

Ganz ehrlich: Als es hieß, im Schumacher an der Oststraße würde renoviert, bekam ich es mit der Angst. Würde man modernisieren? Würde man die Wände anders streichen als in diesem sanften Ocker? Würde man gar die Schwemme umbauen? Die quer stehenden Heizkörper entfernen? Den Durchgang am Köbesplatz schließen? Ich machte mir große Sorgen und traute mich nach Abschluss der Arbeiten erstmal nicht in dieses mein ausgelagertes Wohnzimmer. Aber dann – Erleichterung! Alles ist so wie es war. Aufgefrischt, aber unverändert. Nur das Büffet, das ist technisch ganz neu, aber das sieht man nicht so. Sigggi, mein Lieblings-Köbes, musste mich auf die einzige ernsthafte Veränderung aufmerksam machen: Der Spruch am Bogen über dem Fassaufzug ist nun mit einem dunkleren Braun umrahmt. Das kann ich aushalten. Hier nun eine Eloge an das Stammhaus der Brauerei Schumacher, die in der „Rainer’schen Post“ im Juli 2008 erschien:

Liebe Auswärtige, nur ungern verrate ich euch ein Geheimnis. Ja, im Zentrum von Düsseldorf gibt es einen Ort wie er typischer für unsere kleine Großstadt nicht sein könnte. Es handelt sich um eine Art Mischung aus Kneipe und Restaurant, aber eigentlich um ein Brauhaus. Im Innenhof wird eines der besten Biere dieses Planeten, das wohlschmeckende Schumacher Alt, hergestellt, welches man im Inneren frisch aus dem Holzfass gezapft genießen kann, ach, was sage ich, MUSS. Ihr Altstadttouristen aus Berschheim, Fellbärt, Bottropp, Rämscheit und von hinter Mönschenjlabach, ihr haltet euch bitte fern und macht mit eurem tumben Amüsiertrieb weiterhin die längste Theke der Welt zu einer Vorhölle. Denn der Brauereiausschank Schumacher an der Oststraße ist ein Platz für angenehme Erwachsene.

Und ein Schmelztiegel zugleich. Grad gestern – ich saß mit einem gleichaltrigen Düsseldorf Jong plaudernd beim Biere – ergab es sich, dass ein Mann deutlich asiatischer Herkunft die Schwemme betrat, den Köbes anlachte und (fast wie in der Paulanerwerbung...) eine Geste machte, die als Bestellung gelten sollte. Der Köbes (was die Düsseldorfer Form von „Jakob“ ist; hierorts kürzt man Männernamen vorwiegend mit der Endsilbe ab; der Döres ist da der Theodor, der Manes heißt eigentlich Hermann und so weiter) grinste zurück und sagte: „Flaschen kriegste da am Büdschen...“. Natürlich wollte der Gast ein 0,25-Liter-Glas voll des goldbraunen Getränks. Und bekam es dann auch umstandslos.

Bei unseren Japanern – Düsseldorf beherbergt, nach London, die zweitgrößte japanische Gemeinde – ist das Schumi Ost, so der Kosenamen, äußerst beliebt. Ein Kollege aus dem Land der roten Sonne, der sich nach einer großen Karriere bei einem japanischen Unternehmen

entschlossen hat, hier zu bleiben, nachdem man ihn zurück nach Tokio versetzen wollte, berichtete einst, dass praktisch jeder Neuankömmling von seinen Kollegen ins Schumacher geschleift wird, wo er dann wahlweise Eisbein oder Haxe essen muss. Bei den Erstversuchen zuzuschauen kann immer wieder Spaß machen.

Multikulti

Aber es sind nicht nur unsere Japaner. Diejenigen unter den Düsseldorfer Taxifahrern, die Düsseldorfer sind und sich in Düsseldorf auskennen, also eine Minderheit, empfehlen Messegästen gern das Schumi Ost. Dementsprechend voll ist die Wirtschaft in solchen Tagen. Und unglaublich multikulti. Ich bin persönlich schon mit Menschen aus folgenden Nationen beim Altbier ins Gespräch gekommen: USA, Großbritannien, Schweden, Norwegen, Finnland, Korea, Indien, DR Kongo, VR China, Japan, Österreich, Schweiz, Dänemark und Argentinien. Man kommt ins Gespräch, denn zur Düsseldorfer Brauhauskultur (vertreten auch durch das Uerige, das Füchschen, das Schlüssel und das Schumacher in der Altstadt, sowie das Frankenheim am Wehrhahn gehört es, dass man sich grundsätzlich zu anderen an den Tisch setzt, guten Tag oder Abend sagt und ein kommunikatives Gesicht aufsetzt.

