



*Edeka Zurheide im „Crown“: Am Eingang*



*Da geht's rein*



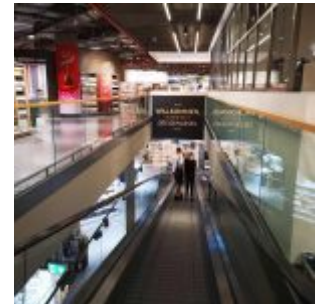
*Desserts*



*Eine Bar*



*Prächtiges Gemüse*



*Ins Tiefgeschoss*



*Schinkenbar*

Ach, wir alten Düsseldorfer sagen ja immer noch „Horten“ zu dem Häuserblock, der bis vor ein paar Jahre eine Kaufhof-Filiale war und jetzt den bescheuerten Namen „Crown“ tragen muss. Als es hieß, dass die Firma Zurheide dort auf zwei(!) Etagen einen Edeka-Supermarkt betreiben wolle, musste ich lachen. Und dann habe ich mich lange nicht hineingetraut. Ein erster Besuch hinterließ zwiespältige Gefühle.

Die Fülle erschlägt. Wo in einem normalen Supermarkt zwei Sorten Feinkost-Fonds im Regal stehen, sind es bei Zurheide vier laufende Meter Gläser verschiedener Marken, ja, es gibt

auch eine Eigenmarke. Das kennt man schon aus der Filiale in Hassels, die ja schon sehr groß und sehr luxuriös ist. Wo man sich sonst den Schinken an der Fleischtheke holt, kann man sich hier an einer Schinkenbar fachmännisch beraten lassen. Apropos: Die vielleicht herausragendste Eigenschaft des Zurheide-Feinkostmarktes an der Berliner Allee neben der schiereren Größe und Masse: das unerhört freundliche, hilfsbereite und kompetente Personal!

In diesem riesigen Hyper-, Mega- oder Ultramarkt gibt es wirklich alles, was man im weitesten Sinne als Lebensmittel bezeichnen kann. Während man sonst beispielsweise genau planen muss, wenn man eine bestimmte Sorte (artgerecht erzeugtes) Fleisch kaufen will, geht man hier einfach zu einer der Frischfleischtheken und sagt ganz nonchalant: „Ich hätte gern ein Kilo Schweinerücken vom Iberico.“ Und erntet die Rückfrage: „Das aus dem Angebot? Oder lieber Duroc.“ Das Dessert soll mit Physalis geschmückt werden? Kein Problem, gibt's beim Zurheide.

Schon die Lebensmittelabteilung des Kaufhof-Galeria-Vorgängers im Basement lag auf hohem Niveau, war aber auch preislich ziemlich weit oben. Das gilt so pauschal für das Zurheide im ehemaligen Horten nicht, denn die Preise entsprechen bei gleichen Produkten denen in jedem anderen Edeka. Nur die höherwertige Feinkost ist teilweise richtig teuer – Kaviar und so... Aber das gilt woanders auch. Nicht empfehlenswert ist es, den Laden hungrig zu betreten, denn dann wird die Kauflust schnell unkontrollierbar. Es sei denn, man steuert gleich eine der vielen Food-Stationen an, wo man dann lecker speisen kann.