in Dejima. So begann der Geschäftsverkehr zwischen Preußen und Japan. Nach dem Zweiten Weltkrieg suchte Japan dann für den Wiederaufbau Kontakt zum Ruhrgebiet als Eisen- und Stahllieferant. »Da bot sich Düsseldorf als ›Schreibtisch des Ruhrgebiets‹ an, und die ersten japanischen Handelshäuser gründeten ihre Niederlassungen in unserer Stadt«, erklärt Fujiwara.

Und Restaurants. »Japaner geben prozentual gesehen viel mehr Geld für Essen aus als wir! Es wird auch mehr gekocht, denn zwei bis dreimal täglich isst man warm«, erzählt Fujiwara. Im »Maruyasu« erklärt uns Hiroaki Ando, dass sein Vater in den 1960er-Jahren per Schiff und Transsib bis hier herreiste, um als Bergmann in einer Zeche zu arbeiten. Nach ein paar Jahren war Schluss damit und er fing in einem Restaurant

an. Schließlich eröffnete er in den 80er-Jahren selbst ein Lokal. Heute ist er der »Sushi-König« mit neun Restaurants. Wir probieren welche, dazu Reis, als Beilage eingelegten Ingwer und selbst hergestellte, cremige, doppelt fermentierte Sojasauce. Das alles ist köstlich, doch das Thema Überfischung ist dabei natürlich präsent. Könnte man Sushi nicht aus Forelle oder Karpfen herstellen? »Nein«, meint Hiroaki Ando, »dazu braucht es unbedingt einen Seefisch, schon allein wegen des Geschmacks. Und auch das Fleisch der genannten Fische würde sich nicht so richtig eignen.«

Buchweizennudeln und Riesling

Die Klosterstraße wird auch »Washoku-Meile« genannt, da es hier die meisten authentischen japanischen Restaurants gibt. Washoku bedeutet »die Art und Weise, wie die Japaner kochen«. Dabei ist die Vielfalt der japanischen Speisen sprichwörtlich. Ziel ist immer, den Eigengeschmack hervorzuheben. Deshalb wird eher wenig gewürzt. Das merkt man auch im »Soba An«, das für seine selbstgemachten Nudeln bekannt ist. Soba bedeutet Buchweizen, das Restaurant ist spezialisiert auf die in Fernost sehr beliebten Buchweizennudeln. Hier stellt man den Teig selbst her, knetet ihn von Hand und schneidet dann die Nudeln daraus – ebenfalls in Handarbeit. Angeboten wird Soba in 1 001 Variationen. Ich entscheide mich für Kalte Buchweizennudeln mit kalter Sojasaucen-Suppe mit Wasabi-Sauce und frittiertem Gemüse und bin begeistert. Soba enthält wertvolles Eiweiß und Rutin, lese

Fotos: Judith Weibrecht



ich. Beides soll z.B. den Blutdruck senken. Außerdem haben diese Nudeln wenig Kalorien und machen trotzdem satt.

Das »Qomo« im Rheinturm betreibt eine Art Cross-over-Japaner. Mit Blick aus 172,5 Metern Höhe auf Fluss, Uferwiesen und Städte probiere ich im Drehrestaurant »Salmon Tiradito«, das Gericht kennt man aus der peruanischen Küche, hier mit Rote Bete, Artischocke, Senf-Creme, Trüffelöl, Sudachi-Schaum und Nigiri Sushi. Der japanische Küchenchef Masanori Ito nennt dies modernen japanischen Fusion-Style.

Später am Abend bin ich wieder unten an der Rheinpromenade, sehe die Schiffe vorbeiziehen, höre ihr Tuckern. Das hat fast etwas Meditatives. Auf dem Markt am Carlsplatz aber hebt man auch jetzt noch einen. Bei »Concept Riesling« steppt der Bär. Einst nur auf Riesling spezialisiert, bietet man heutzutage Weine aus verschiedenen Rebsorten und deutsche Spitzenrieslinge an. Ich entscheide mich für einen von Aurelia Hamm, dem ältesten biologisch zertifizierten Weingut im Rheingau, das großen Wert auf Nachhaltigkeit und Ökologie legt. Prädikat: hervorragend! So wird der Heimweg über die berühmte Königsallee zum Ver-

gnügen, und ich falle im stylishen, zentral gelegenen »Ruby Coco«-Hotel in mein Königinnen-Bett.