Idealtypisch für dieses Verhalten ist die Schwemme im Schumi Ost. Dieser wenig einladende Begriff bezeichnet den Teil der Wirtschaft, in dem man an Stehtischen lümmelt und das Essen von der Speisekarte nur auf besonderen Wunsch bekommt. Dafür wird hier das Bier in kürzeren Zyklen nachgereicht. Übrigens: Man kriegt so lange ungefragt ein volles Glas serviert bis man explizit abwinkt. Jedenfalls gehört das Reden dazu. Denn das ist rheinisch. Der Rheinländer lebt, um zu reden. Hört er mit dem Reden auf, ist der Rheinländer tot. Und in der Schumi-Schwemme kann man mit jedem über alles reden.

Musikfrei

Überaus erfreulich auch, dass das Schumacher komplett musikfrei ist. Es wäre auch eine Schande, würde man den spezifischen Sound des Brauhauses mit irgendwelchem Quatsch übertünchen. Der Soundtrack zum Bier besteht aus dem Klingeln der Gläser an der Zapfstation, dem Murmeln der Gäste und dem gelegentlich Beat, der beim Anschlagen eines neuen Fasses entsteht – das passiert abends etwa alle 30 bis 40 Minuten.

Ausnahmen bestätigen die Regel. Im Winter stolperte ich versehentlich während der Karnevalssession ins Schumi, ausgerechnet an dem Abend, für den der Prinz und seine

Venetia ihren Besuch angekündigt hatten. Da gab man im Saal eine Sitzung. Und aus unerfindlichen Gründen übertrug man das unlustige Geschehen per Lautsprecher auch in die Schwemme. Es war furchtbar.

Lecker Essen

Billig ist es nicht im Schumacher. Das Viertelliterglas Schumacher Alt kostet 1,70 *[mittlerweile 2,10 – Stand: November 2017]*. Die Speisekarte beherbergt Deftiges zu schweren Preisen. Die Palette reicht von den Imbissen – dazu gleich mehr – bis zu Eisbein, Haxe, Sauerbraten und derlei Fleischeslust. Düsseldorfer Spezialitäten wie der Pillekuchen (ein Mischling aus Kartoffelpuffer und Rösti, der mit Rübenkraut, dem Sirup der Zuckerrübe, gewürzt wird) stehen auch auf dem Menü. Legendär sind die Frikadellen aus eigener Zucht, Bremsklötze von gut 250 Gramm Gewicht, die mit Zwiebelringen und einem See aus feinstem Düsseldorfer Mostert serviert werden. Häppchen heißen die Teller, auf denen Röttelchen (Zwillingsbrötchen aus Roggenmehl) mit Käse und vor allem Schweinemett gereicht werden. Dieses spezielle Mettbrötchen heißt im Volksmund auch „Rheinisches Sushi“ und gehört einfach dazu. Leider liegen die Gerichte allesamt am oberen Ende der Preisskala; die Frikadelle kostet 2,20 *[mittlerweile 2,30 – Stand: November 2017]*, der Satz (zwei halbe Mettbrötchen sogar 3 Euro *[mittlerweile 4,80 – Stand: November 2017]*).

Wer verfeinerte Küche und eine reiche Getränkeauswahl erwartet, ist im Schumi Ost am falschen Ort. Man trinkt Alt. Oder Mineralwasser, eventuell auch mal ne Cola oder Limo. Notfalls wird auch ein roter und ein weißer Wein serviert, aber wirklich nur im Notfall. Schnäpse gibt es auch, aber eigentlich ist nur der Original Düsseldorfer Killepitsch stilrein.

Im Prinzip müsste man jeden ächten Düsseldorfer oberhalb 18 Jahren gesetzlich dazu verpflichten, wenigstens drei- oder viermal im Jahr einen Abend im Schumi Ost zu verbringen und so zu lernen, was es wirklich ist, was Düsseldorf ausmacht. Und ihr, liebe Auswärtige, ihr seid herzlich eingeladen, mal rein zu kommen und mit uns bessken zu quatschen. Beim Schumacher.