

# Düsseldorf



Die Rheinpromenade in der Altstadt

## Rheinische Lebensfreude

In Düsseldorf sorgt nicht nur die viel besungene "längste Theke der Welt" dafür, dass es garantiert nie langweilig wird. Ein Besuch der Altstadt oder des MedienHafens mit seiner beeindruckenden Architektur, shoppen auf der Königsallee, sich auf Goethes und Heines Spuren begeben oder auf dem Brauereiweg die Geschichte des Altbieres erkunden - in der Landeshauptstadt von Nordrhein-Westfalen ist vieles möglich. In Düsseldorf kommen Tradition und Moderne zusammen, verbinden sich rheinische Lebensfreude und kosmopolitisches Flair. Vor den Toren der Landeshauptstadt liegt der Kreis Mettmann mit dem Neandertal, dem Fundort des Neandertalers. Hier wurde Menschheitsgeschichte geschrieben. Im großen Wildgehege des Neanderthal-Museums werden Auerochsen, Tarpäne und Wisente artgerecht gehalten. Sie zählten zur Jagdbeute der Neandertaler. Auch wer einfach nur die Natur erleben möchte, ist im Kreis Mettmann richtig. Der seit 1984 unter Naturschutz stehende, ehemalige Steinbruch Schlupkothlen mit seinen türkisfarbenen Wasserflächen und den aufragenden Felswänden ist ein wichtiger Lebensraum für gefährdete Tierarten.

Ähnlich wie am benachbarten Niederrhein gehören insbesondere Gemüse und Obst zur Produktpalette. Doch um dem urbanen Anspruch der Landeshauptstadt und internationalen Messestadt Düsseldorf zu entsprechen, werden neben den klassischen Gemüsesorten auch fernöstliche Genüsse angeboten. Nordrhein-Westfalen ist eben vielfältig. Wer Vielfalt und regionale Produkte gleichermaßen schätzt, dem ist das Zeichen der Initiative "NRW kulinarisch" überall dort ein guter Wegweiser, wo es um Essen und Trinken geht. "Rheinische Bauernmärkte" bieten regionale Lebensmittel und Zierpflanzen zweimal wöchentlich in Düsseldorf an. Hier heißt es: "Beim Erzeuger einkaufen!"

## Die Düsseldorfer Küche

Von Koblenz bis nach Düsseldorf erstreckt sich die Heimat der rheinischen Küche. Von Ort zu Ort wird diese traditionelle Küche variiert, erhält sie durch eine etwas andere Zubereitung oder die eine oder andere Zutat ihren besonderen Pfiff bzw. Würze. Für letztere sorgt der Düsseldorfer Senf, den seine spezielle Schärfe charakterisiert. Bei seiner Fertigung werden die frisch gemahlene Senfkörner nicht entölt. So erhält der Senf sein besonderes Aroma. Seit dem Jahr 2004 gibt es in Düsseldorf ein Senfmuseum, das über den scharfen Klassiker informiert. Der ist aus der Düsseldorfer Küche nicht wegzudenken und gehört zum Düsseldorfer Kräuterschinken, zur Düsseldorfer Mett- oder Bratwurst oder zum Düsseldorfer Senfbraten unbedingt dazu.

Nicht scharf, sondern mild im Geschmack ist das Rheinische Schwarzbrot. Das Roggenschrotbrot wird in einer Kasten- oder Muldenform gebacken und hat eine dunkle, saftige Krume. Da beißt sicher auch der Kölner gern hinein. Doch beim Bier scheiden sich oft die Geister. Was dem Kölner sein Kölsch, ist dem Düsseldorfer sein Altbier. Vielleicht können sie sich ja auf ein Rotbier einigen. Wie Kölsch und Alt ist es ein obergäriges Bier, aber ausschließlich aus Gerstenmalz gebraut und von tiefdunkler Farbe und herbem Geschmack. Dazu serviert man ein Düsseldorfer "Röggelchen", die rheinische Variante des Roggenbrötchens.