100 Prozent Handwerk

Am nächsten Morgen besuche ich die Vollkorn- und Mühlenbäckerei Hercules. Alles ist bei Johannes Dackweiler, Bio-Bäckermeister mit Passion, 100 Prozent Handwerk. Gerade wird der Teig von Hand geknetet. Danach darf er in Ruhe gehen, denn eine lange Teigführung sei ihm wichtig, so Dackweiler. So würden auch laut Professor Longin von der Uni Hohenheim die »Fodmaps« abgebaut, die vielen Menschen Darmprobleme bereiten. Die Körner für den Teig sind von Naturlandbauern aus der Nachbarschaft und werden in der hauseigenen Wirbelmühle schonend durch Zentrifugalkraft gemahlen. Dadurch bleiben viele Vitamine erhalten. »Nur, was wir tagesaktuell brauchen, mahlen wir. Das ist unser selbst begrenzender Faktor!«, erklärt Dackweiler.

Zwar gehen alle Produkte durch die Hand, »denn der Mensch in der Produktionskette ist für mich extrem wichtig, aber natürlich haben wir auch Technik, um Fehler zu vermeiden«, erklärt der sympathische

Die einen nennen es

ZEITVERSCHWENDUNG,

wir

Sorgfalt.

Man braucht ganz viel Geduld um Demeter-Kaffee anzubauen. Ihn von Hand zu pflücken, zu verlesen und schonend zu rösten. Aber es lohnt sich: Er ist mild und rund, hat etwas Süße, Haselnuss-Schokoladen-Noten und eine raffiniert leichte Säure.

MOUNT HAGEN.

Kaffee für Fortgeschrittene.





Die köstlichen Pralinen der Konditorei Heinemann (li. oben); im »KaffeeReich«, auf dem Markt am Carlsplatz, wird täglich frisch geröstet (links); im Düsseldorfer Senfladen gibt es noch Senf vom Hahn (re.).

Bäcker, der selbst auf einem Demeter-Hof aufgewachsen ist. Slow Food Unterstützer ist er, weil er hinter dem regionalen Ansatz steht: Nur nachhaltige Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau aus der Region kommen in seinen Teig. Keine chemischen Zusätze, Emulgatoren, Fertigmischungen und Beschleuniger. »Slow Baking« heißt die Devise.

Neben Dackweiler arbeitet hier z.B. der »Einzelgänger«. Das ist Konditor Stephan, der sagt: »Die Liebe muss hineinziehen ins Produkt.« Blechkuchen, Geburtstagstorten, Weihnachtsgebäck, all dies entsteht hier bei ihm. Ab Mitte November gibt es die begehrten Zimtsterne, Spekulatius und Printen. Hier hat man eine Mission und lebt die Werte vor. Folgerichtig werden in der »lebendigen Backstube« auch Führungen und Backkurse angeboten.

Backen nach der Saison

Auch die Konditorei Heinemann ist von Anfang an Slow Food Unterstützer gewesen. »Das passt auch zu unserer Firma – eigentlich schon seit 1932«, sagt Heinz-Richard Heinemann. Bereits sein Vater besaß eine

Konditorei in Mönchengladbach. »Aus der Backstube schmiss er erst mal alle Zutaten raus, die nicht natürlich waren«, erzählt Heinemann. »Und das ist bis heute unser Grundprinzip. Wir versuchen, es immer noch so zu machen wie früher.« In dieser Größenordnung ist sein Betrieb sicher eine Art letztes Refugium des Konditorenhandwerks. »Klar, was seit 100 Jahren spitze ist, muss man nicht verbessern«, meint Heinemann. Apfelkuchen gibt es nur dann, wenn die Äpfel reif sind. »Deswegen gefällt mir ja auch der Slow-Food-Gedanke so gut.« Erdbeertorten sind nur im Laden zu erstehen, wenn die hiesigen Erdbeeren erhältlich sind. Viele Tonnen Sauerkirschen kauft er nach wie vor vom Baum herunter bei Koblenz, wo schon sein Vater sie geholt hat. Nur aus erlesenen, frischen und qualitativ hochwertigen Zutaten werden Pralinen, Trüffel, Feingebäck, Schokoladen und Torten hergestellt. Weihnachtsgebäck ist übrigens nicht vor Allerheiligen erhältlich. Dann aber gibt es frisch gebackene Spekulatius bis Heiligabend!

Schlemmerparadies

Der Markt am Carlsplatz – seit 1910 Marktplatz und benannt nach dem Landesherrn Carl Theodor (1742–1799) – ist ein Muss für jeden Foodie! Früher kamen die Bauern jeden Tag mit ihren Treckern aus »Kappes-Hamm« hierher, einem Düsseldorfer Stadtteil, in dem vor allem Kohl (Kappes) angebaut wurde. Diese Zeiten sind vorbei. Insgesamt geht die Tendenz auf dem Markt zu luxuriös und teuer. Dennoch sind die Stände der 60 Marktbesucher sehenswert, und Entdeckernaturen werden auch Slow Food finden.

Zum Beispiel das »KaffeeReich«. Der Name des Ladens von Ursula Wiedenlubbert, Diplom-Kaffee-Sommelière, ist Programm. Hier wird täglich frisch geröstet, der Duft zieht einen magisch hinein ins »Kaf-



feebüdchen«, wie ihn die Kunden liebevoll nennen. Ich gönne mir eine Pause vom Pflastertreten mit einem köstlichen Cappuccino.

