



Altbier, Schnaps und Rock 'n' Roll

Düsseldorfer Dönekes von der längsten Theke der Welt



Bildnachweis

Umschlag:

Nachlass Richard Gleim, Heinrich-Heine-Institut Düsseldorf (U1 oben), Zeitungsarchiv EXPRESS-Düsseldorf (U1 unten, U4 oben), Andreas Bretz (U4 unten).

Innenenteil:

Zeitungsarchiv EXPRESS-Düsseldorf: S. 5, 6 o., 7, 8, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22 o., 24, 25, 28 u., 30 o./u., 31, 32, 33, 34, 36, 37 r., 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 52, 53, 55, 56, 66, 67, 72 u., 74, 77, 78 u.; Ingo Lammert: S. 6 u., 47, 48 o., 70 o. r.; Frank Wackers: S. 9, 48 u., 49, 50, 51 r., 61, 70 o. l.; Jan Frans van Douven, Public domain, via Wikimedia Commons: S. 11; Kunstpalast Düsseldorf, Nachlass Ferdinand Kriwet, © Foto: Hans Hemann: S. 17; picture-alliance/Sven Simon | SVEN SIMON: S. 22 u.; Colja Schliewa: S. 23, 45, 51 l., 79 o.; Nachlass Richard Gleim, Heinrich-Heine-Institut Düsseldorf: S. 26, 27 o./M./u.; Carmen Knoebel: S. 28 o.; „In der Düsseldorfer Jazzband“, Foto: unbek., Akademie der Künste, Berlin, Günter-Grass-Archiv/Sammlung Maria Rama, Nr. 31: S. 35; picture-alliance/akg-images/Brigitte Hellgoth: S. 37 l.; Peter Tuxhorn: S. 43 u.; Landesarchiv Baden-Württemberg, Staatsarchiv Freiburg W 134 Nr. 103824a/Fotograf: Willy Pragher, CC BY 4.0: S. 46; Doro Pesch: S. 54; Timovluw, CC BY-SA 4.0, via Wikimedia Commons: S. 57; Friedhelm Goldschmidt: S. 58, 59, 60; Stadtarchiv Düsseldorf: S. 62 (Sig. 5_8_0_234_116_002, Foto Julius Söhn), S. 63 (Sig. 5_8_0_234_777_002, Foto Julius Söhn), S. 65 (Sig. 5_8_0_125_410_001), S. 70 u. (Sig. 5_8_0_004_200_026, Foto Matthias Wego); Erwin Quedenfeldt, Public domain, via Wikimedia Commons: S. 64; Vincent van Gogh, gemeinfrei: S. 68; engel.ac – stock.adobe.com: S. 69; Brauhaus Zum Schlüssel: S. 71, 72 o./M., 73; Julius Söhn (* 1868 in Saarlouis; † 1943 in Düsseldorf), Public domain, via Wikimedia Commons: S. 75 o.; 5snake5, CC0, via Wikimedia Commons: S. 75 u.; Uerige: S. 76, 78 o.; picture alliance/SZ Photo | Horstmüller: S. 79 u.

1. Auflage 2025

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks
und der fotomechanischen Wiedergabe.

