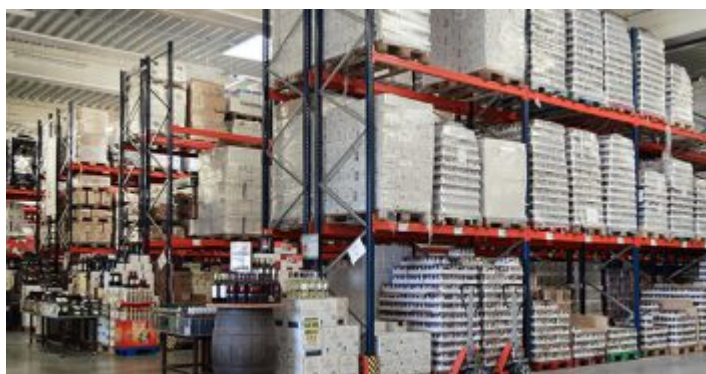


In Düsseldorf sagen manche, der **Spanische Garten** sei „eine Apotheke“ und meinen damit, dass dieser Händler seine Waren zu teuer anbietet. Das ist mindestens ungerecht, denn in Wahrheit bietet der Spanische Garten durch die Bank beste Produkte zu angemessenen Preisen. Und das in verschiedener Form und an verschiedenen Orten in der Stadt bereits seit 1928. Seit 1988 handelt es sich um eine GmbH, die sich darauf spezialisiert hat, Handel und Gastronomie mit importierten Produkten aus Spanien zu versorgen. Tatsächlich steht die Halle an der Fichtenstraße aber auch Konsumenten offen – damit reiht sich diese Firma in denselben Kreis ein wie der griechische Großhändler **Polichronidis** und auch – nicht ganz so auf Handel und Gastronomie spezialisiert – das **Centro Soriano**.



Spanischer Garten – schon seit 1928 in Düsseldorf

Nun ist die Zahl spanischer Restaurants im Vergleich zu denen mit griechischer oder italienischer Küche in Düsseldorf und in der Umgebung überschaubar. Tatsächlich aber kaufen die meisten Betreiber von Bodegas und Taperias im weiten Umkreis oft und gern im Spanischen Garten ein. Oder bestellen dort und lassen sich beliefern. Das ist bequem, weil das Unternehmen wirklich alle relevanten Produkte führt – von Wein und Spirituosen über Käse, Fleisch, Wurst, Schinken und Fischkonserven bis hin zu Öl, Oliven und allerlei süßen und herzhaften Spezialitäten. Im Klartext heißt das für Otto Normalkunde: Wenn der auf der Suche nach irgendeinem speziellen Lebensmittel spanischer Provenienz ist, dann wird er es im Spanischen Garten finden ... garantiert.



Blick in die Halle des Spanischen Gartens an der Fichtenstraße

Angefangen haben Rosa Weingart-Amengual und ihr Mann Antonio Amengual 1928 mit Spirituosen, Obst, Trockenfrüchten und frisch gerösteten Nüssen in einem Ladenlokal auf der Schadowstraße. In den Fünfzigerjahren zog der Spanische Garten an den Jan-Wellem-Platz; das Angebot wurde um Wein und Konserven erweitert. Vertrieben durch den U-Bahnbau beschlossen die Besitzer, inzwischen Angel und Isabel Borreguero, ein Importunternehmen als Großhandel zu eröffnen und bezogen eine gut 2.000 Quadratmeter große Halle auf der Neumannstraße in der Nähe der Metro. Und seit gut zwei Jahren sitzt der Spanische Garten jetzt in einer etwa doppelt so großen Halle an der Fichtenstraße.

Ähnlich wie bei Polichronidis und dem Centro Soriano nimmt der Wein den größten Raum ein. Dabei sind alle relevanten Rebsorten und Anbaugebiete Spaniens in allen Preisklassen vorhanden; wobei es hier spanische Tropfen auf allerhöchstem Niveau gibt, die aber auch entsprechend teuer ist. Weil es spanische Wurstwaren, Schinken und Käse selbst in gut sortierten Supermärkten nicht oder nicht in ordentlicher Qualität gibt, kauft man diese Spezialitäten wirklich am besten hier ein. Das gilt auch für das Olivenöl spanischer Herkunft, das ja andernorts oft von nicht so guter Qualität ist. Eine Besonderheit stellen die Kühltruhen dar, in denen TK-Produkte spanischer Marken liegen – z.B. echte Pimientos wie sie in jede Tapas-Auswahl gehören. Apropos: Wer schon immer nach den nur innen glasierten Tapas-Schalen und -Schälchen gesucht hat – im Spanischen Garten gibt es sie. Bleibt nur noch zu erwähnen, dass auch Normalkunden, die mal eben eine Chorizo kaufen, genauso freundlich behandelt werden wie Gastronomen, die sich den Kleinbus mit Produkten vollladen.