Im Kartoffelhaus locken über 150 Sorten aus aller Welt, auch seltene, alte oder fast vergessene Sorten wie die blau-gelbe Mecklenburger Schecke, Reichskanzler oder Bamberger Hörnla.

Bauer Porten, ein lokaler Gemüsehändler, bietet dazu gleich nebenan das Gemüse: regionale und saisonale Produkte wie Tomaten, Gurken, Zucchini, zum größten Teil aus eigenem Anbau von Feldern in Hamm und Vollmerswerth. Der Stand existiert bereits seit über 100 Jahren und wurde von seiner Großmutter gegründet.

Und schließlich lande ich am Naturland-Stand der ausgebildeten Gärtnerin Claudia Pesch mit Produkten vom Biohof Essers. Hier wird Freilandgemüse aus geschütztem Anbau in ungeheizten Folienhäusern angeboten: Rund 50 Kulturen, außerdem ca. 40 Kräuter, 30 Sorten bunter Tomaten und zahlreiche Knollen, wie Rote, Gelbe und Geringelte Bete.

Zu Kartoffeln und Gemüse fehlt manchem noch das Fleisch. Da werde ich bei der Biometzgerei Sassen fündig mit ihrem großen Angebot: Alles ohne Zusatzstoffe und in Biolandqualität. Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, enthält keine Antibiotika oder Wachstumsförderer. Das Tier darf natürlich wachsen bis zum Schlachtgewicht. Im Angebot sind Zungenwurst, eigene rheinische Bratwürste und »Flönz«. Das sei rheinische Blutwurst, lasse ich mir erklären. Sie gilt als ausgemachte Spezialität der Metzgerei und wird bis heute nach Urgroßvaters Rezept hergestellt.

Senf oder Bier zapfen

Zur »Flönz« gehört natürlich Senf. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts gab es fast ein Dutzend Senffabriken in der Stadt und so avancierte Düsseldorf zur Senfhauptstadt Deutschlands. Dijon kannste vergessen, ab in die Innenstadt zum Löwensenf Senfladen! »Die Marke gibt es ja schon seit 1903!«, erklärt mir die nette Verkäuferin voller Stolz. Im ersten Regal bewundere ich Klassiker wie den »ABB-Senf« im traditionellen Steinguttopf. Der ist Kult und benannt nach dem Senfpionier Adam Bernhard Bergrath, der ihn 1726 in seiner Senfmanufaktur erstmals herstellte. Seitdem blieb die Rezeptur unverändert. Daneben entdeckte ich den mittelscharfen Bio-Löwensenf. Dieser gehört zum anderen Senfstrang: Familie Frenzel flüchtete einst aus Lothringen hierher und machte Senf nach dem Dijon-Verfahren. So entstand der Löwensenf. Wie der ABB wird er mit geografischem Siegel verkauft und muss aus Düsseldorf stammen. Weiter hinten im Laden finde ich Spezialitäten wie den »Cold Brew Coffee Senf« mit einem Schuss Bourbon Whiskey, die begehrte Weihnachtsedition enthält Zimt, Honig und Nelken.

Der kundige Düsseldorfer kommt mit seinem Marmeladenglas oder einem Schüsselchen hierher und lässt sich aus den großen Trögen verschiedene Sorten abzapfen, denn: In der Hochburg des Senfs gibt es den Senf nicht nur im Glas, in der Tube oder im Steinguttopfchen, sondern auch gezapft.

Gezapft wird natürlich auch das Bier. Und wer hier Bier sagt, meine das Alt in den Braugaststätten der Altstadt, die Touristen hauptsächlich nach Düsseldorf ziehen, erklärt Ruth Schleyer, Stadtführerin des Rundgangs »Düsseldorfs kulinarische Seele«. Wir treffen uns am Marktplatz vor dem Rathaus, am barocken Reiterstandbild von Johann Wilhelm II. »Modell kleiner dicker Ritter und 8 000 Kilo schwer, aber inklusive Pferd«, sagt Schleyer, und alle lachen. Als Beispiel für die »längste Theke der Welt«, wie die Altstadt gerne genannt wird, biegen wir in die Bolkerstraße ein. Tatsächlich, eine Kneipe reiht sich an die nächste. Auf einem halben Quadratkilometer gibt es hier in der Gegend ca. 300 gastronomische Betriebe. Wir jedoch widmen uns zunächst dem Gewürzhaus der Altstadt. Auch hier kann man sich ein Steinguttopfchen mit Senf auffüllen lassen, äh, nein, mit Mostert, so genannt, weil er früher keinen Essig enthielt, sondern Traubenmost, erfahre ich. Geführt wird der Laden von den »Spice Girls« in der dritten Generation.

