

CARL bringt's!

Ihr Lieferservice
vom Carlsplatz

Regional total

Vom Feld direkt
auf den Tisch

Alles in Butter: Butternuss-Kürbis

Liebblingsrezepte
vom Markt

Frisch und saisonal

Einkaufen mit unserem
Marktkalender



Die große Nummer

Unser schöner Markt in Zahlen –
punkten Sie beim nächsten Altbierabend
oder Kaffeedate mit wissenswerten und
kuriosen Fakten vom Carlsplatz



»Toller Markt in der Düsseldorfer Carlstadt, den ich noch von Kindheitstagen sehr gut kenne. (...) Hier bekommt man sehr frische Lebensmittel, Blumen oder Zeitschriften. In der Mittagspause kann man hier leckeren Fisch essen. (...)«

Kommentar von Ulrike W.
auf Google

»Ein Spitzenmarkt, klein, aber mit erstklassigen Ständen, exklusiv und Spitzenqualität, dort muss man einmal gewesen sein, wenn man in Düsseldorf ist.«

Kommentar von Klaus S.
auf Google

Eine Adresse, unendlich viele Möglichkeiten

Qualität, Tradition und kompetentes Handwerk treffen auf junge, innovative Food-Konzepte

Alles frisch, alles da: Der Carlsplatz im Herzen von Düsseldorf verfügt über ein Angebot, das seinesgleichen sucht. Der Wochenmarkt ist der älteste noch betriebene Marktplatz in Düsseldorf. Aber nicht nur das macht ihn einzigartig: An mehr als 60 Ständen findet man auf dem Wochenmarkt Frisches, Qualität und Vielfalt gebündelt an einem Ort.

Sei es exotisches Obst oder regionales Gemüse, fangfrischer Fisch sowie Fleisch und Geflügel aus (regionaler) Expertenhand, ofenfrisches Brot und Backwaren, Käse oder ausgefallene Delikatessen, Süßwaren und Kaffeespezialitäten, aber auch eine prächtige Auswahl an Blumen und Pflanzen. An insgesamt 16 Ständen darf lecker und frisch geluncht werden – auch samstags.

Qualität, Tradition und kompetentes Handwerk werden auf dem Carlsplatz großgeschrieben – und treffen gleichzeitig auf junge Food-Konzepte, die frischen Wind auf den Markt bringen. Während Händler wie Michael Schier mit seinem Obst- und Gemüsestand seit fast 50 Jahren auf dem Markt sind, ergänzen innovative Konzepte das Angebot. Purozushi begeistert mit ausgefallenen Sushi-Variationen, Pure Ice bringt Eis auf ein neues Frischeniveau und Feinkost Fladis gefüllte Fladenbrote haben sich zum Dauerbrenner in der Mittagspause etabliert.

Ob gesunde Lebensmittel für jeden Tag, ein schnelles, gesundes Mittagessen oder Ausgefallenes für den besonderen Anlass: Auf dem Carlsplatz werden Sie garantiert fündig.



BESUCH VON ...

„Frankfurt du bist so wunderbar“

Im August besuchte das Team vom Frankfurter Magazin „Frankfurt Du bist so wunderbar“ den Carlsplatz und schlemmte sich einmal quer über den Markt. Das Fazit der Hessen: „Eine kulinarische Führung können wir sehr empfehlen.“ Weitere Eindrücke gibt es auf frankfurtdubistsowunderbar.de/duesseldorf

Regional total

Wussten Sie schon, dass eine Vielzahl der Produkte auf dem Carlsplatz eine regionale Herkunft haben? *Gemüsebauer Porten*, *Gemüsebauer Basen* und das *Gemüsehaus Peter Weitz* bauen auf ihren Feldern in Düsseldorf-Hamm und Volmerswerth ihr eigenes Gemüse an – darunter Kohl, Rote Beete, Salate, Tomaten, Kräuter, herbstliche Kürbisse und vieles mehr. Das seit 1947 in Düsseldorf ansässige Familienunternehmen *Dauser* kocht seine leckeren Suppen, Eintöpfe, Gulaschkanonen & Co. auf der Ulmenstraße im Stadtteil Derendorf. Die meisten Zutaten werden frisch bei hiesigen Bauern erworben und im eigenen Betrieb ohne Zusatz von Konservierungsstoffen weiterverarbeitet.

Feinkost Fladi stellt seit knapp 30 Jahren auf dem Carlsplatz leckere Dips und Pasten nach Familienrezept her – so auch den köstlichen Hummus, der vielerorts aus der Konserve kommt. Michael Schier von *Obst & Gemüse Schier* ist seit knapp 50 Jahren auf dem Markt. Auch hier werden Marmeladen, Chilis, Pestos und Tomatensauce in hauseigener Produktion zubereitet.

