

Düsseldorf kauft ein!

DIE BESTEN SHOPPING-ADRESSEN

2013

LET'S HAVE A PARTY
Klamotten, Food, Locations

HELDEN DES HANDWERKS
Außergewöhnliches,
von Hand gefertigt

TOP & TRENDY
25 Neueröffnungen

GESCHICKT GESCHENKT
Originelles für
jeden Geschmack



Hunger verspürt, kann sich an gebratenen Koteletts, Frikadellen oder Leberkäse gütlich tun. Last but not least: Sämtliches Fleisch, das hier bereitliegt oder verarbeitet wird, stammt von Schweinen, jungen Färsen und Ochsen aus der Region (Niederrhein und Münsterland), die artgerecht gehalten und gefüttert wurden. „Dabei entsteht ein ganz anderes Fleisch als zum Beispiel bei der Turbo-Aufzucht von Jungbullen, deren Fleisch ja auch immer als hochwertig gepriesen wird. Jenes ist hellrot und beinahe fettfrei; unseres ist fein marmoriert und daher viel schmackhafter“, sagt Jörg Anton Schlösser, der das Traditionsunternehmen in vierter Generation leitet und mit Fug und Recht als Held des Handwerks bezeichnet werden darf. Große Klasse auch das Salzwiesenlamm aus Husum, das wie alles hier nicht viel teurer ist als das eingeflogene neuseeländische aus Supermarkt – dafür aber wesentlich leckerer. 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

Wer einmal hier war, weiß: Die gut halbstündige Anfahrt von Düsseldorf lohnt sich. Denn für den Einkauf auf dem sowohl dem Naturland- als Bioland-Verband angeschlossen Stautenhof sprechen mehrere ziemlich gute Gründe. Da ist zunächst natürlich die Bio-Metzgerei mit ihrem breiten Angebot an Fleisch- wie an wunderbaren Wurstwaren. Rind und Lamm kommen aus der Region, das Schweinefleisch und neuerdings auch Geflügel gar gleich vom Hof selbst. Es wird in einem geschlossenen Kreislauf produziert: Futteranbau, Aufzucht, Schlachtung, Verarbeitung Verkauf: Alles passiert hier auf dem Stautenhof, und das ist einmalig in NRW. Dass sich die artgerecht gehaltenen Borstenviecher hier im wahrsten Sinne des Wortes sa-

wohl fühlen, kann man mit eigenen Augen sehen, wenn genüsslich in der Sonne liegende Sauen ihre gerade mal ein paar Tage alten Ferkelchen säugen, die ansonsten fröhlich durchs Stroh flitzen. Weit und breit ebenso einmalig ist es, dass seit September 2012 hier Hähnchen aus eigener Aufzucht zu haben sind. Das glückliche Federvieh darf auf den weiten Wiesen um den Hof reichlich Auslauf genießen und findet in kleinen Gruppen in mobilen Ställen bei Bedarf Unterschlupf. Auch wer Käse liebt, ist hier richtig. Die meterlange Theke ist so üppig wie ansprechend bestückt. Es gibt zudem leckere Salate (u.a. Rote-Bete-Apfel) und fertige hausgemachte Suppen. Sie möchten gleich ein gutes Brot oder knusprige Brötchen dazu? Kein Problem. Man muss sich nur zwischen den vielen Sorten entscheiden können, die hier warm und duftend aus dem hauseigenen Holzofen kommen. Obst und Gemüse wandern im Hofladen dann auch noch in den Einkaufskorb. Außerdem ist der Einkauf hier stets eine nette Landpartie, bei der man sich im Bistro des Hofes und im Sommer natürlich draußen auf der Terrasse eine entspannte Auszeit gönnen kann. Am Vormittag wird Frühstück serviert. Der Mittagstisch bietet leckere Tagesgerichte und ein Blick in die Kuchentheke macht sowieso mächtig Appetit.

www.stautenhof.de
Willich-Anrath, Darderhöfe 1, Fon 0 21 56. 91 15 53 di-fr 9-18.30, sa 8-14 Uhr keine Kreditkarten/Electronic Cash

Stollmann

Seit vielen Jahren eine von Düsseldorfs ersten Adressen für jene, die Wert auf Fleisch und Geflügel aus artgerechter Tierhaltung legen – sei es aus Sorge um die Tiere oder auch einfach nur, weil es besser schmeckt, denn das tut es. Stephan Helmus, der die Metzgerei Stollmann 2011 übernahm, bezieht das hier angebotene Fleisch nach wie vor beinahe ausschließlich vom Thönes-Naturverbund (und das Geflügel inklusive Gans zur Saison vom Thönes-Partner Gallica), der sowohl Bio- als auch

