



*Der Eingang und das
Schaufenster*



Mutter und Tochter Seegers



*Über echten Düsseldorfer
Mostert*



*ABB-Mostert im Blauzeug-
Töpfchen*



*Die Mostertpumpe (Foto:
H.Kendlbacher)*



Sie lieben Katzen!



*Postkarten aus aller Welt (Foto:
RB)*



*Die legendären Stempel (Foto:
RB)*



*Hunderte Gewürze und
Mischungen*



Getrocknetes in Tütchen



Die schärfsten Soßen der Stadt



Demnächst hier (Foto: RB)

Wir haben ja kürzlich das Gewürzhaus von Mutter und Tochter Seegers zu einem der ungewöhnlichen Orten gemacht, die man als Düsseldorfer gesehen haben sollte. Und weil die Damen im Januar 2017 in die Kapuzinergasse umziehen werden und so eine Ära endet, sind wir noch einmal im Gewürzhaus gewesen, haben fotografiert und uns mit Marie-Luise und Kerstin-Miriam unterhalten. Die sehen dem Umzug mit einem lachenden Auge und ein wenig Wehmut entgegen. „Im neuen Laden gibt es Heizkörper! In jeder Ecke einen“, freut sich die Tochter. Und die Mutter plant schon den Aufbau von Regalen und Verkaufstisch. „Seit über 50 Jahren bin ich jetzt hier, und der letzte richtige Urlaub liegt gut 40 Jahre zurück,“ fügt sie an.

Schon immer ein Gewürzladen

Tatsächlich hat sie den Gewürzladen Anfang der Sechzigerjahre übernommen – mit dem gesamten Inventar und den Lagerbeständen. Daran hat sich über die Jahrzehnte wenig geändert. Eine wichtige Innovation gab es allerdings vor gut 20 Jahren: immer öfter wurde der echte Düsseldorfer Mostert aus dem Hause der seligen Witwe Bergrath nachgefragt. Und so kam der ABB-Mostert ins Programm, für den das Gewürzhaus mittlerweile weltweit berühmt ist. „Wir bekommen ständig Postkarten von Exil-Düsseldorfern und Besuchern aus fernen Ländern, die hier ihren ABB-Mostert kaufen,“ erzählt die Tochter. Der typische Senf alter Düsseldorfer Machart wird besonders gern im Steinguttöpfchen – man nennt das Material „Blauzeug“ – genommen, oft als Souvenir oder als Geschenk für Daheimgebliebene. Düsseldorfer ABB-Liebhaber aber kommen mit einem leeren Schraubdeckelglas und lassen es sich aus der Mostert-Pumpe befüllen. „Und wenn jemand kein Glas dabei hat, kriegt er von uns eins,“ ergänzt Marie-Luise. Wie auch immer: Eingewickelt werden die Gläser in die Zeiten von Zeitschriften.

Fast ein Geheimtipp aber ist, dass es bei den Seegers einige Dutzend klassische und

ungewöhnliche Gewürzmischungen gibt; also Mixturen verschiedener Pulver und getrockneter Kräuter, die zu einem bestimmten Gericht gehören. Es lohnt sich, zu fragen, ob zum Beispiel etwas für Bratkartoffeln oder ungarischen Gulasch in den Regalen steht. Ebenfalls im Bestand: die vielleicht schärfsten und brutalsten Chili-Saucen der Stadt: „Die verkaufen wir erst ab 18 und weisen ausdrücklich auf die Gefahr hin,“ meint Kerstin-Miriam. Geradezu Kult sind die Papiertütchen mit getrockneten Kräutern, denen der Name des Inhalts mit uralten Stempeln aufgedrückt wird.

Der große Umzug

Das gesamte Mobiliar und der Inhalt werden also rund 50 Meter weiter Richtung Carlsplatz ziehen. Der neue Laden steht schon leer, im Schaufenster findet man Hinweise auf die neuen Mieter. Größer wird das Lokal, aber auch nur ein bisschen. Das bedeutet aber auch, dass sich an der besonderen Atmosphäre nichts ändern wird. Und wer Mutter und Tochter auf die vielen Katzenfotos und die diversen Katzenfigürchen anspricht, der erfährt die Lebensgeschichten aller aktuell sechs Katzen im Hause Seegers, denn die Samtpfoten sind die große Leidenschaft der Damen. Die zweite Passion gehört dem Düsseldorfer Karneval, in dem beide aktiv sind – und deshalb ist das Gewürzhaus jedes Jahr rund um die tollen Tage geschlossen. Für Marie-Luise und Kerstin-Miriam findet dann quasi der Jahresurlaub statt.

[Text: Rainer Bartel]