Köbes und halve Hahn

Am Hotspot der Feierabend- und Wochenendkultur geht es überall um Alt, das obergärige, eher herbe Bier, das so heißt, weil es nach der »alten Art« gebraut wird. Wir besuchen »Uerige«, eine der vier verbliebenen Hausbrauereien in der Altstadt im Hause einer ehemaligen Posthaltere. Das hiesige Alt ist mit 50 Bitterpunkten das herbste der Düsseldorfer Biere. Alle Süddeutschen seien gewarnt: Bei uns würde das bestenfalls als Kinderbier durchgehen, denn es wird in 0,25-Litergläsern serviert. Der Köbes, so nennt man im Rheinland die Kellner, bringt Soleier dazu: Abschälen, der Länge nach halbieren, das Eigelb im Ganzen herauspuhlen, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Mostert hineingeben, Eigelb wieder drauf, fertig. »Lecka!«, schwärmt die Düsseldorferin neben mir.

Wo Bier, da auch Essen, z.B. »ne halve Hahn«, ein halbes Roggenbrötchen mit Käse, saurer Gurke, Mostert und Gewürzen. Das Convivium hatte mich vorgevarnt: In der Regel werden in den Braugaststätten typische regionale Gerichte angeboten, was ja erfreulich ist, aber oft nach dem Motto viel und preiswert in nicht besonders guter Qualität. Erfreuliche Ausnahmen bilden das Bio-Fleischgericht vom »Stautenhof«, das es sonntags in der Braugaststätte »Zum Schlüssel« gibt, sowie das dortige Treberbullenprojekt: Limousin Rinder werden seit 2014 in Viersen gezüchtet und mit naturbelassenem Biertreber der Brauerei



Italienische Delikatessen in einer paradisi- schen Oase im Hinter- hof: »Lettinis« (li. oben); Braugaststätte und Brauerei »Zum Schlüssel« mitten in der Düsseldorfer Alt- stadt (li. unten); und wieder scharf: Düssel- dorfer Senf-Rostbraten im Gasthaus »Stappen« (re.).

Schlüssel gefüttert. Dies sind die festen Rückstände bzw. die Spelzen des Braumalzes, wodurch das Aroma des cholesterinarmen, geschmackvollen Fleisches noch verstärkt wird.

Dolce vita im Hinterhof

Szenewechsel: Treten wir durch einen unscheinbaren Durchgang in den dahinter liegenden Hof, tut sich eine Oase auf. Die einstige Druckerei hat Stefania Lettini zu einem Kleinod gemacht, in dem sie italienische Weine und Delikatessen anbietet: »Mein Papa kommt aus Apulien, und so ist Italien meine Herzensheimat.« Geboren wurde sie in Rom und kam mit sieben Jahren nach Deutschland. Nach dem Studium wurde ihr klar, dass sie hier gerne ihre Heimat vertreten wollte – und nach langer Suche hat sie sich in das Häuschen im Hinterhof verliebt. Viel Arbeit war nötig, damit es das wurde, was es heute ist. »Das ist alles sukzessive gewachsen«, erzählt Lettini. Heute wie damals ist es

ihr wichtig, alle Produzenten zu kennen, damit sie auch die Geschichte des Produkts erzählen kann. Man merkt, dass die sympathische Ladeninhaberin den Slow-Food-Gedanken im Herzen trägt. An den Probier- samstagen werde immer eine Region vorgestellt. Auch Weinproben gebe es, neuerdings sogar Online-Tas- tings. Kochshows werden direkt aus der neuen Küche im hinteren Teil gestreamt.

Und wieder stoße ich auf die Senfkultur – in Gestalt eines delikaten Düsseldorfer Senf-Rostbratens im Gasthaus »Stappen«. Elisa Büchner, die zusammen mit ihrem Mann Inhaberin ist, empfängt mich in der Gast- stube mit modernem Interieur in warmen Beige- und Brauntönen. »Ohne den Fokus darauf gelegt zu haben, irgendwann ein Slow-Food-Restaurant zu werden, leg- ten wir von Anfang an Wert auf saisonale und regio- nale Produkte und auf fast vergessene Gemüsesorten wie Wirsing und Spitzkohl«, meint sie. Die Kar- toffeln dazu holen sie von Bauer Charly in Korschen- broich um die Ecke, der wiederum seine Gänse mit den Salatabschnitten aus der Küche des »Stappen« füt- tert. Eine perfekte Symbiose. »Wir suchten schon immer die Nähe und möchten auch die Bindung haben und unsere Produzenten persönlich kennen. Das ist auch beim Ölhersteller aus Mallorca so oder bei den Winzern«, betont Büchner. Viele Gerichte müsse man auch gar nicht weiter verfeinern, sie funktionieren so, wie sie sind – mit guten saisonalen und regionalen Zutaten. ●

Fotos: Judith Weibrecht



ADRESSEN

Empfehlungen des Conviviums Düsseldorf sind mit einem Sternchen * markiert, Slow Food Unterstützer erkennen Sie an der Ergänzung (SFU), Adressen aus dem Genussführer am +.