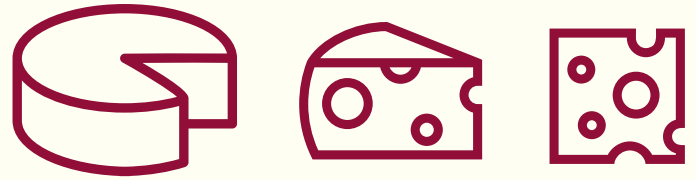
Die Kaffeebude *KaffeeReich* röstet ihren Kaffee in der Rösterei in Düsseldorf-Heerdt, die übrigens gleichzeitig auch die Backstube der Patisserie *Pure Pastry* beherbergt. Hier werden alle Back- und Pâtisserieswaren von Hand gemacht und jeden Morgen frisch zum Markt gebracht.



Die große Nummer

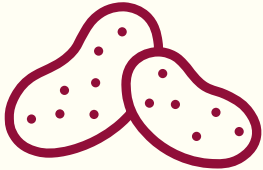
Unser schöner Markt in Zahlen – punkten Sie beim nächsten Altbierabend oder Kaffeedate mit wissenswerten und kuriosen Fakten vom Carlsplatz.

375



Anzahl der im Schnitt auf dem Markt erhältlichen Käsesorten, hinzu kommen ca. 20–25 saisonale Sorten

94



Anzahl der auf dem Markt durchschnittlich erhältlichen Kartoffelsorten

60



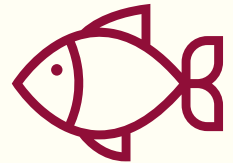
Gesamtlänge in Meter aller Blumenstände auf dem Carlsplatz – Flower Power!

6.000



Gesamtgröße des Carlsplatz in Quadratmetern

50



Anzahl der unterschiedlichen Fischarten und Krustentiere, die täglich auf dem Markt angeboten werden

27



Anzahl der auf dem Markt vertretenen Nationalitäten

57



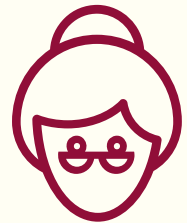
Anzahl der Händler auf dem Markt

1910



Offizielles Jahr, in dem der „Carlsplatz“ sich endgültig als Wochenmarkt etablierte

85



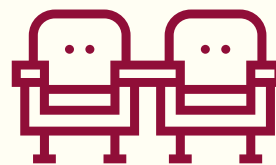
Alter der ältesten Händlerin auf dem Carlsplatz, Gertrud Röckrath

8.850



Anzahl an Produkten, die durchschnittlich auf dem Carlsplatz erhältlich sind

100



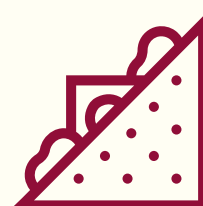
Sitzplätze im Kino „Kurbelkiste“, das im Jahr 1950 unter dem Carlsplatz eröffnete

3:00



Uhrzeit, zu der die Händler auf dem Carlsplatz aufstehen

16



Anzahl der Stände, die Mittagessen anbieten

Welche große Nummer interessiert Sie? Schreiben Sie uns an

carlsblatt@carlsplatz-markt.de

Karotten, Kürbis & Co. – der Herbst kann kommen



Wussten Sie schon?
Bunte Herbststräuße können Sie auch bei unseren Händlern vorbestellen!

Frisch, regional und vor allem saisonal einkaufen macht aus vielen Gründen Sinn: Zum einen dankt es Ihnen die Umwelt, beispielsweise durch die Vermeidung langer Transportwege. Zum anderen schmecken saisonale Produkte einfach viel, viel besser! Unser Marktkalender verrät Ihnen, wonach Sie im **November** unbedingt die Augen aufhalten sollten!

Obst

Apfel
Apfelsine
Banane
Haselnuß
Mandel
Maronen
Quitte

Gemüse

Champignon Rosenkohl
Karotte Sellerie
Kohl Teltower Rübchen
Lauch Trüffel
Porree Weißkraut
Rotkohl

Fisch

Barbe Pfahlmuschel
Hecht Salm
Huchen Schellfisch
Kabeljau Schleie
Karpfen Seeaal
Kaviar Steinbutt
Lachs Wels
Miesmuschel

Fleisch

Fasan Wildgans
Feldhuhn Hase
Gans Hirsch
Masthuhn Kaninchen
Pute Reh
Rebhuhn Wildschwein
Truthahn Gänseleber
Wildente Hammel



