

## Stautenhof

Schon bei der Anfahrt ist zu sehen, dass die Tiere hier ein glückliches Leben haben: Mehrere transportable Ställe, die das Stautenhof-Team selbst entworfen hat, stehen auf großen Wiesen bereit, und drinnen und drumherum sitzen Hühnchen sowie Hähnchen und lassen es sich gut gehen. Direkt am Hof sind Schweine zu sehen, große Säue und ganz kleine Ferkelchen. Wo Schweine sich im Stroh wälzen und Hühner auf der Weide umherlaufen dürfen, da schmecken Fleisch und Eier naturgemäß ganz köstlich. Der Stautenhof ist eine Rarität: Futteranbau, Aufzucht, sogar das Schlachten und dann die Weiterverarbeitung – alles findet auf dem Hof statt, das ist NRW-weit einmalig. Zudem ist der Hof dem Naturland- und dem Bioland-Verband angeschlossen. So bietet er bestes Schweinefleisch, biologisch und regional – und nicht teurer als anderswo. Das gilt auch fürs Rind- und Lammfleisch, das der Stautenhof von ausgewählten Naturland- und Bioland-Betrieben aus der Umgebung bezieht – von welchen Bauern genau, ist im Internet nachzulesen. Kein Wunder, dass viele Düsseldorf-er die rund 30 Kilometer bis nach Willich-Anrath nicht scheuen, schließlich gibt es hier Braten,

Gulasch, Koteletts und Steaks, die saftig bleiben und nicht in der Pfanne schrumpfen; (Brat-) Würste wie beispielsweise die Merguez sind lecker mit Naturgewürzen und Kräutern aromatisiert; die Weidehähnchen sind vollfleischig und von bestem Geschmack, aus den großen Hühnern wird eine richtig kräftige Suppe. Und zur Saison gibt's Bio-Gänse, die aber frühzeitig vorbestellt werden sollten. Vorbestellung empfiehlt sich generell, vor allem an den Wochenenden. Dann lässt sich im Stautenhof gleich der gesamte Lebensmittel-Einkauf erledigen. Denn weil der Mensch nicht vom Fleisch allein lebt, gibt es hier außerdem Brot und Brötchen, Kuchen und Teilchen aus der hofeigenen Backstube mit großem Holzofen. Die üppig bestückte Käsetheke verlockt mit mehr als 100 Sorten, darunter auch internationale Spezialitäten, sowie mit Antipasti und Feinkost-Salaten. Der ebenfalls ange-schlossene, bestens sortierte Bio-Hofladen bietet unter anderem Kartoffeln und viel Gemüse von eigenen Feldern an. Mit Kindern macht das Einkaufen hier so richtig Spaß. Für sie gibt es noch einen Spielplatz vor der Tür – gleich bei der kleinen Terrasse des hauseigenen Bistros, wo man sich auf einen Kaffee samt Ku-

chen oder ein preiswertes Mittagessen niederlässt. Auf dem Stautenhof können sogar Kindergeburtstage gefeiert werden – gerade für Stadtkinder ein unvergessliches Event und außerdem pädagogisch wertvoll. [www.stautenhof.de](http://www.stautenhof.de)  
Willich-Anrath, Darderhöfe 1,  
Fon 02156. 9115 53  
di-fr 9-18.30, sa 8-14 Uhr,  
mo geschlossen  
EC/keine Kreditkarten

## Stollmann

Eine der ersten Metzger-Adressen der Stadt, schon allein deshalb, weil die Fleischerei Stollmann den größten Teil des Fleisch- und auch des Geflügelangebots vom Thönes-Naturverbund bezieht, einem Zusammenschluss von Bauern am Niederrhein, wo die Tiere artgerecht gehalten und das Futter auf dem eigenen Hof angebaut wird. Stammt das Fleisch nicht vom Niederrhein, dann ist es etwas ganz Besonderes: Stephan Helmus, der die Metzgerei 2011 von Rolf Stollmann übernahm, gehört zu den wenigen, die Dry-aged Beef anbieten. In einem speziellen Kühlschrank reift Färsenfleisch sechs Wochen lang bei zwei Grad Celsius und am Knochen – und entwickelt ein

ganz spezielles, kräftiges Aroma. Ab Herbst 2014 bietet Helmus eine weitere Rindfleisch-Spezialität an: Txogitxu aus dem Baskenland. Das Fleisch stammt von – man höre und staune – 15 bis 18 Jahre alten Tieren, das ebenfalls gereift und entsprechend dunkelrot sowie kräftig marmoriert ist. In Spanien soll es in den besten Restaurants serviert werden; gerne wählt man ein ein Kilo schweres „Txuletón“ (= Kotelett am Knochen) und teilt es mit allen Personen am Tisch. Außerdem verlocken Koteletts vom Schwäbisch-Hällischen und Bratwurst vom Ibérico-Schwein in der Vitrine. Weitere Gründe für das Prädikat „einer der Besten“ sind die von Helmus' Vater vor Ort hergestellten 50 Wurstspezialitäten. Und noch weitere: Kaum eine andere Metzgerei hat eine so große Auswahl an Feinkostsalaten zu bieten, auch mit Fisch oder vegetarisch; es gibt Antipasti, Räucherfisch (Lachs, Forelle, sogar Aal), Gänseleberpatete. Sowie natürlich kostbaren und köstlichen Schinken: Stollmann ist vom Verband der Parmaschinken-Hersteller zum Spezialisten und damit zu einem der wichtigsten deutschen Botschafter für selbigen gekürt worden. Für den Nachtisch gibt's Käse von Cheddar bis Stilton, von Comté bis Reblochon, außerdem Dolci und Mousse au Chocolat.

