

**Bericht** • Bei der Recherche zu unserer kleinen Serie über verlorene Gastronomiebetriebe der Stadt hatte ich plötzlich ein Wort im Kopf: Fischl. Und zwar in einem Satz wie „Sonntag gegen wir zum Fischl essen.“ Der fiel in unserer Familie in den Fünfziger- oder Sechzigerjahren. Dann erinnerte ich mich, dass es eine Gaststätte dieses Namens zweimal gab: einmal am hinteren Ende der Blumenstraße am Corneliusplatz und an der Friedrichstraße gleich gegenüber vom LVA-Hochhaus. In der Google-Bildersuche fand ich Werbepostkarten dieser Betriebe, und plötzlich hatte ich auch wieder ein Bild vor mir: eine weitläufige Gastwirtschaft im Brauhaustil. Wenn mich meine Erinnerung nicht täuscht, gab es den Betrieb an der Blumenstraße bis in die Achtziger, den an der Friedrichstraße sogar noch ein wenig länger. Weil mir mehr nicht einfiel, rufen wir die Älteren unter unseren Leser:innen auf: Wer weiß mehr über das Fischl? *[Lesezeit ca. 2 min]*

**Unterstützt TD!** Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den Kauf einer Lesebeteiligung – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.



*Fischl-Reklamepostkarte aus den Fünfzigerjahren*

Glaubt man den Zahlen der verschiedenen Reklamepostkarten, handelte es sich um wahre Großgastronomiebetriebe – da ist die Rede von über 300 Angestellten und einer Gesamtfläche von 8500 Quadratmetern. Ja, der Betreiber, die Fritz Köhen GmbH, prahlt mit enormen Zahlen, zum Beispiel 10.100 Essen pro Tag. Das alles auf der Basis einer eigenen Schlachtereie sowie einer eigenen Bäckerei und Konditoreie. Laut Firmenregister gibt es das Unternehmen immer noch, ob und was es gastronomisch betreibt, war nicht herauszufinden.

**In Düsseldorf, der gastlichen Stadt am Rhein,  
kehrt man am besten bei Fritz Köhnen ein**



**TÄGLICHER VERBRAUCH durchschnittlich:**

- Über 12 000 Portionen Essen
- 9 000 Pfund Fleisch und Wurstwaren
- 3 200 Stück Eier · 80 Pfund Senf
- 55 Zentner Kartoffeln
- 200 Pfund Fleischfett · 130 Liter Salatöl
- 1500 Portionen Kaffee, Kuchen, Eis
- 8 500 Glas Bier  $\frac{1}{3}$ , Wein und naturreine Säfte
- Jahresumsatz:** über 7 000 000,- (7 Millionen) DM

**Fritz Köhnen GmbH. Gaststättenbetriebe**  
**Friedrichstr. 25-27 · DUSSELDORF · Blumenstr. 4**

Eigentümer Pächter

Eigene Großschlachtereie · Eigene Bäckerei · Eigene Konditoreie

Auf 850 qm Gaststättenraum sind 300 Angestellte beschäftigt

Oft wiederholend Ochse am Spieß

*Noch mehr Fischl-Reklame...*

Diese Werbekarten riefen mir weitere Details in Erinnerung. Vollbesetzte Tische, Armeen von Kellnern in weißen Jacken, gewaltige Portionen. Diese beiden Restaurants müssen seinerzeit eine wahre Institution in Düsseldorf gewesen sein. Und der Ochse am Spieß war wohl die Sensation für hungrige Gäste. Das Lokal an der Friedrichstraße war, wenn ich mich täusche, nicht so hübsch – ein langer, eher dunkler Schlauch. Ich meine sogar, dass das Fischl hier in den letzten Jahren eher Treffpunkt für Trinker war. Vermutlich war das Essen so billig, dass es sich auch weniger betuchte Menschen leisten konnten.

Viel mehr als die hier abgebildeten Postkarten und vage Erinnerungen habe ich rund ums Fischl leider nicht zu bieten.