Layout und Satz: Christiane Zay, Passau

Druck: Druck- und Verlagshaus Thiele & Schwarz GmbH, Kassel

Buchbinderische Verarbeitung: Buchbinderei S. R. Büge, Celle

© Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1

Telefon: 0 56 03-9 30 50

www.wartberg-verlag.de

ISBN 978-3-8313-3713-2

Inhalt

Vorwort	4
Das Kreuzherreneck: Speckschnitten und Schnäpschen im Bobby	5
Ahoi! Haie und Geparde im Lord Nelson	8
En de Canon: Wo schon Jan Wellem zechte	10
Schwingtür an Schwingtür: Das Spinnrad und das Muschelhaus Reusch	12
Mit Frank Zappa an der Theke im Creamcheese	15
Hochprozentiges mit dem Löffel in der Spinnstube	18
Dr. Jazz: Musik bis der Arzt kommt	20
Die Pille gegen schlechte Laune	24
Ratinger Hof: Keimzelle des Punkrock	26
Knoten: Fest in der Altstadt verheddert	29
Flippern und Mau-Mau in der Zwiebel	31
Im Ox herrschte der echte Muff	33
Csikós: Wo Günter Grass auf dem Waschbrett spielte	35
Elefantenrüssel und Schlangenragout im Spoerri	37
Auf ein Alt mit Jimi Hendrix und Led Zeppelin im Le Pirate	39
Im Julio gab's das allererste Guinness	42
Durch die Hintertür ins Pöötze	44
Auberge: Die Herberge der Altstadt	46
Der Weiße Bär brüllt am lautesten	49
Papidoux: Heimat der Schwermetaller	52
En de Retematäng regiert die harte Hertha	55
Eene pitsche am Kabüffke	56
Boogie Woogie und Teebeutel im Musentempel	58
Glamour und Schräges in der Mata-Hari-Passage	61
Das Düsselschlösschen: Ein Wein im Klein-Neuschwanstein	62
Die Brauhäuser und ihre Kultur	66
<i>Der Köbes</i>	66
<i>Wat Leckerer zum Altbier dabei: Die Brauhausküche</i>	68
<i>Im Goldenen Kessel: Wo Prinz Harry das Altbier schmeckt</i>	69
<i>Der Schlüssel zur Stadt und zum guten Geschmack</i>	71
<i>Im Füchsen biegen sich die Balken</i>	74
<i>Der Uerige und sein leckeres Dröppke</i>	76

Vorwort

Am 5. August 1973 wurde die Düsseldorfer Altstadt zur Fußgängerzone erklärt. Warum ich das weiß? Weil ich genau an diesem Tag das Licht der Welt erblickte. Schicksal? Quatsch. Nur eine von unzähligen „Dönekes“ (so sagen wir Düsseldorfer zu Anekdoten), die ab und an auf der „längsten Theke der Welt“ aufgetischt werden.

Ich sitze dort schon ziemlich lange. Wenn ich nicht gerade auf einer der Bühnen der Altstadt stehe und den alten Rockabilly raushaue, der schon hier gespielt wurde, als die „längste Theke der Welt“ ihren Namen bekam. Das war lange bevor sie zur Fußgängerzone wurde. Noch in den 50er-Jahren war die Altstadt ein Einkaufsviertel. Mit drei Metzgereien – eine für Rind und Schwein, eine für Geflügel, eine nur für Pferdefleisch. Natürlich existierten damals schon die berühmten Hausbrauereien, wo das magere Pferdefleisch zu rheinischem Sauerbraten verarbeitet wurde: Uerige, Schumacher, Schlüssel und Füschen, die uns bis heute ihr köstliches, bernsteinfarbenes Altbier brauen und ausschenken. Wir werden diese unzerstörbaren Trutzburgen des rheinischen Frohsinns in diesem Buch besuchen. So wie die Kneipen, die sich in den 50ern zu den Brauereien gesellten. Nach und nach siedelten sich die ersten Glücksritter an, die den Ruf der Düsseldorfer Altstadt begründen sollten. Legendäre Etablissements, die Geschichten schrieben, die ich in diesem Buch erzählen möchte. Legendäre Kneipen, deren Platz nach Jahrzehnten wiederum andere Legenden ein-

nahmen. Denn die Düsseldorfer Altstadt ist immer im Wandel.

Spätestens nachdem die Autos aus der Altstadt verbannt wurden, explodierte sie als Vergnügungsviertel. 360 Lokale auf einem Quadratkilometer – das ist damals wie heute Weltrekord. Würde man alle Tresen aneinanderreihen, könnte man natürlich von der „längsten Theke der Welt“ sprechen. Daher kommt der Begriff aber nicht. Die Bezeichnung findet ihren Ursprung in der Tatsache, dass damals fast alle Kneipen im Inneren mit Schwingtüren verbunden waren. Man konnte so quasi eine ganze Häuserzeile hinunterlaufen, von Theke zu Theke, ohne einmal auf die Straße zu gehen.