ESSEN & TRINKEN

- 1 Brasserie Hülsmann ***
Französische Brasserie-Küche in Düsseldorf-Oberkassel mit Kultstatus, auch Innereien im Angebot.
Belsenplatz 1, 40545 Düsseldorf,
Tel 0211. 863 993 30,
www.brasserie-huelsmann.de
- 2 Robert. ***
Französische Brasserie-Küche in Düsseldorf, ebenfalls mit Kultstatus. Hier gibt es auch geröstete Markknochen und Kutteln.
Rathausufer 10, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 152 078 34,
restaurantrobert.de
- 3 Rocaille ***
Bistro und Weinbar, klein und fein.
Weißenburgstr. 19, 40476 Düsseldorf,
Tel 0211. 977 117 37,
rocaille.de
- 4 Fleher Hof ***
Fleher Str. 254, 40223 Düsseldorf,
Tel 0211. 311 957 11,
www.fleherhof.de
- 5 Soba-An ***
Japanische Küche; selbst von Hand hergestellte Buchweizennudeln (Soba).
Klosterstr. 68, 40211 Düsseldorf,
Tel 0211. 367 775 75,
soba-an.de
- 6 Gasthaus Stappen +**
Luegallee 50, 40545 Düsseldorf – Oberkassel,
Tel 0211. 930 776 00,
gasthaus-stappen.de/duesseldorf
- 7 Antichi Sapori ***
Gute sardische Küche im Zentrum.
Am Wehrhahn 71, 40211 Düsseldorf,
Tel 0211. 164 62 38.

- 8 Qomo im Rheinturm**
Japanisch tafeln im höchsten Restaurant Düsseldorfs mit Blick über Fluss und Stadt. Chef Masanori Ito präsentiert japanische Fusionküche auf höchstem Niveau.
Stromstr. 20, 40221 Düsseldorf,
Tel 0211. 863 20 00,
www.rheinturm.de/de/restaurant.html
- 9 Die Kaffee Privatrösterei – Olga Sabristova**
Rösterei mit eigenem Café, Essen darf mitgebracht werden.
Schwerinstr. 23, 40477 Düsseldorf,
Tel. 0211. 977 114 20,
die-kaffee.de
- 10 Reinhardt's Restaurant**
Fleisch aus der Region auf Gut Moschenhof, beste Zubereitung von Gans (Bezug Gänsepeter).
Am Gartenkamp 20, 40629 Düsseldorf,
Tel. 0211. 303 377 47,
www.reinhardts-restaurant.de
- 11 Vente**
Mediterranes trifft Rheinisches und Düsseldorferisches.
Lambertusstr. 10, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 566 90 63.
vente-event.de
- 12 Karl's**
Schloßstr. 82, 40477 Düsseldorf,
Tel 0211. 984 653 80,
www.karls-restaurant.de
- 13 Uns Lüü**
Kronprinzenstr. 52, 40217 Düsseldorf,
Tel 0211. 586 767 12,
www.unslueue-restaurant.de
- 14 Hase & Igel**
Erkrather Str. 226, Schwanenhöfe, Gebäude 8,
40233 Düsseldorf, Tel. 0211. 989 620 77,
haseundigel.eu

- 15 Meuser 1853 »Im alten Bierhaus«**
Legendäre, riesige Speckpfannkuchen – selbst für zwei Personen noch eine Herausforderung. Urig, liebenswert, aber nicht wirklich slow.
Alt-Niederkassel 75, 40547 Düsseldorf,
Tel 0211. 55 12 72,
meuser1853.de

ÜBERNACHTEN

- 16 Ruby Coco**
Mitten im Geschehen an der Kö, komfortable, stylische Zimmer.
Steinstr. 13, 40212 Düsseldorf,
Tel 0211. 547 66 26 – 0,
www.ruby-hotels.com
- 17 Hotel Orangerie**
Inhabergeführtes, individuelles Hotel.
Bäckergasse 1, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 86 68 00,
www.hotel-orangerie-mcs.de
- 18 Stadtappartement**
über dem Gasthaus Stappen, s. Essen und Trinken,
gasthaus-stappen.de/duesseldorf/appartement/

