

# Düsseldorf kauft ein!

DIE BESTEN SHOPPINGADRESSEN

2012

## TRAUT EUCH!

Heiraten in Düsseldorf:  
Traditionell oder trendy

## GESCHENKE FÜR ALLE

Mode, Accessoires,  
Schmuck, Kinderkram ...



## FLEISCHESLUST OHNE FRUST

Neu: Die 10  
besten Metzger

## TOP-NEUSTARTS

30 spannende  
Neueröffnungen

## ALTE SCHÄTZCHEN, NEUER GLANZ

oder: Helden des  
Handwerks



01

4 194384 906808

mo-sa 8-20 Uhr  
Schadow-Arkaden, Fon 13 06 55 75  
mo-sa 8-20 Uhr

Düsseltal, Rethelstr. 133,  
Fon 6 41 58 22  
mo-fr 7-18.30, sa 7-14 Uhr

Pempelfort, Derendorfer Str. 80,  
Fon 9 44 84 14  
mo-fr 7-18.30, sa 7-13 Uhr  
keine Kreditkarten/Electronic Cash

## Sassen

Der Feinschmecker zählte die Metzgerei 2010 zu den 400 besten der Republik. Außerdem hält dem familiengeführten Betrieb die Kundschaft schon seit 1904 die Treue. Seit mehr als zehn Jahren bietet man dort ausschließlich Bio-Ware an. Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch sowie Geflügel kommen durchweg aus Bioland-Betrieben. Das sieht und schmeckt man bei saftigem Steak, zartem Schnitzel oder Hühnerkeulen. Bei der Frage, welches Stück Fleisch sich besonders gut für einen ordentlichen Braten eignet, helfen freundliche Fachverkäuferinnen gerne weiter. Artgerechte Tierhaltung, keine Wachstumsförderer, keine Antibiotika – da langt man auch bei den hausgemachten Wurstwaren, bei Schinken, Salami und Pasteten gerne zu. Etwas Käse, Eier von glücklichen Hühnern und Feinkost – alles natürlich Bio – gehören ebenfalls ins Sortiment des sympathischen kleinen Ladens. Um gutes Fleisch von Sassen zu bekommen, muss man nicht gleich bis nach Benrath fahren. Mittlerweile ist der Metzger mit einem Wagen auch auf dem Carlsplatz vertreten.

[www.biofleisch-duesseldorf.de](http://www.biofleisch-duesseldorf.de)  
Benrath, Hauptstr. 15,  
Fon 71 69 59  
mo-fr 8-18.30, sa 8-13.30 Uhr  
keine Kreditkarten/Electronic Cash

Carlstadt, Wochenmarkt Carlsplatz,  
kein Fon  
di-fr 9-18, sa 9-16 Uhr  
keine Kreditkarten

## Schlösser

In der langen Schlange, die sich samstags zur besten Einkaufszeit vor dem Stand der Metzgerei Schlösser auf dem Carlsplatz-Markt bildet, haben Vordränger keine Chance: König Kunde zieht ein Nümmerchen und wartet fortan geduldig, bis er an der Reihe ist. Da bleibt meist viel Zeit, um sich all die fleischeslustigen Leckereien anzuschauen, die das mehr als 100 Jahre alte Familienunternehmen zu bieten hat; da läuft das Wasser im Mund zusammen, und meist kaufen wir dann doch noch ein bisschen mehr, als wir ursprünglich vorhatten. Schlössers Klassiker ist die typisch rheinische Flönz, die fast alle Düsseldorfer Brauhäuser hier beziehen (die Brauerei Schumacher schon seit Beginn des 20. Jahrhunderts); das Rezept stammt vom Unternehmensgründer Anton Schlösser selbst. Wer Wurst lieber gebraten mag, nimmt zum Obergärigen ein Altbierwürstchen, neben Kalbsbratwurst mit frischen Sommertrüffeln, Schweizer Bratwurst mit Emmentaler Käse, französischer Bratwurst mit Roquefort, Lamm-, Bärlauch-, Chili und italienischer Fenchelbratwurst sowie Merguez eine weitere Spezialität des Hauses. Diese bratfertigen Leckerbissen entstehen in traditioneller Handarbeit aus alten, überlieferten Familienrezepturen – Geschmacksverstärker sind darin nach wie vor nicht vorgesehen. Das Rindfleisch kommt von niederrheinischen und Eifeler Bauern, die das Vieh überwiegend auf der Weide halten, Schweinefleisch von einer Bauern-Erzeugergemeinschaft, deren Mitglieder die Tiere zu 70 Prozent mit selbst erzeugtem Futter ernähren. Auch die Maishähnchen sollen ein glückliches Leben gehabt haben, wie eine Verbrauchersendung des WDR bestätigte. Aus Norddeutschland kommen leckere Salzwiesentlamm. Ganz wichtig: Bei Schlösser achtet man darauf,