Schauen wir uns doch mal um an der „längsten Theke der Welt“. Mein Name ist Colja Schliewa, aber hier, rund um den alten Schlossturm, nennt man mich nur Colly. Ich bin als Reporter für eine Düsseldorfer Tageszeitung unterwegs. Und ich spiele hier Gitarre, den alten Rock 'n' Roll. So wie mein Vater es schon in der Altstadt tat, in den frühen 60ern, als die „längste Theke der Welt“ geschaffen wurde. Denn auch wenn die Altstadt stetig im Wandel ist: Manche Sachen werden in ihr vererbt und bestehen weiter. Wie der alte Schlossturm und das köstliche bernsteinfarbene Altbier, das aus den unzähligen Stichfässern fließt.

Colja Schliewa

Das Kreuzherreneck: Speckschnitten und Schnäpschen im Bobby

„Komm, wir gehen ins *Bobby*“. Seit Jahrzehnten fordern sich die Düsseldorfer so auf, ins *Kreuzherreneck* zu gehen. Dabei hieß die Kneipe nie so. Noch nicht einmal der frühere Wirt Franz Rethmeyer hieß so. Er trug nur den Spitznamen Bobby. Und so bekam auch sein *Kreuzherreneck* die Bezeichnung ab.

Das hat sich eben bis heute nicht geändert – wie so vieles im *Kreuzherreneck*. Bobbys Vorgänger Otto Schuster hatte 1954 das Lokal an der Adresse Altstadt 14 eröffnet. Von da an gab es neben einer schier endlosen Schnapskarte auch „die Heilige Dreifaltigkeit“: Altbier, Samtkragen (ein Korn mit Boonekamp on top



Franz Rethmayr im Zustand gehobener Lebensfreude nach einem Abend im *Kreuzherreneck* am Polizeiauto. Dem Gesichtsausdruck des Polizisten zufolge fiel die Strafe milde aus.



Der „Zocker“ und seine „Heilige Dreifaltigkeit“



Bereits in den 50er-Jahren gestalteten Kunststudenten der nahe gelegenen Kunstakademie die Fenster im *Kreuzherreneck*.

– rheinische Spezialität), Speckschnitten. Das ist im Großen und Ganzen so geblieben. Auch wenn die Speckschnitten (gekochter Speck auf Schwarzbrot) fast nur noch zu besonderen Anlässen angeboten werden.

Damals lief im *Kreuzherreneck* gepflegter Jazz. Die Musik und die kunstvoll gestalteten Fenster lockten entsprechendes Publikum an. Studenten der nahe gelegenen Kunstakademie entdeckten Franz „Bobby“ Rethmeyers Kneipe. Entsprechend ging es an jedem Abend hoch her. Da der Jazz bis in die frühen Morgenstunden aus der Tür des *Kreuzherrecks* drang, gab es oft Ärger mit den Nachbarn. Mit den gerufenen Polizisten hatte Bobby allerdings nie große Probleme – man kannte sich schließlich gut.



„Frau Frenzel“
übernahm von
Matthias Althoff
das *Kreuzherreneck*.



Reinhard Mey bei einem seiner „Fasskonzerte“, bei denen er mit dem Bieraufzug aus dem Keller in die Kneipe gefahren wurde.

Überhaupt dachte man keine Sekunde darüber nach, die Musik herunterzuschrauben. Im Gegenteil: Obwohl die kleine Kneipe kaum Platz bot, gab es schon damals oft Livemusik. Liedermacher Reinhard Mey lieferte im *Kreuzherreneck* mehrere legendäre „Fasskonzerte“ ab. Dabei wurde der Musiker auf einem Fass sitzend mit dem Bieraufzug aus dem Keller in die Kneipe gefahren – ein Las-Vegas-reifer Auftritt!

1980 übernahm ein Mann das *Kreuzherreneck*, der Bobby Rethmeyer in Sachen Altstadtcharme in nichts nachstand: Peter Hubert Leisten, von allen nur „Zokker Peter“ genannt, blieb der Kneipe bis zu seinem Tode 2017 treu. Seine Markenzeichen: Strickmütze und Underberg. Den trinkt man heute noch allzu gern im *Kreuzherreneck*. Auch als „Der Zokker“ das *Bobby* übernahm, änderte sich im *Kreuzherreneck* nichts.

