



Düsseldorf

Ich bin wieder hier, in meinem Revier...

Bettina Linnig

So sang schon der Düsseldorfer Marius Müller-Westernhagen. Ja, zuhause ist man dort, wo das Herz schlägt. Und meins schlägt in Düsseldorf.

Tief atme ich die Luft über dem Düsselgraben ein. Er teilt die Königsallee in zwei Seiten. Was für ein Bild! Ich liebe es. Links kann ich durch die Bäume hindurch das emsige Treiben auf Deutschlands schönster Flaniermeile beobachten. Hermès, Tiffany, Louis Vuitton, Gucci? Nein, heute bummle ich auf der etwas ruhigeren rechten Seite entlang, um durch die Bastionsstraße mit ihren Antikhändlern und kleinen Boutiquen zur „Hohe Straße“ zu kommen.

Hier fängt „mein“ Düsseldorf an. In der „Hohe Straße“ findet jedes Jahr im September ein großes Straßenfest statt, auf dem sich die echten Düsseldorfer treffen – dieses Jahr am 16. September.

In der Traditionsbäckerei Hinkel – laut „Feinschmecker“ eine der 500 besten Bäckereien Deutschlands – hole ich mir was Leckeres für auf die Hand. Josef Hinkel ist nicht da. Er hat die Bäckerei von seinem Vater übernommen. Tradition ist ihm wichtig. Nicht nur da ist er seinem Vater gefolgt, 2008 war er mit Barbara Oxenfort, seiner Venezia, „alte“ Düsseldorferin und Inhaberin des Lokals „Weinhaus Tante Anna“ – ebenfalls eine Düsseldorfer Institution – Prinz im Karneval.

Ich bummle durch die „Hohe Straße“, schnuppere den Duft von Münstermann – für seine Delikatessen immer wieder vom „Feinschmecker“ ausgezeichnet – Richtung Carlsplatz, dem „Vikotalienmarkt“ von Düsseldorf. In Gedanken mache ich einen standesgemäßen Hofknicks vor dem Grafen zu





Spee. Ihm ist es nämlich zu verdanken, dass auf diesem Platz über dem Bunker niemals etwas anderes sein darf, als eben der „Carlsplatz“. Es war damals sein Grund und Boden auf dem er den umliegenden Bauern die Möglichkeit gab, ihre Ware direkt in der Stadt anzubieten. So sollte es sein. Damals und für alle Zeiten. Danke Herr von Spee. Das alles erzählt mir Frau Beilstein am Stand ihres Sohnes, den ich eigentlich kurz überraschen wollte, während sie ihren Kunden das gewünschte Obst und Gemüse verkauft. Sie ist immer mittwochs da und Bernd hat dann frei. Gönn´ich ihm, aber schade war’s trotzdem. Ich nutze die

Valrhona Schokolade im Schokoladeneis, beim Fruchtis über 50% Fruchtanteil, echte Bourbon-Vanille im Vanilleeis, im Nusseis werden Haselnüsse aus dem Piemont verarbeitet. Müsst ihr Kölner denn alles zu uns bringen? Wenn es so lecker ist: Ja! Ihr müsst.

Und ich muss weiter. Ich weiß nur noch nicht, wohin. Soll ich durch Spanien gehen? In der Schneider-Wibbel-Gasse ist die Gastronomie fest in spanischer Hand. Ein „¡Hola! ¿Que tal?“ die Standardbegrüßung. Ich könnte im „Picasso“ schnell einen Kaffee trinken. Die Bilder an den Wänden zeigen, hier ist der Name Programm. Ich entscheide mich



Gelegenheit, noch schnell einen Blick in das von den Händlern des Carlsplatzes zusammengestellte Kochbuch zu werfen. Neben den Rezepten erfahre ich auch einiges über die Händler und den Carlsplatz. Hier gibt es alles zum Kochen, selbsthergestellte Bürsten, selbstgemachte Seifen und fertig zubereitete Speisen zum direkten Verzehr am Stand oder an den Tischen und Bänken. Und dann ist da auch noch ein Kölner! Darf der hier seinen Stand haben? Darf er. Düsseldorfer sind tolerant. Besonders wenn es um die besten Törtchen geht. „Törtchen Törtchen“ ist nichts für Kalorien zählende Salatblatesser. Denen ich hiermit danke, dass es sie gibt. Denn dann gibt’s für mich mehr von diesen süßen Sünden. Dieses Jahr hat sich das Angebot erweitert, es gibt jetzt auch Eis. Ausschließlich aus natürlichen Aromen.

aber, heute einen Bogen zu machen, um durch die Kapuzinergasse zu gehen. Bevor ich mich dann mit meiner Verabredung auf der Sonnenterrasse der Tonhalle treffe um bei einem leckeren Cocktail den Sonnenuntergang über dem Rhein zu beobachten, will ich ja schließlich auch noch im „Ohme Jupp“ einen Milchkaffee trinken. Ob ich allerdings im „Uerige“ – Düsseldorfs traditionsreichstem Brauhaus – noch ein Alt schaffe, glaube ich schon fast nicht mehr. Die Zeit fliegt nur so dahin. Ein Tag in „meinem“ Düsseldorf ist kurz und der Sonnenuntergang und meine Verabredung warten.

Ja, ist das eine süße Überraschung! Beim Juwelier Schubart – er ist in diesem kleinen Häuschen in der Kapuzinergasse schon seit 1920 – suche ich mir einen Ring aus und



die sympathische Verkäuferin verrät mir was sich verändert hat: „Waren Sie schon bei „Gagliardi“? „Nein, „ antworte ich irritiert, „die Kirmes ist doch schon vorbei.“ Bei „Gagliardi“ auf der Kirmes gibt es die weltbesten Mandeln. Ich schwöre. Die Verkäuferin klärt mich lachend auf: „Gagliardi“, Düsseldorf's älteste reisende Mandelbrennerei ist sesshaft geworden und hat jetzt fast nebenan auch einen kleinen Laden. Kaffee gibt's dort ebenso wie Waffeln am Stiel. Bin schon unterwegs.

Mit einer Tüte frisch gerösteter Mandeln in der Hand schlendere ich weiter bis zur Mertensgasse. Dort ist der Tante-

Emma-Laden der Gewürze. Im „Gewürzhaus Altstadt“ gibt es den Düsseldorfer ABB-Senf. Ich warte, bis dem Kunden vor mir der Senf in sein mitgebrachtes Glas abgefüllt, das Wetter als wirklich viel zu heiß enttarnt wurde, dafür es der Frau schon viel besser geht... und kaufe mir den Senf im schönen Steinguttöpfchen. Mein Handy klingelt „Ich bin da!“ „Ja, ich auch. Gleich.“ „Ich freu mich.“ „Ich auch.“ Wenn ich mich beeile auf meinem Weg durch die Ratinger Straße zur Tonhalle und es im „Ohme Jupp“ noch nicht so voll ist, müsste es klappen mit dem Milchkaffee. ...war nie wirklich weg...

www.LaViaVita.de

