

Gastrotipp

Ein Brauhaus mit Überraschungen

Hausmannskost und eine große Weinkarte gibt es im Restaurant „Zum goldenen Handwerk“. Es verbirgt sich hinter der Fassade zweier Giebelhäuser.

VON JULIA BRABECK

Im Herzen der Altstadt, gegenüber dem Rathaus, hat das „Brauhaus zum goldenen Handwerk“ eröffnet. Seine Adresse wird mit Marktstraße 12-14 angegeben, da sich das Restaurant hinter der Fassade zweier schmaler Giebelhäuser verbirgt, die schon vor vielen Jahren im Innern zusammengelegt wurden. Beide Gebäude blicken auf eine lange Tradition zurück. Bereits 1632 wurde in ihnen eine Schenke betrieben. Viele Touristen bleiben dort stehen, denn an der Fassade spielt seit fast 50 Jahren ein Glockenspiel mehrmals täglich seine fröhlichen Weisen.

Wie es sich für ein Brauhaus gehört, ist die Einrichtung modern, aber eher rustikal gehalten – zumindest im Erdgeschoss, dessen Herzstück eine imposante Rundtheke und die offene Küche bilden. Angeboten wird eine klassische Brauhausküche mit viel deftigem Haus-

mannskost und typischen regionalen Gerichten. Für den kleinen Hunger gibt es zum Beispiel zwei halbe Mettbrötchen (4,20 Euro) und drei Reibekuchen mit Apfelsmus (4,50 Euro). Wer will, kann sich zum Fückschen, Erdinger Stiftungsbräu oder Pilsener Urquell vom Fass auch eine Käseplatte (9 Euro) oder eine Aufschnittplatte (7,50 Euro) bestellen.

Das Backendl und die Schweinohaxe (je 15,90 Euro) drehen sich in der Küche in einem Grill und kommen knusprig, aber dennoch schön saftig auf den Tisch. Die gekochte Ochsenbrust, die mit würzigen Bouillon-Kartoffeln serviert wird, ist wunderbar zart (13,80 Euro). Das Kartoffelpüree, das die Beilage zu der Rindsbratwurst mit Rahmkohlrabi (8,50 Euro) bildet, ist schön würzig, hat genau die richtige Konsistenz und lässt schon beim ersten Bissen fast vergessene Kindheitserinnerungen aufkommen. Es schmeckt so lecker wie bei Müttern, eigentlich noch besser (sorry, Mama). Der gefüllte Bratapfel (6,50 Euro) als Nachtisch bildet einen köstlichen Abschluss des Mahls. Wer Killepitsch-Mousse kosten möchte, muss etwas Glück haben. Manchmal ist es aus, weil es sehr beliebt bei den Gästen ist.



Altbier, Wein, deftiges Essen und Musik gibt es im „goldenen Handwerk“.

RP-FOTO: ANNE ORTHEN

Verantwortlich für die Küche ist André Segin, der vielen Düsseldorfern bekannt sein dürfte, betreibt er doch seit zwei Jahren erfolgreich im Hafen das eigene Restaurant „Segin's“. Zusammen mit Geschäftsführer Stephan Pfaff will er viele verschiedene Angebote machen. Im tiefroten Gewölbekeller können Gruppen zünftig feiern – und das ohne Wartezeit, denn jeder Tisch

verfügt über eine eigene Zapfanlage.

Gänzlich anders sieht das Obergeschoss im „Zum goldenen Handwerk“ aus. Es hat mit seinen kleinen Zimmern, den gemütlichen Möbeln und der liebevollen Dekoration nicht viel mit einem üblichen Brauhaus gemein. Dort tagen bereits die Düsseldorfer Jonges und Karnevalsgesellschaften, es werden Weih-

nachtsfeiern abgehalten, und es speisen Gruppen, die etwas mehr Ruhe als im Brauhaus wünschen. Unbedingt sollte man sich die kleine Terrasse im Hinterhof anschauen. Sie hat eine schöne intime Atmosphäre und ist im Sommer bestimmt einen Besuch wert. Dort passt die für ein Brauhaus untypische Getränkekarte, die viele Cocktails (8 Euro) und eine gute Wein-

INFO

„Brauhaus zum goldenen Handwerk“

Adresse Marktstraße 12-14,
Telefon 0211 38738778

Kontakt via Internet:
www.brauhaus-duesseldorf.de

Öffnungszeiten täglich von 11 bis 24 Uhr. Die Küche hat täglich von 11.30 bis 22.30 Uhr geöffnet.

Reservierung Die Gaststätte besitzt 300 Plätze, davon rund 90 im eigentlichen Brauhaus. Hinzu kommen im Sommer noch Plätze auf den Terrassen vor der Tür und im Hinterhof. Eine Reservierung ist möglich.

Zahlung ist sowohl bar wie auch mit Karte möglich.

Küche Angeboten wird eine klassische Brauhausküche und eine umfangreiche Getränkeauswahl.

Anfahrt Die nächsten U-Bahn-Stationen sind Heinrich-Heine-Allee und Benrather Straße. Zufahrt zum Parkhaus „Altstadt Rheinufer“ durch den Rheinfertunnel.

karte mit über 80 Positionen bereithält.

Zu den wenigen Kritikpunkten an dem Restaurant gehören das Licht und die Musik. Die hellen Glühbirnen lassen Gemütlichkeit vermischen. Inzwischen suchen die Betreiber nach Alternativen. Trubelig darf es oder soll es in einem Brauhaus zugehen, aber die Musik kann schon recht laut werden.