PRODUZENTEN, HÄNDLER, SPEZIALITÄTEN

- 19 Genusshandwerker (SFU)**
Frische, handwerklich hergestellte Lebensmittel & Feinkost, Online-Versand für regionale Spezialitäten.
Hoffeldstr. 31, 40235 Düsseldorf,
Tel 0211. 600 854 78,
www.genusshandwerker.de
- 20 Lettinis (SFU)**
Delikatessen aus Italien: Olivenöl, Pesto Genovese, Arancini, Grappe u.m.
Jahnstr. 36, 40215 Düsseldorf,
Tel 0211. 586 36 38,
www.lettinis.de

popstahl



Küchen aus Popstahl verbinden elegantes Design, Funktionalität und Langlebigkeit – für Menschen mit Freude am Kochen. Popstahl kann in nahezu jeder Wunschfarbe gefertigt werden. Im Pulverbeschichtungsverfahren entsteht ohne Zusatz von Lösungsmitteln eine ebenso schöne wie pflegeleichte und robuste Oberfläche.

www.popstahl.de





21 Feinkost Fladi *
Aufstriche, Antipasti, Tapenaden, Oliven, Wein, Öl, Trüffel und Kaviar.
Carlsplatz 26, Gang C, Stand C3,
40213 Düsseldorf, Tel 0211. 880 03 56,
www.feinkostfladi.de
www.carlsplatz-markt.de/marktleben/portrait/feinkost-fladi

22 Inka & Mehl *
Griechische Spezialitäten, u.a. selbst gemachte Gyros-Würzmischung, Tsatsiki, Schafskäse, Oliven.
Carlsplatz 26, Gang D, Stand D4,
40213 Düsseldorf, Tel 0175. 579 72 81.

23 Nik the Greek
Fisch und griechisches Bio-Olivenöl.
Heesenstr. 90, 40549 Düsseldorf,
Tel 0211. 956 038 18,
www.nikthegreek.de

24 Tischdame
Feinkost und »Petite Fromagerie«. Ausgesuchte Käse und Spezialitäten aus Manufakturen, französischer Käse als Schwerpunkt.
Blücherstr. 1, 40477 Düsseldorf,
Tel 0163. 695 56 09,
tischdame.com

25 Olsens-Ölmahlerei
Biosenf, -speiseöl und -würzöl.
Altstadt 9, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 868 117 99,
www.olsens-oelmahlerei.de

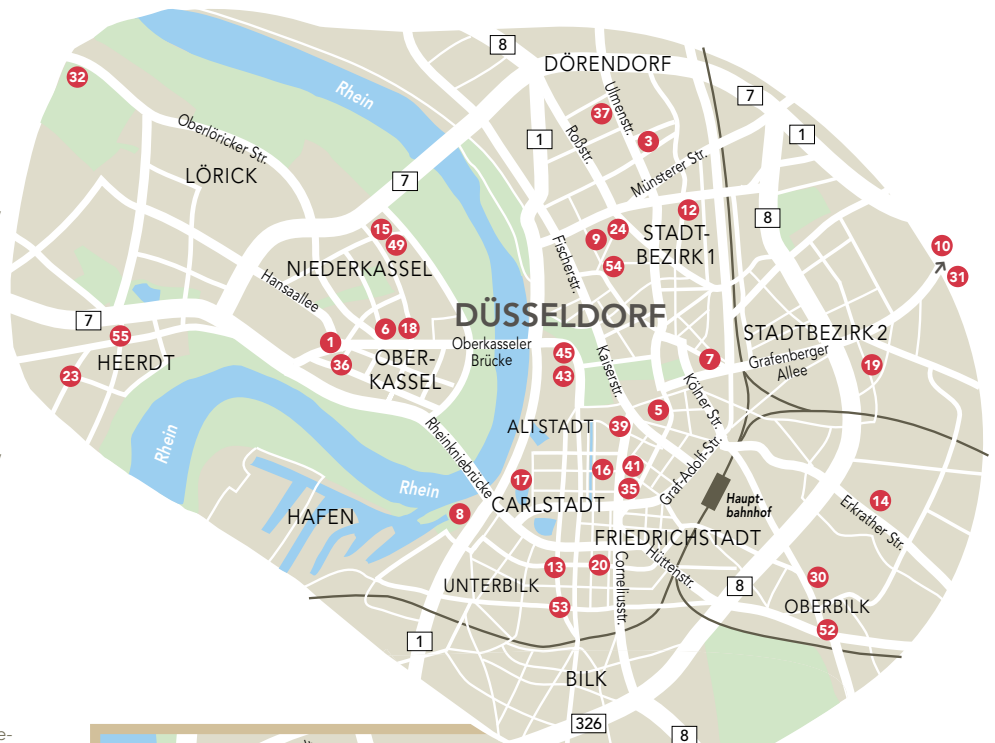
26 Gewürzhaus Altstadt
Gewürze und Senf.
Kapuzinergasse 16, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 32 57 88,
www.gewuerzhaus-altstadt.de

27 Düsseldorfer Senfladen
Viele Spezialitätensenf und -saucen, Mittelscharfer Löwensenf in Bioqualität – auch den guten, alten »ABB-Senf« (www.abb-duesseldorfer-mostert.de); unter normalen Umständen auch zum Probieren; historische Senfausstellung.
Berger Str. 29, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 41 59-0,
www.loewensenf.de/de/loewenwelt/Duesseldorfer-Senfladen

