

Ristoranti Turismo

Birrerie, la (gastro) scelta autentica per la fiera Prowein

di: Francesco Pensovecchio

19 febbraio 2024



Prowein, vino e **Düsseldorf**, dal **10 al 12 marzo** prossimi. Dopo aver ecceduto in una delle fiere di settore più grandi d'Europa e del mondo, per godere di un momento di relax è legittimo optare per un fresco boccale di birra a temperatura di cantina. Le **birrerie** nel cuore storico di Düsseldorf potrebbero rivelarsi una scelta gastronomica veloce, economica, azzeccata e, probabilmente, (siamo convinti che sia l'unico modo rimasto) restituiscono un'immagine fedele della tradizione culinaria tedesca.



Ed è pur vero che non c'è Germania senza birre: ogni Stato della *Bundesrepublik*, ogni grande città, ha la sua tipologia, il suo *stile birrario*.

Nel dettaglio, a Düsseldorf è di casa la **"Alt"** o **Altbier**, la cui traduzione letterale è birra antica/vecchia. Il termine, però, non si riferisce al tempo, ma alla tipologia di lieviti usati per la fermentazione, in questo caso "alta" (in breve, i lieviti lavorano tra i 12 e i 23°C e, terminato il processo, tendono a salire verso la parte alta del tino, da qui il nome).

La Altbier è una birra limpida leggermente scura con una schiuma densa e cremosa il cui colore dipende dalla tostatura e dalla caramellatura del malto. Al naso ricorda frutti di bosco, mela renetta, crosta di pane, lievitati e nocciola. In bocca è rotonda e piacevolmente amara. Alcol tra 4.5 e 5.5% Vol.. Con il termine "Sticher" si intendono versioni leggermente più alcoliche. Di seguito alcuni indirizzi in città.

Le birrerie

1. Brauerei Frankenheim / Wielandstrasse
2. Brauhaus Alter Bahnhof
3. Brauerei Im Füchschen (2)
4. Brauerei Im Goldenen Kessel / Brauerei Schumacher (2)
5. Brauerei Kürzer (2)
6. Brauerei Uerige
7. Brauerei Zum Schiffchen
8. Hausbrauerei Zum Schlüssel

Brauerei Frankenheim / Wielandstrasse



Brauerei Frankenheim / Wielandstrasse

La maggior parte dei birrifici di Düsseldorf risale alla seconda metà del XIX secolo. È il caso di questo birrificio fondato nel 1873 da Heinrich Frankenheim. Nel 2005, dopo più di 125 anni, Peter Frankenheim, discendente alla quarta generazione, ha venduto la quota di maggioranza al noto birrificio *Warsteiner*. Ciò nonostante, la birreria con il suo *Ausschank* (locanda con mescita) sulla Wielandstrasse resta fedele all'idea originale. Tre i saloni aperti al pubblico, più un giardino per l'estate. Unico neo: la pregiata *Altbier* non viene più prodotta in loco. Nel menù, zuppa al Gulasch, costata di manzo con burro alle erbe, insalatone, spätzle di frumento con formaggio e cipolle servite in padellino, stinco di maiale brasato con cipolle, purè di patate e cavolo rosso. Orari: dal lunedì al sabato dalle 17:00 alle 23:30, venerdì e sabato alle 00:30. Indirizzo: Wielandstraße 12-14, 40211 Düsseldorf.

<https://www.frankenheim-ausschank.com>



Brauhaus Alter Bahnhof / Gulasch

Brauhaus Alter Bahnhof

Nel quartiere di Oberkassel, la birreria "alla Vecchia Stazione" è conosciuta anche con il nome di "Birreria Gulasch" per la passione del suo mastro birraio Klaus Unterwainig per questo piatto. L'atmosfera è semplice, calda, caratterizzata dal vecchio edificio, dai pavimenti e dagli arredi in legno, ma soprattutto dai tini di cottura in rame della birra. La cucina è "casalinga" con il vantaggio dell'utilizzo di prodotti freschi. Piatti tipici, il "Sauerbraten" (uno stufato di manzo accompagnato da crauti e patate, un piatto nazionale tedesco), salsicce alla griglia con senape (anche vegane), tacchino alla zurighese con funghi e cipolle, fegato alla berlinese con mele, cesar salad, spezzatino ai peperoni, filetto di luccioperca alla griglia. Orari: dal lunedì alla domenica, dalle 12:00 alle 23:00, venerdì e sabato alle 00:00. Indirizzo: Belsenplatz 2, 40545 Düsseldorf.