dass die Tiertransportwege zu den Schlachtereien kurz sind, nicht weiter als 20 Kilometer, sagt die Familie, die das Unternehmen nun in vierter Generation führt. Da können wir guten Gewissens Fleisch genießen. Und wenn wir mal wieder keine Zeit zum Kochen haben, kein Problem: Das freundliche Schlösser-Team hat die Kohlrouladen schon gewickelt und – in Gläschen und Riesenglas – eine Reihe fertig gekochter Leckereien in petto, vom Eintopf bis hin zu topferartigem Gulasch. Das alles findet sich natürlich auch im schicken, klar gestalteten Geschäft an der Oststraße, das sich schon seit 1902 an gleicher Stelle befindet. Hier gibt's auch „Schlössers Mahlzeit“, montags bis freitags von 12 bis 14 Uhr: Das kann Wirsingroulade sein oder Nürnberger mit Kraut, Tafelspitz oder Hühnerfrikassee, Kartoffelsuppe oder Kaiserschmarrn. Guten Appetit!

Stadtmitte, Oststr. 154, Fon 36 27 87  
mo-fr 7-18.30, sa 7-13 Uhr  
Carlstadt, Wochenmarkt Carlsplatz,  
Fon 8 62 27 79  
di-do 9-18.30, fr 7-18.30, sa 7-15.30 Uhr  
keine Kreditkarten

## Stautenhof

Zugegeben: Vom Düsseldorfer Norden sind es so ungefähr 25 bis 30 Kilometer bis zum Stautenhof in Willich-Anrath. Doch der Weg lohnt, denn hier bekommen Sie noch Schweinefleisch, das in einem geschlossenen Kreislauf produziert wurde. Futteranbau, Aufzucht, Schlachtung, Verarbeitung, Verkauf: Alles passiert direkt vor Ort, und das ist einmalig in NRW. Zudem handelt es sich noch um einen Biobauernhof, der sowohl dem Naturland- als auch dem Bioland-Verband angeschlossen ist. In der hofeigenen Metzgerei, gleich rechts vom Eingang, werden Sie nichts vermissen: Es gibt nahezu alles, was fleischeslustige glücklich macht; auch Rind, Lamm und Geflügel kommt von Biobauern aus der Region, und

METZGER  
LUDWIG  
*Viel Genuss für Genießer*

## Kö Galerie

Königsallee 60C  
40212 Düsseldorf  
Tel.: 0211 / 863 98 20  
Fax: 0211 / 863 98 22  
Metzgerei  
Öffnungszeiten  
Mo. - Sa. 8:00 - 20:00 Uhr

## Schadow Arkaden

Schadowstr. 11  
40212 Düsseldorf  
Tel.: 0211 / 13065575  
Öffnungszeiten  
Mo. - Sa. 8:00 - 20:00 Uhr

## Düsseltal

Rethelstr. 133  
40237 Düsseldorf  
Tel.: 0211 / 641 58 22  
Fax: 0211 / 641 58 33  
Öffnungszeiten  
Mo. - Fr. 7:00 - 18:30 Uhr  
Sa. 7:00 - 14:00 Uhr

## Pempelfort

Derendorfer Straße 80  
40479 Düsseldorf  
Tel.: 0211 / 9 44 84 14  
Fax: 0211 / 9 44 84 13  
Öffnungszeiten  
Mo. - Fr. 7:00 - 18:30 Uhr  
Sa. 7:00 - 13:00 Uhr

info@metzgereiludwig.  
www.metzgereiludwig.

alles ist vergleichsweise preiswert. Wir versuchten Wiener Würstchen, Lammschinken und Lammsbratwürstchen, alles sehr, sehr lecker. Und bestes Gutes-Gewissen-Fleisch ist lange noch nicht alles, was der erst im August 2011 umgebaute Stautenhof zu bieten hat: Es gibt eine prall gefüllte Käsetheke, die auch eine Reihe französischer Spezialitäten feilbietet; die Bäckerei bietet süßes Gebäck, Torten und Kuchen ebenso wie knuspriges, deftiges Brot, Brötchen und Baguette. Der Hofladen hat natürlich auch Obst, Gemüse und Kartoffeln teilweise vom eigenen Feld in petto, dazu ein klassisches Bio-Sortiment, und, neben Fleisch das Allerbeste: Eier von den Hühnern, die direkt vor der Tür auf einer großen Wiese frei herumlaufen dürfen. Die sind natürlich teurer als Farmeier, aber sie schmecken so viel besser! Und weil auch Sauen, Eber und Ferkelchen angeguckt werden können, macht der Stautenhof gerade den lieben Kleinen Spaß. Unser Vorschlag: Einmal wöchentlich Familienausflug nach Anrath, Großeinkauf mit preiswertem Mittagessen im Bistro, das leckere, täglich wechselnde Gerichte mit und ohne Fleisch