Wussten Sie schon?
Diese und weitere leckere
Rezepte finden Sie auf
[www.carlsplatz-markt.de/
marktleben/rezepte](http://www.carlsplatz-markt.de/marktleben/rezepte)



Alles in Butter: der Butternuss-Kürbis

Es muss nicht immer Hokkaido sein! Der Butternuss-, auch Butternut-Kürbis genannt, ist ein Vetter des beliebten Hokkaido-Kürbis. Probieren Sie ihn doch mal aus, denn es gibt viele Gründe: Sein butteriges, leicht nussiges Aroma und sein zartes, hell-orangefarbenes Fruchtfleisch zerfällt fast auf der Zunge und begeistert Kürbis-Fans sofort.

Wegen seiner Form wird der Butternut-Kürbis auch „Birnenkürbis“ genannt. Er gehört zur Familie der Moschuskürbisse, die ursprünglich aus dem mittelamerikanischen Raum zu uns kamen. Diese Kürbissorte braucht nämlich ein feuchtwarmes Klima, damit sie ab Mitte September geerntet werden kann.

Ob roh geknabbert, mit etwas Salz in der Pfanne knusprig geröstet, zu einem aromatischen Püree verarbeitet, pikant gefüllt aus dem Ofen oder püriert als Kürbissuppe serviert – es gibt fast nichts, was der Butternut-Kürbis nicht kann. Er eignet sich sowohl zum Backen und Braten als auch für Suppen, Kürbiskompott, Salate, Kürbisrisotto, Kürbiskuchen und asiatische Gerichte.

Zutaten

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1,6 kg Butternuss-Kürbis
6 EL Olivenöl
300 Gramm Reis (schwarzer „Venere“-Reis, aus dem Piemont)
1 l Gemüsebrühe
60 g Parmesan
2 EL Butter
2 TL Zimt (gemahlen)
2 TL Oregano (getrocknet)
Salz
Pfeffer (frisch gemahlen)
100 g Mandeln (Stifte)
50 g Berberitzen (oder getrocknete Cranberries)
4 Zweige Rosmarin

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken. Kürbis abspülen, trocknen, längs halbieren, entkernen. Die Mitte aushöhlen, sodass Platz für die Füllung ist. Ausgelöstes Fruchtfleisch, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbis-Mischung 5 Minuten braten. Reis abspülen, zufügen, kurz dünsten. Brühe zugießen, zugedeckt etwa 40 Minuten kochen. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Parmesan reiben, mit Butter, Zimt und Oregano unter das Risotto rühren. Salzen, pfeffern, abkühlen lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zusammen mit den Berberitzen unter das Risotto heben.

Risotto in die Kürbishälften füllen, Hälften zusammenklappen, mit Küchengarn zusammenbinden. Rosmarin mit um den Kürbis binden. Den Kürbis von außen mit dem restlichen Öl einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis im Bräter mit Deckel im Ofen auf mittlerer Schiene 1 Stunde 30 Minuten backen. In Scheiben schneiden. Lassen Sie es sich schmecken!

... und zum Nachtisch Tims Kürbiskuchen

Tim Tegmeier ist Pâtissier und betreibt die Patisserie Pure Pastry auf dem Carlsplatz. Hier verrät er uns sein Lieblingsrezept für Kürbiskuchen. Mit Zimt- und Muskatblüte ein Gedicht! Viel Spaß beim Backen und Naschen!

Zubereitung

Eier, Zucker, Zimtblüten und Muskatblüte zusammen aufschlagen. Dann den feingeraspelten Kürbis und den Orangenabrieb unter die Zucker-Ei-Masse haben. Zuletzt Mandelgrieß, Stärke und Backpulver unter die Masse heben. In eine gefettete Kastenform geben und bei 160 Grad Umluft für ca. 50 Minuten backen.

Zutaten

5 Eier
150 g Zucker
1 Messerspitze Zimtblüte, gemahlen
1 Messerspitze Muskatblüte, gemahlen
300 g Kürbis (geputzt)
300 g Mandelgrieß
50 g Stärke
1 Päckchen Backpulver
Abrieb einer Bio-Orange



Treffen Sie CARL!

Der smarte Lieferservice bringt den Carlsplatz direkt zu Ihnen nach Hause – ab einem Bestellwert von 50 € sogar kostenfrei!

CARL ist Ihr smarter Shoppinghelfer und kümmert sich ab sofort um Ihre Einkäufe auf dem Carlsplatz. Zum Leben erweckt wurde CARL vom Carlsplatz gemeinsam mit der Firma incharge, die für intelligente Innenstadtlogistik in Düsseldorf und individuellen Service steht.