<https://www.brauhaus-alterbahnhof.de>

Brauerei Im Füchschen



foto storica della birreria Im Füchschen

Nel centro storico, la birreria della “piccola volpe” è una delle più rinomate e antiche della città. Il marchio risale al 1848, prima data della produzione della *Füchschén Alt*. Dopo la seconda guerra mondiale, i proprietari Peter e Johanna König hanno riaperto la birreria e da allora è attiva con notevole successo di pubblico. Varie le celebrità nazionali degli anni '70-'80, qui di casa, tra cui attori e artisti. Il birrificio dispone di una ristorazione tradizionale, regionale. Nel menù, zuppa di canederli con pane nero, stinco di maiale al forno con cavolo rosso e patate alla crema, *leberkäse* (polpettone) con purè di patate, salsa di cipolle e insalata di cavolo cappuccio, tagliere del macellaio con varie specialità tra cui stinco di maiale con gnocchi di fegato e salsiccia del contadino, filetto di merluzzo panato con salsa remoulade (maionese, senape bianca, dragoncello e cetriolini) e insalata di patate, bollito di manzo con salsa al rafano. Le birre sono tutte da provare. Della stessa proprietà la birreria *Himmel und Ähd*, in dialetto locale “cielo e terra”; che è anche il nome di un piatto tipico. Si tratta di un sanguinaccio fritto con cipolle, purè di patate e salsa di mele. Il locale è spartano, la cucina casalinga. Si trova nella Nordstraße 53, internet <https://www.himmel-aehd.de>. Gli orari della sede: dal lunedì al sabato dalle 15:00 alle 00:00, domenica sino alle 22:00. Indirizzo: Ratinger Str. 28, 40213 Düsseldorf. <https://fuechschén.de>

Brauerei Im Goldenen Kessel / Brauerei Schumacher



Brauerei Im Goldenen Kessel / Schumacher

Nel centro storico, la birreria al “paiolo d’oro” è parte del birrificio Schumacher, la cui sede – compresa la produzione – si trova nella Oststraße 123. A parte questo dettaglio, l’atmosfera è per entrambi i locali focalizzata sullo stile, varie le sale con arredi diversi, bella la sala al primo piano con vista e la *Jägerstube* con pavimenti e arredi in legno, teste di cervo e trofei appesi alle pareti. Il menù è in più lingue. La carta del giorno ha un encomiabile numero di specialità renane a iniziare dalle salsicce, dallo stinco al forno e dai piedini di maiale. Poi, pollo alla contadina, cotoletta alla viennese, gulasch croccante dalla coscia di manzo, *Sauerbraten* renano (stufato di manzo) alle mandorle con salsa di uvetta, gnocchi di patate e salsa di mele, insalata stagionale con uova al tegamino, strudel di mele per dolce. In calce al menù, la lista dei fornitori. Orari: da martedì a sabato, dalle 15:00 alle 23:00 (ven e sab dalle 11:00). Due gli indirizzi: Im Goldenen Kessel, Bolkerstraße 44, 40213 Düsseldorf. Brauerei Schumacher – Stammhaus, Oststraße 123 – 40210 Düsseldorf. <https://schumacher-alt.de>

Brauerei Kürzer



Brauerei Kürzer (Flingern)

Un birrificio nel centro storico di Düsseldorf? Niente di nuovo. Quello che differenzia la birreria Kürzer dalle altre è, però, un approccio contemporaneo alla produzione sempre nei limiti del *Reinheitsgebot*, l'Editto della Purezza del 1516, la legge sulla birra ancora oggi rispettata in gran parte della nazione. Tutte le birre sono realizzate con materie prime prodotte in Germania, tutte vanno assaggiate: prima tra tutti la Alt, ma anche la Helles (lager) e la Golden Ale. Il menù è minimale, ma azzeccato. Nel menù, zuppa del giorno, tagliere del contadino con salumi e formaggi, golosi burger al formaggio, di pollo o manzo, chili con carne, salsicce al curry, insalata al roastbeef, insalata di patate, fish & chips, ceasar salad, maialino BBQ. Una seconda sede di produzione con ristorazione ha recentemente aperto nel quartiere Flingern nella Fichtenstraße 21. Prezzi encomiabili. Indirizzo in centro: Kurze Straße 18-20, 40213 Düsseldorf. Orari: 18:00 – 00:00.