Da steht einem schnellen, aber delikaten Abendessen zu Hause nichts mehr im Wege, und nimmt man gleich noch einen der Nahe-Weine mit, kann die Spontan-Party starten. Zum Mittag holt man sich hier eine der köstlichen Schafskäse-Frikadellen oder eines von drei warmen, täglich wechselnden Gerichten. Außerdem: Pasta in Gourmet-Qualität (zum Beispiel von Martelli), Reis und Linsen, Essige und Öle, La-Mortuacienne-Limo und schwedische Lakritze – sogar die ist vom Allerfeinsten. [www.fleischerei-stollmann.de](http://www.fleischerei-stollmann.de)  
Oberkassel, Cheruserstr. 107,  
Fon 55 20 88  
mo-fr 8-18.30, sa 7-13 Uhr  
EC/keine Kreditkarten

## Stracke

Metzgerei und mehr: Die Adresse im tiefen Süden der Stadt bietet nicht nur Bio-Fleisch und Wurstwaren, bei denen man guten Gewissens zuzulassen kann, sondern auch einen Partyservice und ein Bistro. Egal, ob Kalb, Rind, Schwein oder Huhn, hier kommt nur biozertifiziertes Fleisch in die Ladentheke. Auch in die Wurstwaren aus eigener Herstellung wandert ausschließlich selbiges. Künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker sind dabei genauso tabu wie in den hausgemachten Salaten. Appetit macht außerdem die kleine, fein bestückte Käseauswahl. Beim Einkauf kann man gleich noch Eier und Eiernudeln vom niederrheinischen Möllenhof, verschiedene Milchprodukte und feine Kost wie Fonds von Thönes mitnehmen. Ersten Einblick ins umfangreiche Angebot des Partyservices gibt es auf der Homepage; vor Ort dann eine engagierte Beratung, beispielsweise in Sachen gelungenes Buffet zum anstehenden Familienfest oder Firmenevent. Und wenn die Küche mal kalt bleiben soll: Im Bistro nebenan stehen täglich drei wechselnde Gerichte wie Szegediner Gulasch mit Semmelklößen zur Wahl, gibt es für den Hunger zwischendurch Schlemmerbrötchen, Schnitzel und Reibekuchen, und das alles auch zum Mitnehmen.

[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  
Bistro: mo-di & do-fr 8-18.30, mi 8-13,  
sa 7-13 Uhr  
EC/keine Kreditkarten

## Stüttgen

Für eingefleischte und fleischeslustige Gourmets die erste Adresse der Stadt: Wo sonst bekommt man zur Saison Eifeler und niederrheinisches Wild direkt vom Jäger? Besser geht's schließlich nicht: Natürlich aufgewachsene Tiere und kurze Transportwege garantieren besten Geschmack. Weiteres Fleisch stammt weitestgehend aus artgerechter Haltung. Wer jemals Salzwiesenslamm aus der Lüneburger Heide genoss, wird niemals mehr auf neuseeländisches zurückgreifen, und auch glückliches Label-Rouge-Geflügel, aufgewachsen in französischen Pinienhainen, Hähnchen, Wachteln, zur Weihnachtszeit außerdem unter anderem Kapuaun und Nesttaube sind gaumenschmeichelnde Delikatessen. Ochsen- und Kalbfleisch kommt meist aus der Eifel; auch Bäckchen, Nierchen und Zunge sind zu haben. Saftige Racks vom Ibérico-Schwein schmecken vom Grill und aus dem Ofen gleichermaßen gut. Wenn Fleisch so einen herrlichen Eigengeschmack hat,

sind Saucen eigentlich überflüssig; wer dennoch eine zubereiten möchte, darf auf die diversen von Stüttgen zubereiteten Fleisch-, Geflügel- und Wildfonds zurückgreifen. Würstchen von Bernern bis zu Nürnbergern sind eine würzige Wonne. Hausgemachte Maultaschen und Spätzle, gefüllt mit Spinat und Schweinefleisch, Kartoffel-, Semmel-, und Leberknödel sowie küchenfertiges Sauer- und Rotkraut machen aus jeder Mahlzeit fix und unkompliziert eine runde Sache, eignen sich aber auch solo für ein schnelles, leckeres Essen. Fürs klassische Abendbrot gibt es neben Aufschnitt, Salami (auch von der Gans und vom Wildschwein) und Schinkenspezialitäten auch delikate Pasteten, fürs Frühstück ganz besondere Marmeladen, Konfitüren und Honige, Eier natürlich – und Weißwurstchen samt süßem Senf. Und neben Wild im Herbst: die in Düsseldorf schon berühmten Stoppelgänse aus der Lüneburger Heide. Dringend vorbestellen!  
Carlstadt, Wochenmarkt Carlsplatz,  
Fon 32 65 40  
di-do 8.30-18, sa 7-15 Uhr,  
mo geschlossen  
keine EC-Karte/keine Kreditkarten

## Waggershauser

Einfach überzeugend: Hier wird mit Liebe zum Produkt und Metzgerhandwerk gearbeitet. Das



Familie Waggershausen



METZGEREI

*Schlösser* seit 1902

- ausgezeichnet
- vom Magazin DER FEINSCHMECKER
  - mit dem „Landesehrenpreis NRW“ durch den Landwirtschaftsminister
  - bundesweit mit den meisten Medaillen (49) durch den Fleischerverband

Oststraße 154 & Carlsplatz