Abgelöst wurde er vor 17 Jahren von Matthias Althof. Er verstand es ebenfalls als seine Aufgabe, das *Bobby* so zu bewahren, wie es ist:

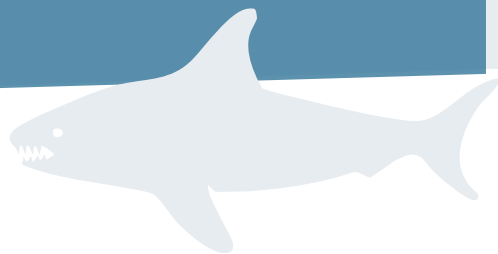
eine einzigartige Enklave, in die der hektische Digitalalltag nie so richtig eindringen kann.

2024 ging Matthias Althof in Rente und übergab zum ersten Mal an eine Frau. Christine Frenzel heißt die Wirtin, die bei der 70-Jahr-Feier am 14. September 2024 die Kneipe übernahm, mit vollem Namen. „Ich erfülle mir einen Traum, werde vom Stammgast zur Wirtin“, sagt die Düsseldorferin. „Es ist mir eine unbeschreibliche Ehre.“ Auch bei ihr läuft das *Bobby* bestimmt keine Gefahr, verändert zu werden. „Frau Frenzel“ trägt zu ihrem Spitznamen nämlich stets Zylinder. Ganz wie Otto Schuster, mit dem alles begann.



Otto Schuster, Begründer des Schnapsausschank *Kreuzherrenecke*.

Ahoi! Haie und Geparde im Lord Nelson



Beim Klabautermann, so viel ist sicher: Käpt'n Jack Sparrow hätte am *Lord Nelson* seine helle Freude gehabt. Dicke Schiffstae, Handläufe aus Messing, prächtige Galionsfiguren und Aquarien mit bunten, exotischen Zierfischen machten das große Lokal auf der Bolkerstraße 18 nicht nur zu einem Highlight für Fans des Maritimen. Es machte das *Lord Nelson* zu einem der luxuriösesten Lokale in ganz Europa. Man saß auf blauem oder rotem Saffianleder. Ein Platz in einem der großen, frei hängen-

den Rettungsboote war besonders begehrt. Kein Witz: Frauen und Kinder durften zuerst einsteigen. Und für Programm wurde auch immer gesorgt. Die Tanzfläche diente gleichzeitig als Bordkino: Hin und wieder wurde ein wahnsinnig komischer Film vorgeführt, zur Unterhaltung der Gäste. Oder es sprang unverhofft ganz zufällig ein kleiner Haifisch aus



Auch Schlagersänger Bill Ramsey stand im *Lord Nelson* gerne am Ruder. Rechts: Promi-Wirt Helmut Mattner.



Steuerräder und Rettungsboote: Im *Lord Nelson* stach man sozusagen in See.

dem Aquarium. Oder ein Buddelschiff fing Feuer. Es war irgendwie immer was los. Man hätte den ganzen Laden nur noch auf Rollen lagern müssen, um ihn schaukeln zu lassen. Dann wäre die Illusion perfekt gewesen, dass man sich mit einem Luxusliner auf Kreuzfahrt befand.

Kein Wunder, dass das *Lord Nelson* an jedem Tag aus allen Nähten platzte. Die Hauptaufgabe der Portiers in ihren Schiffssteward-Uniformen bestand darin, die Gäste abzuwehren. Das Konzept von Schickimicki-Gastronom Helmut Mattner war aufgegangen, als er Ende der 60er-Jahre das *Lord Nelson* eröffnete. Nach dem Motto „klotzen, nicht kleckern“ hatte der Mann, der bereits die *Datscha* und

das *Töff Töff* in Düsseldorf führte, mächtig investiert. Nicht nur beruflich war Mattner ein – gelinde gesagt – extravaganter Vogel. Bereits bevor der erste Großgastronom Düsseldorfs das *Lord Nelson* eröffnete, war er stadtbekannt. Das lag nicht zuletzt an seinem Faible für exotische Tiere, mit denen er sich bei Preseterminen gerne ablichten ließ. Die stellte ihm der Moskauer Staatszirkus zur Verfügung, zu dem er beste Kontakte hatte. Er selbst hielt sich mehrere große Hunde.

Bis in die 90er-Jahre hinein sollte das *Lord Nelson* eine Altstadtinstitution bleiben. Dann war seine Zeit vorbei. 1996 zog das *Louisiana* in seine Räumlichkeiten. Seitdem gibt es in dem Lokal leckeres Südstaatenessen.

