Jeder Einkauf bei der Metzgerei Schlösser auf der Oststraße oder auf dem Carlsplatz sollte für jeden Düsseldorfer Fleischesser ein zweifacher Grund zur Freude sein. Einerseits weil dies einer der letzten Handwerksbetriebe der Fleischverarbeitung in der Stadt ist, andererseits weil diese Schlachterei zu den ältesten und besten ganz Deutschlands zählt. Und das ist faktisch nachweisbar. Denn diese Metzgerei wurde vor wenigen Jahren mit dem Landesehrenpreis des Landwirtschaftsministeriums NRW ausgezeichnet und räumte 2012 insgesamt 49 Medaillen beim Qualitätswettbewerb des deutschen Fleischerhandwerks ab – mehr als jede andere bundesdeutsche Metzgerei. Das alles muss man nicht wissen, um Stammkunde zu werden. Es reicht, sich einmal durch das Wurst- und Schinkenangebot zu arbeiten und regelmäßig Frischfleisch bei Schlösser zu kaufen.

Freudlich und kompetent

Die Kehrseite der Medaille ist die enorme Beliebtheit der beiden Verkaufsstellen auf der Oststraße und auf dem Carlsplatz, denn um die Mittagszeit sowie am Freitag und Samstag ist der Andrang so groß, dass man mit Wartezeiten rechnen muss. Weil das auf dem Markt ohne Regulierung problematisch wäre, muss man dort eine Nummer ziehen, wenn man einkaufen will. Mittags ist der Laden auf der Oststraße oft gerammelt voll, weil viele, viele Stammkunden sich dort ihre Mittagsmahlzeit besorgen – im Angebot finden sich täglich wechselnde, bürgerliche bis deftige Gerichte zu angemessenen Preisen.

Den Überblick und ihre Freundlichkeit behalten die netten Damen und Herren hinter der Theke aber auch in den Zeiten größten Ansturms. Auch dann beraten sie die Kunden gern, welches Stück zu welchem Gericht am besten passt. Und wenn es nicht so voll ist, diktieren einem die freundlichen Fachverkäuferinnen bei Bedarf auch einmal ein komplettes Rezept und stellen die benötigten Produkte gleich zusammen. Legendär sind aber die vielen verschiedenen Wurst- und Schinkensorten, die größtenteils nach den Rezepturen gefertigt werden, die Gründer Anton Schlösser schon vor gut 100 Jahren entwickelte. Wobei natürlich immer wieder neue Sorten entstehen, die es auch in sich haben.

Gut und nicht billig

Gegründet wurde der Betrieb im Jahr 1902. Der aktuelle Chef Jörg Anton Schlösser führt die Metzgerei jetzt in der vierten Generation. Den Laden an der Oststraße gibt es auch schon seit 1906, immer an derselbe Stelle. Anfang der Nullerjahre kam dann der Verkaufswagen auf

dem Carlsplatz hinzu, in dem allerdings – dies vertraglich mit der Marktverwaltung geregelt – weder Lamm, noch Geflügel angeboten werden darf. Apropos Lamm: Wer das Fleisch der Jungschafe liebt, sollte unbedingt das Salzwiesenlamm von Schlösser probieren, dass je nach Saison in den Verkauf kommt. Natürlich beziehen die Schlössers ihr Fleisch ausschließlich von ausgesuchten landwirtschaftlichen Betrieben, die teils schon seit mehr als 50 Jahren zu den Lieferanten zählen.

Dass derlei Qualität nicht zu Preise wie im Supermarkt verkauft werden kann, liegt auf der Hand. Aber die Auswahl der Bezugsquellen und die handwerkliche Verarbeitung passen ganz in den Trend: seltener Fleisch, dafür aber besser und eben auch teurer.