28 Icguerilla
Carlsplatz 1, 40213 Düsseldorf.

29 Kartoffelhaus Carlsplatz
Viele Kartoffelsorten Bamberger Hörnchen (ideal für Kartoffelsalat), gute Beratung.
Carlsplatz, Stand F07, 40213 Düsseldorf,
Tel 0152. 320 292 53,
www.kartoffelhaus-carlsplatz.de

30 Ökologische Marktwirtschaft »ÖkoMa«
Bioladen in Düsseldorf-Oberbilk, regionaler Käse und andere Milchprodukte, Brot von den Bio- und Demeterhöfen aus dem Windrather Tal in Velbert. Brot und Kuchen von der Biobäckerei Schomaker aus Neukirchen-Vluyn. Der Laden wird von Mitarbeitern und Beteiligten betrieben, einkaufen kann jeder.
Heerstr. 19, 40227 Düsseldorf,
Tel 0211. 956 038 18,
www.oekoma.de



HÖFE

Düsseldorf selbst hat kaum Höfe, aber in der Umgebung – rechts- wie linksrheinisch – gibt es jede Menge, z. B.

31 Gut Grütersaap
Eigene Schafzucht, gelegentlich auch Lammleber, Wild aus der Eifel.
Grütersaaper Weg 110, 40472 Düsseldorf,
Tel 0211. 261 553 28,
gruetersaap.de

32 Hof am Deich
Mit Bioladen, gleich hinter der Stadtgrenze.
Niederlöricker Str. 50A, 40667 Meerbusch,
Tel 02132. 81 28,
www.hofamdeich.com

FLEISCH

33 Bioland-Metzgerei Sassen *
Schweinskopfsülze, Kochschinken von Hand geklopft, diverse Bratwürste, feine Leberpatete mit Petersilienrand, besondere Spezialität Rheinische Blutwurst (»Flönz«), großes Biofleischangebot – alles ohne Zusatzstoffe.
Hauptstr. 15, 40597 Düsseldorf und Carlsplatz, Stand A 09, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 71 69 59,
www.biofleisch-duesseldorf.de



34 Metzgerei Inhoven
Favorit für Grillwürste, der Metzger verrät jedoch nicht, wie slow er ist.
Werstener Dorfstr. 86, 40591 Düsseldorf,
Tel 0211. 76 25 13,
www.inhoven.de

35 Metzgerei Schlösser
Auch auf dem Markt am Carlsplatz.
Oststr. 154, 40210 Düsseldorf,
Tel 0211. 36 27 89.

36 Metzgerei Helmus (früher Stollmann)
Fleischerei & Feinkost.
Cheruskerstr. 107, 40545 Düsseldorf,
Tel 0211. 55 20 88,
www.fleischerei-helmus.de

BROT, GEBÄCK, KAFFEE

37 Hercules Vollkorn- und Mühlenbäckerei (SFU)
Roggenbrot und Schilfrogebroten – beide mit feiner Kruste, Vinschgauer. Backwaren aus selbst vermahlenem Korn; handwerklich hergestellte Teige, die lange reifen lange. Besondere Spezialität: Wochenendstuten.
Ulmenstr. 120, 40476 Düsseldorf,
Tel 0211. 45 07 96,
www.hercules-baekerei.de

38 Bäckerei Hinkel
Die Backstube selbst liegt am Rande der Altstadt auf der Hohen Straße 31. Im Laden auf der Mittelstraße vorbeischaun, viele fotografieren die langen Schlangen davor! Filiale gegenüber Carlsplatz.
Mittelstr. 25, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 862 034 21,
www.baekerei-hinkel.de

39 Konditorei Heinemann (SFU)
Trüffel, Feingebäck und Torten, Schokolade, Marzipan aus erlesenen Zutaten seit 1932. Diverse Filialen, z. B.: Martin-Luther-Platz 31, 40212 Düsseldorf, Tel 0211. 13 25 35,
www.konditorei-heinemann.de

BIER & BRAUHÄUSER, -GASTSTÄTTEN

40 Uerige *
Hier gibt's »dat leckere Dröppke«, sehr herbes Altbier, und Brauereiführungen.
Berger Str. 1, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 13 28 86,
www.uerige.de

41 Schumacher *
Altbier-Manufaktur, Latzenbier.
Stammhaus Oststr. 123, 40210 Düsseldorf,
Tel 0211. 828 902-0,
www.schumacher-alt.de

42 Hausbrauerei Zum Schlüssel *
Klassische, einfache Schankwirtschaft mit deftigem Essen. Führungen durch die Hausbrauerei. Gerichte vom Treberbullen.
Bolkerstr. 41-47, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 828 95 50,
www.zumschluesel.de