für kleines Geld serviert (z.B. Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und wahlweise Spiegelei oder Fleischkäse, Weißwürstchen, Käsespätzle, Hähnchenschenkel, Schweinshaxen, Erbsensuppe mit und ohne Wiener oder einfach nur knackfrischen Salat) und eine Kuchenauswahl offeriert, die so manches klassische Café alt und arm aussehen lässt. An warmen Tagen lässt sich das alles auch draußen an der frischen Landluft genießen, und wenn die Kids auf der Rutsche spielen, können die Erziehungsberechtigten in aller Ruhe Sonntagsbraten und Abendbrot-Aufschnitt einkaufen sowie Obst und Gemüse für die ganze Woche. Am schnellsten ist der Stautenhof über die A44 zu erreichen. Viel Spaß!

[www.stautenhof.de](http://www.stautenhof.de)  
Willich-Anrath, Darderhöfe 1A,  
Fon 0 21 56 91 15 53  
di-fr 9-18.30, sa 8-14 Uhr, mo  
geschlossen  
keine Kreditkarten/Electronic Cash

### Stollmann

Ein Augenschmaus. Diese Auslage macht einfach mächtig Appetit. Wenn Fleisch, dann solches: zum Beispiel feinste

Kalbsleber, wunderbar aussehende Poularden, eine üppi-ge Lammkeule, edles Rinderfilet oder ein herzhafter Schweinebraten. Und das alles in Bio-Qualität. Einen delikaten Anblick bieten auch Wurst, Pasteten, Schinken und Salami in der sorgsam bestückten Theke. Man kann sogar fleischlos glücklich werden mit einem der köstlichen Salate. Absolut empfehlenswert: die Kartoffel-, Kraut- oder Rohkostvarianten – und das Gemüsetatar: Winzig klein geschnippeltes, köstlich angemachtes Grünzeug. Noch ein Grund, hier vorbeizuschauen, ist das ergänzende Feinkostsortiment (u.a. Olivenöl und Esige). Hier bekommt man nämlich die wunderbare Pasta von Martelli, einer kleinen italienischen Manufaktur. Und auch Eiernudeln kann man bedenkenlos kaufen. Die liefert der biozertifizierte Möllenhof vom Niederrhein. Sehr nette, aufmerksame und kompetente Bedienung.

Überkassel, Cheruskierstr. 107,  
Fon 55 20 88  
mo-fr 8-18.30, sa 7-13 Uhr  
keine Kreditkarten/Electronic Cash

### Stracke

Alles Bio. Diese Metzgerei wird vom Thönes-Natur-Verband und dem Erzeugerzusammenschluss „Bio-Fleisch NRW“ beliefert. Ob Kalbsbraten, Roastbeef, Markknochen, Tatar, Kasseler, Lammkotelett, Mett, Putenbrust, Hühner- und Entenkeule oder auch diverse Innereien, hier darf man mit Appetit zugreifen. (Lammfleisch gibt es auf Bestellung). Für die Wurstwaren aus eigener Herstellung gelten ebenfalls klare Maßgaben. So enthalten etwa die verwendeten Gewürzmischungen keine allergenen Stoffe wie Gluten oder Glutamat. Und das Angebot in Sachen Aufschnitt & Co. ist üppig. Dazu werden Salate, eine kleine, feine Käseauswahl, Feinkost (u.a. Jordan-Olivenöl) sowie natürlich Fonds offeriert. Im Bistro nebenan lässt sich die Güte der hiesigen Produkte gleich probieren mit täglich drei wechselnden Gerichten oder stets frisch zubereiteten leckeren Frikadellen, Schnitzeln oder Reibekuchen. Sehr nette, zuvorkommende und kompetente Bedienung.

[www.metzgerei-stracke.de](http://www.metzgerei-stracke.de)  
Unterbach, Gerresheimer Landstr. 72,  
Fon 20 27 43  
mo, di & do 7-13 & 15-18.30, mi 7-13,  
fr 7-18.30, sa 7-13 Uhr  
keine Kreditkarten/Electronic Cash



### Stüttgen

Nicht nur, dass die in fleischlicher Hinsicht allumfassenden Auslagen in der riesigen, hufeisenförmigen Vitrine des Marktwagens von Stüttgen unglaublich appetitlich und einladend aussehen. Wichtiger ist, dass so ziemlich jedes Stück Fleisch oder Geflügel hier von glücklichen Tieren stammt, die unter natürlichen Bedingungen leben durften – das wirkt sich schmeckbar positiv auf das Aroma aus und ermöglicht Genuss ohne schlechtes Gewissen. Die Ochsen beispielsweise, von denen hier vom Bäckchen bis zur Zunge (auf Vorbestellung) so ziemlich jedes Teil verwertet wird, wachsen in den Steirischen Almre-