<https://www.brauerei-kuerzer.de>

Brauerei Uerige

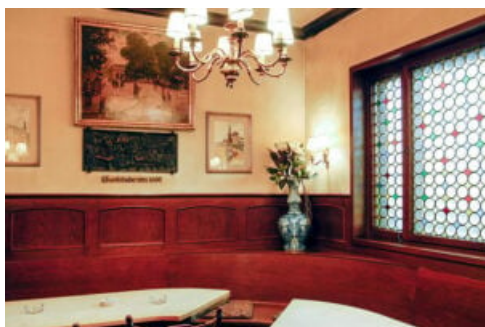


Brauerei Uerige

In centro, a pochi passi dal municipio e dalla piazza del mercato, è una moderna realtà di produzione birraria locale fondata nel 1862. Lo stile punta all'alta fermentazione ed è quasi unico nel suo genere, la Uerige-Alt è delle birre più amare, corpose e aromatiche della Germania. Della stessa versione c'è la *Sticke* (6% vol.), la *DoppelSticke* (8% vol.) e alcuni interessanti distillati. Un tour nello stabilimento ne illustra le fasi di produzione. Gli ambienti sono fedeli all'atmosfera delle vecchie birrerie, accoglienti, tutti diversi e arredati con un proprio stile. Nella gaststätte della birreria è possibile assaggiare zuppa della casa, tartare di manzo, carpaccio di tafelspitz con paprika e scalogno, rollò di maialino da latte con crauti, rosti e salsa alla birra, stinco di maiale croccante con purè di patate, salsicce di fegato e sanguinaccio, formaggio di capra al gratin, uova al tegamino con insalata e rosti, insalata di patate della casa, tagliere del contadino con salumi e formaggi. Domenica, spezzatino di maiale con peperoni, cipolle e pane di segale. Orari: sempre aperto dalle 12:00 alle 00:00.

Indirizzo: Berger Straße 1, 40213 Düsseldorf.

<https://www.uerige.de>



Brauerei Zum Schiffchen

Brauerei Zum Schiffchen

In attività dal 1628, a ridosso del porto vecchio, la “piccola nave” è il ristorante più antico della città. Il nome è legato alla concessione rilasciata al suo primo proprietario, Wilhelm Hütten, per realizzare locande e birrerie in quella che era la costruenda area portuale. Numerosi gli ospiti illustri, tra cui Napoleone Bonaparte, la principessa giapponese Hisako di Takamado, la regina Silvia di Svezia, il poeta Heinrich Heine, Giovanni Guglielmo II di Wittelsbach-Neuburg, Paul Bocuse e Franz Beckenbauer. Nel 1981 la proprietà è passata alla municipalità, dal 2021 è una srl condotta da Nawshar Shinwari. In carta, zuppa di coda di bue al vino rosso e funghi champignon, zuppa di canederli, carpaccio di manzo con senape, spezzatino di maiale con salsa remoulade e patate fritte, roastbeef di angus argentino, aringhe alla panna acida con mele e cipolle, spaghetti ai gamberi in salsa piccante, filetto di salmone al forno in salsa di limone con zucchine e riso basmati. Prezzi ragionevoli. Orari: dal lunedì al sabato, dalle 17:00 alle 00:00 (domenica del Prowein aperto). Indirizzo: Hafenstraße 5, 40213 Düsseldorf.

<https://www.brauerei-zum-schiffchen.de>



Hausbrauerei Zum Schlüssel

Hausbrauerei Zum Schlüssel

Nel centro storico, la birreria Zum Schlüssel, “alla chiave”, ricollega il suo nome alla locanda dove un tempo erano conservate le antiche chiavi della città. La sua fondazione risale al 1632, con il nome *Zu den drei Königen*, ai Tre Re. L’attuale nome arriverà nel 1913. Molto belle le “cipolle” di cottura dove si produce ancora oggi la birra e dove opera il mastro birraio Dirk Rouenhoff. L’attività – di proprietà della famiglia Gatzweiler – vanta importanti riconoscimenti nel mondo della produzione birraria. Tra i capolavori, la *Original Schlüssel Alt* ha ricevuto la medaglia d’oro internazionale all’European Beer Star Award come migliore birra “Altbier” (chiedere la spillatura direttamente dalla botte!), mentre la *Hopfen Symphonie*, una Brown Ale, ha ricevuto nel 2018 la medaglia d’oro dal Meininger’s International Craft Beer Award. Al ristorante i piatti ricalcano la tradizione con larghi consensi di pubblico: tartare alle erbe, uova e capperi, sanguinacci, polpette di manzo con senape, consommé di carne con verdure di stagione e pane integrale, manzo brasato (Limousin) nel suo sugo con carote al burro e purè di patate, Gulasch con peperoni, cipolle, funghi freschi, gnocchi di patate e purea di mele, involtini di carne con cavolo rosso e patate lesse al sale, filetti di salmone arrosto con foglie di spinaci, patate e burro al limone, Leberkäse (polpettone) al forno con cipolle saltate e uovo al tegame, ceci al curry con strisciole di bambù e riso basmati. Orari: ogni giorno, dalle 12:00 alle 00:00 (la cucina chiude alle 22:00). Indirizzo: Bolkerstraße 41-47, 40213 Düsseldorf.

<https://www.zumschluessel.de>

Per le prenotazioni e altri suggerimenti, rimandiamo alle raccomandazione fatte nell’articolo sui 20 ristoranti in città.

Prowein Düsseldorf, 20 ristoranti dove mangiare durante la fiera

<https://wineinsicily.com/prowein-dusseldorf-20-ristoranti-dove-mangiare-durante-la-fiera>

FP

(foto tratte dai rispettivi siti internet)