43 Füchschen
Altbier-Brauerei seit 1848, klassische Schankstube, eindeutig die witzigste Werbung für Altbier: fuechschen.de/galerie/campaigns.
Ratinger Str. 28, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 137 47-0,
www.fuechschen.de

44 Kürzer
Eine der jüngsten Hausbrauereien in der Altstadt und Gastwirtschaft.
Kurze Str. 18-20, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 32 26 96,
www.brauerei-kuerzer.de

WEIN & WEINBARS, SPIRITUOSEN

45 Eiskeller *
Hervorragende Weine mit Fokus auf Nachhaltigkeit; Snacks, Café in einem ehemaligen Eiskeller mit Backsteingewölbe – winzig und sehr nett.
Eiskellerberg 1-3, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 200 526 86,
eiskellerbar.de

46 Concept Riesling *
Rathausufer 11, 40213 Düsseldorf und Carlsplatz 26, Stand A 05, 40213 Düsseldorf,
Tel. 0175. 778 86 99,
www.conceptrieslingshop.com

47 Weinhaus Tante Anna
Eines der ältesten Lokale in der Altstadt. Inhaberfamilie Oxenfort ist im Karneval aktiv, vor allem Vater Engelbert O. war früher einer der herausragenden Karnevalisten der Stadt. Die Töchter machen in Gastronomie und Kultur (Düsseldorf-Festival, früher Altstadt-Herbst).
Andreasstr. 2, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 13 11 63,
www.tanteanna.de

48 Bar Chérie
Romantische Wein- und Cocktailbar; kleine Gerichte gibt's auch.
Kurze Str. 2, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 200 514 84,
barcherie.cafelists.com

49 Schmittmann *
Korn, Gin, Likör, Düsseldorfer Korn, Doppel Wacholder, Edelkorn, Boonekamp seit Jahrhunderten aus Manufakturarbeit; leider brennen sie nicht mehr selber vor Ort, obgleich die ganze Anlage noch steht. Brennerei-Führungen.
Niederkasseler Str. 106, 40547 Düsseldorf,
Tel 0211. 55 55 65,
www.schmittmann-korn.de

50 Et Kabüffke Killepitschstube
Der Kräuterlikör »Killepitsch« ist eine Düsseldorfer Spezialität, die »Killepitschstube« eine urige Altstadtkneipe und Probierstube mit antiker Einrichtung.
Flinger Str. 1, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 13 32 69,
killepitsch.de

MÄRKTE

51 Markt auf dem Carlsplatz *
Auf jeden Fall ein Muss, wenn man Foodie ist. Vertreten sind z.B.
- Concept Riesling
- Inka & Mehl
- Feinkost Fladi
- Kartoffelhaus
- Gemüsebauer Porten (lokaler Gemüsehändler)
- KaffeeReich
- Bioland-Metzgerei Sassen.
www.carlsplatz-markt.de/sortiment

Rheinische Bauernmärkte *

52 Düsseldorf-Oberbilk, Do 8-13.30 Uhr.

53 Düsseldorf-Unterbilk, Di 8-13 Uhr, Fr 10-18 Uhr.

54 Düsseldorf-Pempelfort, Mi 9-13 Uhr, Sa 8.30-13.30 Uhr.

55 Düsseldorf-Heerd, Fr 9-13 Uhr.

SEHENSWÜRDIGKEITEN, FÜHRUNGEN & INFORMATIONEN

56 Düsseldorf Tourismus
Benrather Str. 9, 40213 Düsseldorf,
Tel 0211. 172 02-867,
www.duesseldorf-tourismus.de

Führungen – alle inklusive Kostproben

- »Düsseldorfs kulinarische Seele«, 180 Minuten, 38 Euro,
www.duesseldorf-tourismus.de.
- »Altbier-Safari«, 120 Minuten, 27,50 Euro
www.altbier-safari.de
- »Sushi, Sake & Japanischer Lifestyle – Führung durch das Little Tokyo am Rhein«, 120 Minuten, 25 Euro,
www.duesseldorf-tourismus.de.

Spezialführungen zu Kunst-Themen

mit solidem Hintergrundwissen bietet Klaus Siepmann:

- Japan Viertel *
- Königsallee (Kö) *
- Rheinuferpromenade *
- Rheinturm, der Überblick über Düsseldorf und Umgebung ist – bei gutem Wetter – großartig
- Benrather Schloss
- Ingenhoven-Tal, imposante und aufwendige Gestaltung des Schauspielhausplatzes, Haus mit grünen Wänden
- Altstadt
- Rathaus
- Schlossturm
- Medienhafen: wo früher die Lastkähne entladen wurden, ist ein schickes Büro- und Ausgehviertel entstanden, das viele namhafte Architekten angezogen hat (vor allem die Gehry-Bauten ragen spektakulär über den Rhein)

www.kunst-service.com