



€ 6,80

SHOPPING

# Düsseldorf kauft ein!

## DIE BESTEN SHOPPING-ADRESSEN 2014



20 Jahre  
DÜSSELDORF  
KAUF EIN!

**TOP & TRENDY**  
Die besten Neueröffnungen

**DER KÖ-BOGEN**  
Shopping-Shootingstar

**EINKAUFSMEILEN**  
Wo Düsseldorf pulsiert



128 Kulinarisches



Stautenhof

schön sind die Fleisch- und Wurstwaren präsentiert. Oft ist der Laden gedrängt voll. Am Carlsplatz-Stand zieht der Kunde vor dem Kauf ein Nümmerchen, damit er weiß, wann er dran ist – das System hat sich mehr als bewährt.  
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, mo geschlossen  
keine Kreditkarten

### Stautenhof

Die allererste Adresse weit und breit für Schwein und Huhn: Sowohl Borstenvieh als auch Geflügel wachsen artgerecht auf, fühlen sich sauwohl respektive legen köstliche Eier, die selbstverständlich hier erhältlich sind. Und wenn es dem Ende entgegenght, entfallen Tiertransporte. Auf dem den Verbänden Naturland und Bio-land angeschlossenen Stautenhof darf noch geschlachtet werden – das ist einmalig in NRW. Fleisch wird hier also in einem geschlossenen Kreislauf produziert. Futteranbau, Aufzucht, Schlachtung, Verarbeitung und Verkauf – alles findet vor Ort

statt. So viel zum guten Gewissen – jetzt kommt der große Genuss: Wer gerne Schweinefleisch isst, darf sich über kapitale Koteletts, saftiges Gulasch und herzhaftes Braten freuen, natürlich auch über Aufschnitt und Wurstwaren aller Art. Rind und Lamm, ebenfalls in allen Varianten zu haben, kommen von Biobauern aus der Region. Und da es hier nicht nur allerbestes Fleisch, sondern an weiteren Theken auch köstlichen Käse in großer Auswahl, herzhaftes und süße Backwaren sowie Obst und Gemüse vom eigenen und von benachbarten Höfen sowie ein Angebot an Bio-Lebensmitteln gibt, das jenen innerstädtischer Geschäfte in nichts nachsteht, lohnt sich die rund 30 Kilometer lange Fahrt von Düsseldorf hierher allemal. Vor allem Kinder freuen sich, kleine Ferkelchen und voluminöse Sauen sowie fröhlich-frei umherflatterndes Federhuhn bestaunen zu können. Im rustikalen Café mit Terrasse und Spielplatz werden Frühstück, hausgemachter Kuchen sowie ein preiswerter Mittagstisch serviert – da ist auch immer etwas Vegetarisches dabei. PS: Der Stautenhof liegt bei Redaktionsschluss ganz weit vorn

im Rennen um den „Förderpreis ökologischer Landbau“ 2014, der im Rahmen der Grünen Woche im Januar in Berlin bekannt gegeben wird. Wir drücken die Daumen!  
[www.stautenhof.de](http://www.stautenhof.de)  
Willich-Anrath, Darderhöfe 1,  
Fon 02156. 91 15 53  
di-fr 9-18.30, sa 8-14 Uhr, mo geschlossen  
keine Kreditkarten/Electronic Cash

### Stollmann

Seit 1909 gibt es diese Fleischnerei schon. Vor zwei Jahren hat die lange Familientradition geendet: Der junge Fleischermeister Stephan Helmus übernahm den Betrieb von Rolf Stollmann. Doch nach wie vor gilt: Eine bessere Fleischqualität ist im Viertel nicht zu haben. Das bestätigen auch Kenner vom Fach: Helmus hat 2013 beim Internationalen Fleischerfachwettbewerb gleich drei Goldmedaillen abgeräumt – für seine Kalbsschinkenwurst, die Tafelspitzsülze und den Putenbierschinken. Seine Hauptfleischlieferanten sind Thönes Natur und die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, von denen er Naturfleisch bezieht. Rund 50 Wurstsorten stellt Helmus selbst vor Ort her,

ergänzt wird das große Sortiment durch europäische Wurst- und Schinkenspezialitäten, vor allem aus Frankreich, Spanien und Italien. Bei Stollmann ist neuerdings auch Dry Aged Beef zu bekommen, eine absolute Seltenheit in Düsseldorf. In einem speziellen Kühlschrank reift Rindfleisch bei zwei Grad Celsius und 80 Prozent Luftfeuchtigkeit sechs Wochen lang am Knochen. Das Fleisch stammt ausschließlich von Färsen, also weiblichen Tieren, die noch nicht gekalbt haben. Den Geschmack des außergewöhnlich zarten Fleisches beschreibt Helmus als „sehr intensiv, fast nussig“. Beliebt ist auch Stollmanns täglich wechselnder Mittagstisch: Rund fünf Menüs werden angeboten (die Reibekuchen am Freitag muss man probiert haben!), darüber hinaus eine große Auswahl an Feinkost und überwiegend hausgemachten Salaten. Auch nicht an jeder Ecke zu bekommen sind die Produkte vom Möllenhof – Helmus bietet nicht nur Eier, sondern auch Nudeln, Apfelmus oder Eierlikör an.  
[www.fleischerei-stollmann.de](http://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

Fleischkauf mit gutem Gewissen: Hier kommen Kalb, Rind, Schwein oder Geflügel ausschließlich in Bio-Qualität in die Ladentheke. Die ausgesuchten Lieferanten gehören vornehmlich dem Thönes-Naturverbund an. Da kann man nach Herzenslust zulangem bei Rippchen und Schinkenbraten, saftigen Hühnerschenkeln oder sattrotem Rumpsteak. Wenn Sie Lammfleisch in der Auslage vermissen, keine Sorge, das gibt es auf Bestellung. Bei der Produktion der Wurstwaren setzt man ganz auf natürliche Gewürze und Kräuter. Geschmacksverstärker oder sonstige künstliche Zusatzstoffe haben da nichts zu suchen. Praktischerweise gibt es bei Stracke gleich noch ein paar nötige Ba-