



Was machen die in Düsseldorf? Single-Malt-Whiskey. Und wo? Unterm Dach vom „Uerigen“, der Traditions-Altbierschänke in der Altstadt. Das ist kein Scherz, denn Geschäftsführer Michael Schnitzler ist ein Whiskey-Fanatiker, die ersten Flaschen sollen im Herbst abgefüllt sein. Was machen die noch? Senf. Orangensenf, Pommery-Senf, Feigensenf, Honigsenf ... Im „Senfladen“ auf der Berger Straße gibt es Sorten, die in keinem Supermarktregal stehen, alle von „Löwen“. Und leckere Hundekekse, im „Dog's Deli“. Wieso lecker? Weil die sogar Frauchen schmecken, obwohl sie ohne Zucker und Salz gemacht werden. Zum Beispiel „Schmankerln“, gefüllt mit Leberwurst, die eigens am Tegernsee ohne Salz für „Dog's Deli“ hergestellt werden. Da fragt sich auch Herrchen, ob er die wirklich an Dogge „Jolly“ verfüttern soll. Gemüse! Auf dem Markt am Carlsplatz stapeln sich saftige Tomaten in allen Sorten („Ochsenherz“), Zitronen direkt vom Baum, knackige Äpfel. Und Brot wird in Düsseldorf gemacht! Bei „Hinkel“ duftet es ab drei Uhr morgens nach Malz, Fenchel, Rosinen, frischen Brötchen, Printen ... Aroma-Arabesken, die noch im Umkreis von 200 Metern ihre unwiderstehliche Magie entwickeln.