Sie möchten CARL kennenlernen?

Nichts leichter als das. Rufen Sie ihn an, schreiben Sie ihm eine WhatsApp oder eine E-Mail. CARL nimmt Ihre Bestellungen auf und stellt den Einkauf sowie die Lieferung zu Ihnen nach Hause sicher.



*nur bei teilnehmenden Händlern

CARL leitet Ihre Bestellungen an Ihre Lieblingsstände weiter* – oder findet genau den richtigen Händler für Sie. So können Sie sich die stadtbekannteste Qualität und Frische des Carlsplatz bequem per E-Lastenrad oder E-Lieferwagen nach Hause liefern lassen. Für alle Fragen rund um den Einkaufs- und Lieferservice kontaktieren Sie CARL gerne via E-Mail, telefonisch oder persönlich in seinem Büro auf dem Carlsplatz.

Lieferzeiten und Bezahlung

Alle Lieferungen erfolgen mittwochs bis samstags zwischen 16 und 21 Uhr. Bestellungen, die bis 13 Uhr eingehen, werden noch am gleichen Tag ausgeliefert; spätere Bestellungen am folgenden Liefertag. Samstagslieferungen bitte bis freitags 17 Uhr bestellen. Die Bezahlung erfolgt nach Wunsch bar bei Lieferung, per EC-/Kreditkarte oder via Überweisung/Paypal.

Jetzt kostenfrei liefern lassen!

Einkäufe über 50 € werden in ganz Düsseldorf, Neuss und Meerbusch kostenfrei geliefert. Für Bestellungen unter dem Mindestbestellwert fallen 7,50 € Liefergebühren an.

Kontakt

✉ bestellung@carl-lieferservice.de
☎ 0157 80 55 48 20
🌐 www.carl-lieferservice.de

So funktioniert's



Schicken Sie uns Ihre Einkaufsliste ...

Senden Sie CARL Ihren Einkaufszettel: CARL leitet Ihre Bestellungen an Ihre Lieblingsstände weiter – oder findet genau den richtigen Händler für Sie.



... CARL kauft für Sie ein ...

CARL kauft für Sie bei den teilnehmenden Händlern ein. Sollten Waren nicht verfügbar sein, meldet er sich mit einer Alternative zurück und Sie können auswählen, ob Sie ihre Bestellung anpassen möchten.



... und liefert alles direkt bis zu Ihrer Haustür.

CARL packt sein E-Lastenrad oder seinen E-Lieferwagen und bringt Ihnen Ihren Einkauf geräusch- und emissionslos im Stadtgebiet Düsseldorf/Meerbusch/Neuss nach Hause.

#carlsplatz
carlsplatz-markt.de

fb.com/carlsplatz40213
@carlsplatz



Charity Gin

Sharing is caring! Mit dem ersten Düsseldorfer Charity Gin unterstützen Gastronomen Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen. Ein tolles Geschenk! Jetzt auf dem Carlsplatz erhältlich.

charity-gin.de

Ausblick



Weihnachtszeit auf dem Carlsplatz

Dieses Jahr freuen wir uns ganz besonders auf die Weihnachtszeit und gemütliche Stunden daheim. Merken Sie sich schon jetzt die wichtigsten Termine vor! Ende Oktober kommen pünktlich vor dem Martinstag am 11. November die ersten Gänse auf den Carlsplatz. Tipp: Vorbestellung nicht vergessen! Ab dem 1. November machen Stollen, Weihnachtsgebäck und Schokoladöläuse Lust auf kuschelige Wintermonate. Adventskränze sind ab ca. Mitte November erhältlich und die offizielle Tannenbaum-Saison startet am 5. Dezember 2020.

Kontakt & Impressum

Herausgeber

Wochenmarkt Carlsplatz GmbH
Carlsplatz 26, 40213 Düsseldorf

Vertreten durch Geschäftsführer
Heiner Röckrath

Kontakt

carlsblatt@carlsplatz-markt.de

Redaktion & Text

Tina Husemann, Ursula Wiedenlubbert

Art Direktion & Layout

vista – digital brand content design

Fotos

Kristof Puller (Titelbild), Kristina Fendesack, Sabrina Weniger, GMVozd (istockphoto.com, Kürbis), bhofack2 (istockphoto.com, Kürbiskuchen), Povareshka (istockphoto.com, Blätter) Sanja Kulusic (stocksy.com, Weihnachtsbaum), Chrissie Salz (Illustrationen Lieferservice)

Druck

Clasen Druck GmbH
Spielberger Weg 66, 40474 Düsseldorf

Auflage 7.500