



*Gute Beratung*



*Tomatenprodukte von Mutti*



*Pinocchio-Pasta*



*Eingang zur Halle an der  
Ackerstraße*



*Feinste Delikatessen*



*Sonderangebote*



*Lecker Liköchen*



*Delikatessen-Arbeitsplatz*



*Italienischer Kuchen*



*Nicht bloß Oliven*



*Pasta-Leidenschaft*



*Wertvolle Weine*



*In der Halle*



*Der Salsiccia-Schrank*



*Süßigkeiten*



*Der schwer kontrollierbare  
Einkauf*

Obwohl das Centro Soriano schon seit 1992 in Düsseldorf gibt, bin ich erst vor wenigen Jahren auf dieses Wunderland der italienischen Delikatessen gestoßen. Und zwar bei der Suche nach der ultimativen Salsiccia. Die gibt's ja inzwischen auch beim guten Metzger und im Allzweck-Delikatessen-Laden. Ja, sogar diese so genannten „Fleischboutiquen“ legen die italienische Bratwurst neben die Steaks aus aller Rinder Länder. Tatsächlich habe ich vieles probiert, und wenig hat mich überzeugt. Am Ende hat dann Soriano gesiegt, weil hier jeden Dienstag frisch aus den Abruzzen gelieferte Salsiccia im Kühlschrank liegt, die einfach

fantastisch schmeckt.

Angeboten wird sie mit und ohne Fenchel im Klarsichtpack, das jeweils zwischen 1.1000 und 1.250 Gramm der Spezialität enthält. Bis Freitag ist der Vorrat in aller Regel abverkauft; dann gibt's nur noch die länger haltbare, scharfe Variante – die ich persönlich nicht so gerne mag. Aber das ist nur mein persönliches Highlight. Heute kam ich mit einer Dame (aus besseren Kreisen) ins Gespräch, die sich an der Delikatessen-Theke mehrere Tüten hatte vollpacken lassen. „Ich komme ein-, zweimal im Monat aus Krefeld hierher. Dann will ich eigentlich bloß ein bisschen Salami und Käse und vielleicht zwei, drei Flaschen Weinen kaufen. Aber dann kommt es fast immer anders...“ und deutete auf ihren Einkauf. Und weil es immer mehr als geplant wird, lädt die freundliche Käuferin nach einem Besuch beim Centro Soriano die halbe Nachbarschaft zum italienischen Abends ein.

## Alle italienischen Delikatessen

Tatsächlich findet sich an der Theke nicht nur eine beeindruckende Auswahl an italienischen Wurstwaren, an Schinken und Käse, sondern massenweise hausgemachte Antipasti vom Allerfeinsten, für die nur die besten Zutaten verwendet werden. Seien wir ehrlich: Das hat nur natürlich alles seinen Preis. Und für die Normalverbraucher unter uns kommt ein Schwelgen in diesen Delikatessen wohl nur zwei- oder dreimal im Jahr in Frage. Aber dann wird es ein Fest, das mit der freundlichen Bedienung und Beratung beginnt und beim Ablecken der Teller später endet.

Nun hat das Centro Soriano mit seinen Filialen an der Nord- und an der Ackerstraße aber den Ehrgeiz, alles anzubieten, was eine gesunde und erfreuliche italienische Ernährung ausmacht. Deshalb gibt es zum Beispiel Pasta von bekannten Marken, aber eben auch Teigwaren aus typischen kleinen Handwerksbetrieben – zum Beispiel in der Toskana. Wer die Tomatenprodukte von „Mutti“ kennt, hat hier seine Quelle. Und natürlich gibt es auch die süßen Backspezialitäten und Süßigkeiten. Das Angebot an italienischen Weinen ist breit gefächert und reicht vom preiswerten, aber guten Tischwein bis zu Kostbarkeiten, die man nicht kartonweiseauft. Dazu kommen diverse Spirituosen und Liköre, die man sonst in Düsseldorf kaum irgendwo findet. Übrigens: Auch die in Italien beliebten alkoholfreien Bitter in den kleinen Portionsfläschchen sind natürlich zu haben.

## Echt italienisch

Gerade in der Halle im Hinterhof an der Ackerstraße herrscht eine ganz spezielle Atmosphäre, und man kann sich in Ruhe umschaun. Bei Bedarf fragt man die anwesenden Sorianisti und wird immer bestens beraten. Dass dieser italienische Delikatessentempel ziemlich authentisch ist, merkt man übrigens daran, dass hier sehr viel Italienisch gesprochen wird – von den Kunden...