## Das Düsseldorfer Altbier



### Brauen zum Anfassen

Ein Gespräch mit Dr. Frank Hebmüller, technischer Leiter des Brauhauses Uerige in Düsseldorf

**Das Brauhaus Uerige ist fester Bestandteil der längsten Theke der Welt. Ein Standortvorteil?**

Ach ja, die längste Theke der Welt ... Ich sage lieber, wir sind im Herzen der Düsseldorfer Altstadt unweit der Rheinufersperrpromenade. Seit 1862 gibt es hier unsere Brauerei. Wir verstehen uns übrigens als Brauerei und nicht als Gaststätte. Vielmehr sind wir eine Brauerei mit Brauereiausgang. Das ist es auch, was uns stark macht. Das Bier, das Altbier steht bei uns im Mittelpunkt. Zu uns kommen die Leute, weil sie unser Bier - eben das leckere Dröppke - schätzen. Hinzu kommt die einmalige, lockere Atmosphäre. Es gilt noch immer, dass bei uns der Bankdirektor und der einfache Arbeiter zusammen ihr Bier trinken.

**Das Brauereigewerbe ist von zwei Trends geprägt. Auf der einen Seite Fusionen und rückläufige Absatzmengen, aber gleichzeitig gibt es wieder mehr kleine Brauereien. Wie ist dieser Widerspruch zu erklären?**

Darin zeigt sich der Wunsch des Kunden nach Regionalität und Originalität. Unsere Gäste und Kunden wollen

wissen, woher das Bier kommt und wie es entsteht. Das können sie bei uns im Hause sehen und den Brauprozess verfolgen. Das ist Brauen zum Anfassen. Es ist ein handwerkliches Brauen, gerade im Altbiermarkt gibt es einen Trend zu den Hausbrauereien. Damit bleibt das Altbier an seinem Ursprung, nämlich in Düsseldorf. Bei den Großbrauereien ist zum Teil die Herkunft verlorengegangen.

**Das Bier und die Atmosphäre machen also das Erfolgsrezept aus?**

Wir sind jeden Tag für unsere Gäste und Kunden da und überzeugen mit einem besonderen Produkt. Hier wird alles im Haus hergestellt und abgefüllt. Das wissen unsere Gäste, das wissen auch unsere Kunden, die hier ihr Bier kaufen. Viele Menschen aus der Region waren schon mal bei uns. Wenn sie im Getränkefachhandel unser Bier sehen, erinnern sie sich gern an ihren Besuch im Uerige Brauhaus. Unsere Partner im Getränkefachhandel suchen wir uns sehr genau aus. Denn unser Bier muss gepflegt werden. Wir selbst tun es ja auch: Traditionelle Rezepte, handwerklich gebraut mit modernen Techniken wie zum Beispiel Computersteuerung, um ein gleichbleibend gutes Ergebnis zu erzielen. Deshalb investieren wir zurzeit in neue Anlagen und Räume.

Es ist ein klares Ja zu unserem Standort in der Düsseldorfer Altstadt.

**Muss man nicht groß werden, um auf Dauer erfolgreich zu sein?**

Altbier ist derzeit in der Summe ein schrumpfender Markt. Aber die Nachfrage nach Altbier aus Hausbrauereien wächst. Wir wollen und können den Verlust der Großbrauereien nicht auffangen. Unser Haus kann nicht ins Unendliche wachsen, da sind bestimmte Grenzen an unserem Standort gesetzt. Es würde auch unserer Hausphilosophie widersprechen, für den Massenausstoß zu brauen. Wir bauen unsere Stärken behutsam aus.

**Müssten Sie da nicht am Geoschutz für Ihr Produkt interessiert sein, um es vor Nachahmern zu schützen?**

Ich will das nicht ausschließen, zumal wir uns in der Vergangenheit schon einmal mit dem Thema beschäftigt haben. Wie dargestellt, arbeiten wir intensiv daran, Regionalität und Originalität zu erhalten.