

# M

## Meckenstocks

*Dä Himmel op Ähd*

Lebensfreude, leicht gemacht – wir kommen nun zu unserem persönlichen Höhepunkt in Sachen „Düsseldorf traditionell“: zu Manes Meckenstocks wunderbarem Brauhaus-Lokal. Das ist bis ins Detail rheinische Lebensart pur. So muntere wie entspannte Brauhaus-Atmosphäre, mit extraklasse Kellnern und gut gelaunten Köbessen, mit richtig angenehmen Gästen aller Altersstufen, mit hellen, gescheuerten Holztischen und einem Uerige-Ausschank, dessen Bierschwemme eine prächtige Kupfertheke besitzt, die doch tatsächlich mit original Uerige-Bierhefe-Satz poliert wird. Und mit einer ausgezeichneten traditionell-regionalen Küche, die ehrlich ist, frisch und qualitativ. Hausgemachtes, für das man teilweise etwas Wartezeit mitbringen sollte; aber, wie gesagt, es lohnt sich. Apropos Wartezeit: Diesmal hatten wir allerdings für unsere Visite den radikal falschen Moment ausgesucht. Im Nachbarsaal hat sich der Hausherr sein Allerheiligstes eingerichtet, die Kleinkunsthöhle „Haus der Freude“. Und an diesem Abend bestritt Kabarettisten-Kneipier Meckenstock himself das Programm. Was soll man sagen: Bereits zwei Stunden vor Beginn quillt das gesamte große Lokal über von Manes-Maniacs. Die Kellner sind kurz vor'm Kollabieren, die Küche hat schon den Kollaps, weil 60 Mann aus der Kabarett-Besuchermeute gleichzeitig à la carte bestellt haben. Wir flüchten ins (reizende) Wein-Kabinett, wo wir während 45 Minuten vollkommenen Unbeachtetseins so langsam verdorren; trotz diverser Hilferufe Richtung Theke. Und uns nichts bleibt, als hechelnd unseren Tischgenossen dabei zuzugucken, wie sie den Haus-Aperitif testen: das „Meckenstöckchen“ mit Killepitsch und Ananassaft. „Schmeckt gut! Und je länger

man trinkt, desto süßer wird's.“ Für uns wird es dann später aber auch süß. Die Kellner entschuldigen sich ausgiebig für die Wartezeit. Nicht nur mit warmen Worten, sondern auch mit Dessert auf's Haus: tadellose warme Schokoladentörtchen mit schön luftig-lockerem Teig, und innen quillt die Schoko genauso heraus, wie es sein muss. Überdies sitzt das Leckerchen auf einem köstlichen Himbeer-Fruchtspiegel. Dazu wird noch ein überraschend passender Schnaps spendiert: klarer Schokoladenlikör. Sehr fein. Dankedanke! Wir waren aber schon lange davor wieder versöhnt. Denn die Stimmung ist klasse, man darf rauchen (was hier zurückhaltend betrieben wird), man findet nicht nur in Sachen Bier und Spirituosen Trinkkultur, sondern auch eine kleine, sorgsam-feine Auswahl deutscher Weine, bereits die vier Offenen (4-5,80 Euro für 0,2 l) sind eine Freude. Die Speisekarte – mit mehr als ein Dutzend Gerichten (4,80-14,80 Euro) und drei Desserts (u.a. eine halbe Cantaloup-Melone mit Portwein, 4,80 Euro) – wechselt täglich. Und ist, obwohl überschaubar, vielseitig. Immer dabei: rheinische Klassiker wie der „Düsseldorfer Senfrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat“ (mit 18,80 Euro der einzige preisliche Ausreißer) oder „Rheinischer Sauerbraten vom Pferd mit Kartoffelklößen und Rotkohl“ (13,80 Euro). Dann entstaubt Bürgerliches wie „gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Preiselbeerbirne, Gewürzgurke, Salzkartoffeln“ oder „gebratene Lammfilets auf Knoblauchsauce mit Kartoffel-Steinpilzgratin und Salat“. Sowie Saisonales, diesmal ein Pfund frischer grüner Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln. Und ein bisschen Fusion, etwa bei den „Pfannkuchen gefüllt mit Räucherlachs und Kräuterquark, mariniertes Seegrass mit Sesam“. Selbst meine Schwester, eine hartgesottene Vegetarierin, findet ihr Glück: der Auftritt der Waldpilze (Champignons und Käuterseit-

linge) in Rahm mit Semmelknödel und Salat (12,80 Euro) findet ihren heftigen Beifall. Die strammen Knödel sind wirklich hausgemacht, reine Wonnepropfen, die Pilze frisch und aromatisch. Das hindert den schwessterlichen Fruchtkörper aber nicht, auch noch an meinem Gericht zu schmarotzen. Ein raffiniert-pikant abgeschmeckter Kartoffelsalat und Knofi-Mayonnaise begleitet einen fulminant gelungenen Giganto-Bratfisch. Der perfekt lockere, knuperkrosse aber gar nicht fettige Teigmantel umhüllt ein engelsgleich zart (und knapp) gegartes, supersaftiges, topfrisches Fischfilet. Simply the best Bratfisch ever! Wir sind mit uns und der Welt zufrieden wie ein satter Säugling. Muss man noch sagen, dass wir von unserem Kellner den ganzen Abend über gehätschelt werden wie Babies? Jawoll, das ist dä Himmel op Ähd.

sk

[www.meckenstocks.de](http://www.meckenstocks.de)

Unterbilk, Elisabethstr. 82/Ecke Bilker Allee, Fon 3 11 33 71

mi & do 11-24, fr 11-1, sa 16-1, so 11-23, Küche 12-22 Uhr, mo & di geschlossen keine Kreditkarten

☑ ☑ HG 7-20 Euro

Raucherbereich

**DÜSSELDORF TRADITIONELL RANG 1**

## Meerbar

*Tippoptuna ohne Tussis*

Okay, Gastronomietester ist nicht der schlechteste Job, aber manchmal verfluchen wir ihn. Heute Abend zum Beispiel, weil wir uns nach einem langen, anstrengenden Tag an der frischen Luft nichts Schöneres vorstellen können als in die Couchkissen zu sinken und „Tatort“ zu gucken. Aber wir müssen ja essen gehen. Ausgerechnet in die Meerbar, die wegen ihres zu-meist doch sehr tussilastigen Publikums nicht gerade zu unseren Lieblingsläden gehört. Zähneknirschend wird also das gemütliche Bierchen vor der Glotze gegen Pumps und Sakko eingetauscht, und ab geht's in den Hafen. Überraschung: Gerade

# DAS GEHEIMNIS: MIXOLOGY

WIR LASSEN UNS GERN  
IN DIE NEUE BARKARTE  
SCHAUEN



# Mojitos

FINE COCKTAILBAR

Hammer Straße 29 – 31, Düsseldorf Medienhafen  
tel: 0211-168 2210, mail: [kst@mojitos.net](mailto:kst@mojitos.net)  
So – Do 17.00 – 1.00 Uhr, Fr – Sa 17.00 – 3.00 Uhr