

Altbier & Champagner: Düsseldorfs gute Adressen

Die durstige Macht am Rhein

Düsseldorf ist nicht Verona Poth, Düsseldorf ist Heinrich Heine. Sein Geburtshaus ist ein Literatur-Café mit Dichterlesungen. Die Kultur ist in der Stadt so tief verwurzelt, dass man sogar einen Sohn wie Heino verkraften konnte. Düsseldorf bietet aber auch gastronomisch eine selten zu erlebende Melange mit wunderlichen Altstadt-Kneipen und feinen Toprestaurants. Nirgendwo in Deutschland kommen sich Altbier und Champagner so nahe.



Brauereigaststätte Füchschen

Die Altstadt ist ein Fass ohne Boden. Man kann hier – nach dem dritten Bier – mehr Sprachen lernen, als auf dem Eiffelturm. Das süffige Altbier lässt der Zunge Flügel wachsen. An einem sonnigen Tag durch die Gassen zu streifen, zählt zu den schönsten Erlebnissen, sofern man sich Zeit nimmt für die vielen guten Haltestellen. Die Brauereigaststätten Uerige, Füchschen, Meuser und Schlüssel geben Halt. Ganz Düsseldorf streitet darüber, wo es das beste Altbier gibt. Klar, all

diese Adressen sind gut, unser Favorit ist das würzig-gehaltvolle, flitzige und relativ helle Uerige. Das kann morgen aber schon wieder anders sein. Da sind wir mal launisch. So wie ein Köbes. So heißen hier die Kellner. Touristenschreck. Und doch irgendwie sympathisch, echt und mehr zwitschernd als gesprächig. „Köbes“ steht für eigensinniger, kantiger Mensch. Also das eher nette Gegenstück zum Frankfurter Ebbelwoi-Kellner, dem rumpeligen und raunzenden Kröterich. „Uerig“ bedeutet im Düsseldorfer Platt „schlecht gelaunt“. Kann so passieren, aber eher nicht. Die Düsseldorfer Altstadt hat trotz breitbeiniger Touristen eine Klasse, wie keine andere in Deutschland. Während in der Altstadt das letzte Bier gezapft wird, sitzen die ersten Gäste bereits beim Champagner-Frühstück im Breidenbacher Hof.



Dorfstube

Die Dorfstuben nehmen ziemlich intelligent den Hang Düsseldorfs zum Gehobenen bei gleichzeitiger Disposition für Rustikales auf. Ein Gasthaus mit guter Küche voller Evergreens und Schmankerln passt immer und überall, hier wird es aber besonders gut umgesetzt. Christian Bareiss, Spross aus dem legendären Bareiss in Baiersbronn, hat in Düsseldorf ein Lustmacher-Lokal erster Klasse etabliert. Großartig, dass es viele Gerichte auch als kleine Portionen und in Form eines Tapas-Menüs gibt. Geschmorte Rinderroulade mit Kräuter-Kartoffel-Püree, warme Forelle aus dem Rauch mit Apfel-Lauch-Vinaigrette, Ochschwanzpraline in Kalbsjus und Kabeljau mit

Chorizo sind einige von vielen Highlights. Gute Weine gibt's obendrein.



Küchenkünstler Nagaya

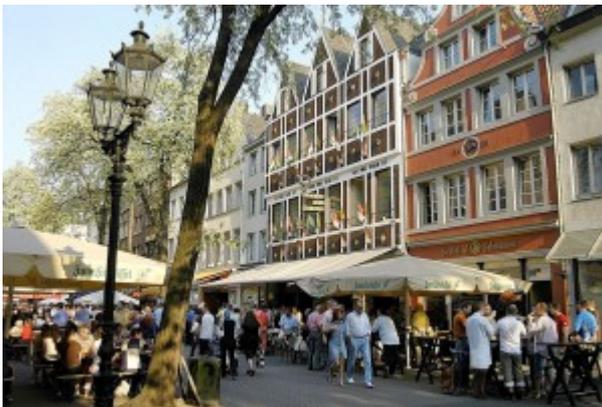
Yoshizumi Nagaya ist der kreativste japanische Koch in Deutschland. Hinter schlichter Fassade verbirgt sich das beste Restaurant seiner Spezies. Die Klarheit der Aromen und die handwerkliche Präzision erreichen hier ein Höchstmaß an Ausdruck. Im Nagaya kann man klassisch tafeln, aber auch extravagant, phantastisch präsentiert wird alles. Black Cod und Oktopus sollte man in jedem Fall probiert haben. Mit Detailbesessenheit werden auch die Vorspeisen angerichtet: Gänsestopfleberterriner als Rolle mit Thunfisch-Tatar und Kaviar, Rapsblüten in Karashi-Senf-Sauce, Taschenkrebs-Tatar, Räucherlachsrolle, Lachs und Tapioca-Chip.



Gasthaus Uerige

Das Victorian in Düsseldorf hat mit Volker Drkosch nicht nur einen erstklassigen Küchenchef verloren, es hat nach der Komplettrenovierung auch nicht unbedingt an Charakter gewonnen. Volker Drkosch konnte nach zwei Jahren mühsamen Herumirrens endlich wieder Fuß fassen. Beim Hotelprojekt Fritz ist er ausgestiegen, in diesen Tagen hat er sein neues Restaurant Bread & Roses in der Gerresheimer Straße eröffnet. Täglich ab 18.30 Uhr, Mittwoch und Sonntag „Kreativpause im Glückslabor“. Die Speisekarte ist angenehm kompakt, Wildfang-Garnelen mit San Marzano Tomaten, Walbecker Spargel und Kamille stehen neben einem Dutzend weiterer Gerichte darauf. Mit von der Partie ist Maitre Michael Noack, der das Victorian verlassen hat, aber nicht in den Ruhestand ging, sondern jetzt an der Seite von Volker Drkosch munter weiter macht. „Das ist schön bei uns Deutschen: Keiner ist so verrückt, dass er nicht einen noch Verrückteren fände, der ihn versteht.“ Meint unser Dichter Heinrich Heine.

Ludwig Fienhold



Gute Adressen

Dorfstuben

www.dorfstube.de

Nagaya

www.nagaya.de

Im Schiffchen

www.im-schiffchen.com

Bread & Roses

www.breadroses.de

Brasserie 1806

www.capellahotels.com/dusseldorf/*/locale/de_DE/

U. Das Restaurant

www.u-dasrestaurant.de

Heinrich Heine Haus

www.heinehaus.de

Füchschen

www.fuechsen.de

Meuser

www.meuser1853.de

Uerige

www.uerige.de

Zum Schlüssel

www.zumschluessel.de

Photocredit: Gasthaus Füchschen, Gasthaus Uerige, Nagaya,
Dorfstube, Breidenbacher Hof