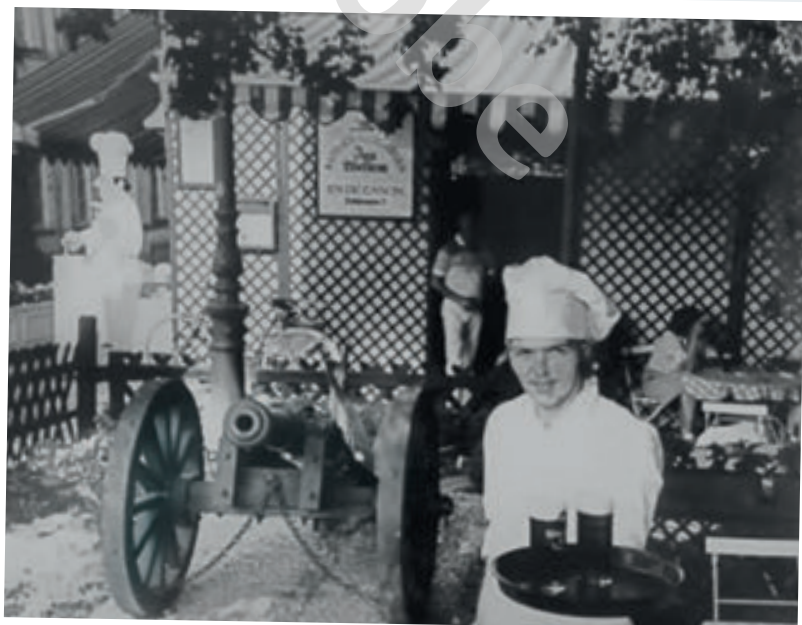
En de Canon:

Nb schon Jan Wellem zechte

Wie alt das *En de Canon* nun wirklich war? Wer mag das schon so genau zu sagen. Fest steht, dass Jan Wellem (Kurfürst Johann Wilhelm, 1658–1716) das Lokal bereits als seine „Zechstube“ (heute würde man wohl Stammkneipe sagen) bezeichnete. Der Kurfürst ging, zum Leidwesen seiner Frau, nur allzu gerne vom benachbarten Schloss am Burgplatz „in die Kanone“ auf der Zollstraße, um ziemlich angeschossen wieder nach Hause zu kom-

men. Somit datiert das *En de Canon* mindestens bis ins 17. Jahrhundert zurück, vermutlich um 1680, und ist damit eine der ältesten Gaststätten Düsseldorfs.

Schon damals war das *En de Canon* für seine gute bürgerliche Küche und seine zivilen Preise bekannt. Und für reichlich Bier und Wein, denen der Kurfürst als rheinische Frohnatur gar nicht abgeneigt war.



Früher stand das Wahrzeichen sogar im Biergarten: Eine echte Kanone.



Kurfürst Jan Wellem
zechte nur allzu gerne im
En de Canon. („Kurfürst
Johann Wilhelm von der
Pfalz“ von Jan Frans van
Douven im Bayrischen
Nationalmuseum)

Zu dieser Zeit war das *En de Canon* übrigens noch viel größer. Im Zweiten Weltkrieg muss allerdings ein feindlicher Flieger das Lokal für eine Festungsanlage gehalten haben und zerstörte einen Teil des Hauses. Eigentlich kein Wunder bei dem Namen. Dabei hieß das *En de Canon* nur wegen seiner früheren Wirtsleute so – der Gründerfamilie Mauerbrecher. Deren Familienwappen zeigt eine Kanone, die mit

einem Schuss eine Mauer bricht. Noch heute prangt es über dem Eingang des Gasthauses.

Natürlich war der Name stets Programm. Im *En de Canon* gab's nicht nur den besten Düsseldorfer Senfrostbraten der Stadt und hausgemachte Sülze mit Omas Bratkartoffeln. Es gab auch das legendäre „Canonenfutter“, feinste Schweinemedallions in fantastischer Soße.