Naturfleisch liefert: Bei letzterem werden Rinder und Schweine nicht zwangsläufig mit Bio-Futter aufgezogen, aber mit Getreide von hofeigenen Feldern ohne Zusatzstoffe – es handelt sich um traditionelle und damit artgerechte Tierhaltung. Natürlich wird auch in der hauseigenen Wurstküche auf Zusatzstoffe verzichtet, und was da herauskommt, wird äußerst appetitlich in der großen Glasvitrine präsentiert. Zu den hauseigenen Spezialitäten zählt beispielsweise Natur-Saftschnitten, gekocht und leicht gesalzen, und eine feine Tafelspitzsülze. Fleisch- und Wurstwaren also, die höchsten Ansprüchen genügen. Zahlreiche Hobbyköche und Gourmets bestellen bei Stollmann auch besondere Fleischstücke wie Bäckchen oder Bries; ja sogar Onglet, das Nierenzapfenstück, das frankophile Freunde französischer Fleischspezialitäten besonders schätzen und das in Deutschland sonst einfach in die Wurst kommt, wird angeboten oder auf Bestellung gerne geschnitten. Kenner werden sich auch über Pata-Negra- und Iberico-Schinken sowie über Bistecca fiorentina vom piemontesischen Chianina-Rind freuen, ebenso wie über Bio-Charolais und das ebenfalls aus Frankreich kommende Bio-Schwarzfederhuhn. Ähnlich groß und gut wie bei einem französischen Traiteur ist das Angebot an täglich frisch hausgemachten Salaten – wir mögen den mit Spirelli-Nudeln und Erbsen sehr gern, den sahnefreien Kraut- und den Kartoffelsalat oder auch den mit den weißen Bohnen. Und auch das Käse-Angebot ist umfassend und wird mit Spezialitäten wie Trüffel-Brie und Bio-Ziegenkäse verwöhntesten Gaumen gerecht. Gleiches gilt für Essige und Öle, Pasta und Reis und allerlei Konserven, die das Feinkost-Angebot bei Stollmann abrunden. Wer gar nicht selber kochen mag, nimmt sich ein leckeres Gericht mit nach Hause: Jeden Tag werden drei bis vier frisch gekocht, darunter immer auch eines mit viel Gemüse; das Rindergulasch, das es mittwochs gibt, und freitags die Reibekuchen sind beson-

ders beliebt. Hier fehlt es an nichts – außer vielleicht einem guten Gemüseladen in der Nähe ...

www.fleischerei-stollmann.de
Oberkassel, Cheruskerstr. 107, Fon 55 20 88 mo-fr 8-18.30, sa 7-13 Uhr keine Kreditkarten/Electronic Cash

Stracke

Auch hier gilt: Die gebotene Fleischqualität und das freundliche, kompetente Fachpersonal einer Metzgerei wie dieser sprechen einfach für sich. Metzgereimeister Peter Stracke hat sich außerdem für den ausschließlichen Verkauf und die Verarbeitung von Bio-Fleisch entschieden, das von Bauern aus dem Thönes-Natur-Verbund kommt. Sei es das schön dünn geschnittene, herrlich zarte Kalbsschnitzel, saftiges Gulasch oder eine herzhaft dicke Rippe, da langt man gerne und guten Gewissens zu. Für die Wurstwaren aus hauseigener Produktion sind künstliche Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker selbstverständlich absolut tabu. Probieren sie einmal die leckeren Weißwürste, die, wie auch Leberknödel und Panhas, saisongerecht mit Herbstbeginn zu haben sind. Und auch die köstlichen Maultaschen zeugen davon, dass man hier sein Handwerk versteht. Wer sich die Arbeit in der Küche erleichtern möchte, wird gerne auf Angebote wie den bereits einlegten Sauerbraten oder die küchenfertigen gefüllten Paprika zurückkommen. Schließlich gehört hier ein Koch zum Team. Der kümmert sich ebenfalls um das hauseigene Bistro gleich nebenan. Dort werden prima Magenwärmer wie Möhrengemüse mit Frikadelle oder Grünkohl mit Mettwurst aufgetischt. Nicht zu vergessen, dass es bei Stracke auch eine kleine, gut bestückte Käsetheke und etwas Feinkost (u.a. Fonds, Olivenöl) in Bio-Qualität gibt.

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