

Düsseldorf
Nähe trifft Freiheit

Kulinarik in Düsseldorf

Bier-Geflüster und Altstadt-Kult

Ausgehen in Düsseldorf – kein Problem. Hungrig und durstig bleiben in Düsseldorf – unmöglich. Ob frischer Fang vom Carlsplatz, Beer-Tasting in der Altstadt oder Fine Dining in Little Tokyo: Die Stadt ist ein Eldorado für Foodies, Nachtschwärmer*innen und Liebhaber*innen internationaler und experimenteller Küche.

Auf einem Food-Market shoppen, Menüs auf Michelin-Niveau genießen, nach dem Theaterbesuch noch gemeinsam in der Altstadt anstoßen? In Düsseldorf geht alles. Ganz frei, ganz nah, ganz handgemacht.

Bier-Kult in der Altstadt

Wer zum ersten Mal in Düsseldorf ist, kommt nicht um die Altstadt herum. Während in den Gassen Cafés, Restaurants und Bars ihre Türen öffnen und das Viertel in einen Food-Court verwandeln, reift in Braukellern Bier nach Jahrhunderte alten Rezepten. In einigen Brauhäusern wird noch Wasser aus eigenen Brunnen verwendet, in anderen kursieren Geheimrezepte über das beste Röstmalz. Oftmals kann man Biermacher*innen und Bierkenner*innen über die Schulter schauen oder sie direkt am Tresen antreffen. Insider*in muss man nicht sein, um Teil der Community zu werden: in Düsseldorf setzt man sich einfach dazu und ist dabei. Ganz klar, ohne eine Kostprobe vom klassischen Düsseldorfer Altbier – das schon Craftbeer war, bevor es den Namen gab – geht es nicht. Aber Achtung: Solange der Bierdeckel auf dem Glas nicht klar "Stopp" zeigt, wird der Köbes neues Bier bringen.

Markt am Carlsplatz

Zutaten aller Couleur ziehen Foodies auf dem Carlsplatz mit allen Sinnen an. Exotisches Obst, Gemüse aus lokalem Anbau, frisch gefangener Fisch, ofenfrisches Brot und würziger Käse vermischen sich zu einem unwiderstehlichen Mix aus Farben und Gerüchen. Auch bereits fertig zubereitete Köstlichkeiten bietet der Markt – von Düsseldorfer Hausmannskost bis zu italienischem, indischem, französischem und persischem Essen.

Einzigartig in Düsseldorf: japanische Küche in Little Tokyo

Mit der größten Japan-Community in Deutschland und der drittgrößten in ganz Europa ist Düsseldorf Hotspot für japanische Restaurants, Ramen-Bars, Sushi-Küchen, Bäckereien und Supermärkte.

Rund um die Immermannstraße in Little Tokyo reihen sich einige der besten japanischen Lokale in Europa Tür an Tür. Wer authentische Ramen-Nudeln probieren möchte, findet hier sein neues Lieblingsrestaurant und wer Kochkunst zwischen japanischem Purismus und europäischer Hochküche erleben will, kommt ins Sternelokal NAGAYA.

Sterneküche und feines Gebäck

Nicht nur das NAGAYA, auch neun weitere Restaurants in Düsseldorf tragen aktuell Michelin-Sterne. Von klassisch französisch über Weltküche mit experimentellem Touch bis zum Casual Fine Dining reicht die Bandbreite an ausgezeichnetem Genuss. Hier kommen bretonischer Seeteufel, knuspriges Spanferkel und Feuilleté aux champignons auf stilvoll arrangierte Tische. Süße Kreationen, kunstvoll dekoriert, präsentieren die Bäckereien, Konditoreien und Patisserien Düsseldorfs auf gläsernen Theken und glänzendem Porzellan. Apfeltarte, Brioches und Kaffee aus lokaler Rösterei sind vor allem zum Frühstück oder beim Nachmittagsbummel immer eine Versuchung.

Bars in Düsseldorf: Lange Nächte an langer Theke

Schwer fällt die Entscheidung bei der riesigen Auswahl an Bars in der Stadt, die Düsseldorf den legendären Ruf als „längste Theke der Welt“ verliehen haben. Allein in der Altstadt gibt es rund 260 Kneipen und Bars – vom Champagner nach dem Theaterbesuch über das Bier-Tasting und von Geschmacksexperimenten in exotischen Cocktailbars bis zu alkoholfreien Varianten von Klassikern.

Durch die Kulinarik Düsseldorfs helfen Touren mit Einheimischen: „Düsseldorfs kulinarische Seele“, die „Altstadt-AR-Tour“ oder die Runde „Sushi, Sake und Japanischer Lifestyle“ durch Little Tokyo sind ein Muss für alle, die tiefer in Geschichte und Geheimnisse der Düsseldorfer Ess- und Bierkultur eintauchen wollen.

Die besten Food-Places in Düsseldorf

- Little Tokyo ist das Zentrum der größten japanischen Community in Deutschland und beeinflusst mit Sternereaurants, authentischen Ramen-Bars und japanischen Spezialitäten.
- In der Altstadt trifft Tradition auf moderne Bier- und Gastronomiekultur. Hier gibt es eine Fülle an handwerklich gebrautem Bier wie nirgendwo sonst – vom berühmten Düsseldorfer Altbier aus Holzfässern bis zum neusten Craftbeer.
- Zehn Restaurants in Düsseldorf sind mit Michelin-Sternen ausgezeichnet.
- Der Carlsplatz ist ein Markt für regionales Gemüse, Geflügel, Käse und Feinkost. Außerdem idealer Ort zum Lunchen und zum Kauf von Souvenirs wie Kräuter aus aller Welt, Spirituosen und Senf.
- Düsseldorf gilt als „längste Theke der Welt“ mit außergewöhnlich vielen Kult-Bars.

Passende Blog-Artikel



Sechs Fine-Dining-Restaurants

www.duesseldorf-tourismus.de/stories/2023/01/24/sechs-fine-dining-restaurants



Sechs japanische Restaurants

www.duesseldorf-tourismus.de/stories/2022/05/19/sechs-japanische-restaurants-in-duesseldorf



Sechsmal Sterneküche in entspannter Atmosphäre

www.duesseldorf-tourismus.de/stories/2022/02/17/sechsmal-sternekueche-in-entspannter-atmosphaere