Schwingtür an Schwingtür: Das Spinnrad und das Muschelhaus Reusch

Für die Düsseldorfer war es irgendwie so etwas wie das gastronomische Komplettpaket: Am Samstag erst mal lecker essen und dann auf ein Bier und Musik in die nächste Lokalität – und das, ohne das Haus zu verlassen. Das *Muschelhaus Reusch* und das *Spinnrad* waren nur durch eine Schwingtür getrennt. Eines der

letzten Beispiele, woher die „längste Theke der Welt“ einst ihren Namen bekam. Willkommen im „Schwingerclub“!

Noch Mitte des vergangenen Jahrhunderts war es in der Altstadt möglich, mehrere verschiedene Kneipen am selben Abend zu besuchen,



Bieranlieferung beim *Spinnrad*: Die Kneipe befand sich unter einem Dach mit dem *Muschelhaus Reusch*.



... und hier kommen die Muscheln: Bei *Reusch* gab es die leckersten Muscheln rheinischer Art.

ohne jemals auf die Straße gehen zu müssen. Sie waren vor allem auf der Kurze Straße und Bolkerstraße in einer Häuserzeile oft nur durch eine Tür verbunden – ein einziger, endloser Tresen sozusagen.

In dem Haus am Burgplatz war das besonders amüsant. Auf der einen Seite der Schwingtür befand sich eine riesige Gaststätte mit Schwemme, über die leckere Fischsuppen und die berühmten Muscheln rheinischer Art gereicht wurden. Letztere wurden an den gescheuerten Tischen mit Schwarzbrot verzehrt und das Ganze dann natürlich mit Altbier runtergespült. Das bestellte man entweder im



Marius Müller-Westernhagen ließ sich im *Spinnrad* gerne mal ein Alt schmecken ...

Weitere Bücher über Ihre Stadt



Landeshauptstadt Düsseldorf deutsch/english/français

Ingo Lammert, Colja Schliewa
72 Seiten, Hardcover, Farbfotos
ISBN 978-3-8313-3605-0



Düsseldorf - Gestern & Heute

Benedikt Mauer, Andrea Trudewind, Ingo Lammert
72 Seiten, Hardcover, Farb- und S/W-Fotos
ISBN 978-3-8313-3378-3



Düsseldorf in den 50er-Jahren Die junge Landeshauptstadt

Benedikt Mauer, Andrea Trudewind
96 Seiten, Hardcover, S/W-Fotos
ISBN 978-3-8313-3292-2



Düsseldorf - einfach Spitze! 100 Gründe, stolz auf diese Stadt zu sein

Thomas Bernhardt
104 Seiten, Hardcover, Farbfotos
ISBN 978-3-8313-2900-7

Wartberg-Verlag GmbH

Im Wiesental 1 | 34281 Gudensberg

www.wartberg-verlag.de

Bücher für Deutschlands Städte und Regionen

Tel. 0 56 03-93 05 0

Fax 0 56 03-93 05 28



„Ja sind wir im Wald hier? Wo bleibt unser Altbier?“ Den Song der Toten Hosen kennt auch außerhalb von Düsseldorf jedes Kind. Dabei haben die Düsseldorfer Punkrocker das Lied gar nicht erfunden. Und den Begriff der „längsten Theke der Welt“ schon gar nicht. So heißt die Düsseldorfer Altstadt bereits seit 70 Jahren. Kommen Sie mit auf einen Streifzug durch das weltbekannte Vergnügungsviertel und erfahren Sie, warum das so ist. Wir besuchen die unvergessenen legendären Kneipen und Clubs längst vergangener Zeiten. Wir stellen uns an die Tresen, an denen Jimi Hendrix, Frank Zappa, Led Zeppelin und Marius Müller-Westernhagen ihr Altbier tranken. Und wir schauen bei denen vorbei, die die Zeiten überdauert haben und hier immer noch Bier und Dönekes, die typischen Altstadt-Anekdoten, verzapfen.



Colja Schliewa ist nicht nur als Altbierliebhaber seit Jahrzehnten in der Düsseldorfer Altstadt unterwegs. Er kennt die „längste Theke“ auch als Journalist und Rock-'n'-Roll-Musiker vom Schlossturm bis zur benachbarten Kö aus jeder Perspektive – als Gast am Tresen, als Reporter oder eben von der Bühne.



Wartberg Verlag

ISBN 978-3-8313-3713-2



9 783831 337132

€ 16,90 (D)