



Datum: August 2008  
Thema: Brauerei zum Schiffchen

## Chronik: Das „Schiffchen“ in Jahreszahlen

- Wilhelm Hütten hieß der Braumeister, der **1628** durch herzogliches Edikt gegen eine Gebühr von 651 Gulden die Erlaubnis bekam, im Hafengelände – damals noch außerhalb der Stadtmauern – Brauerei und Schankwirtschaft unter dem Namen „Zum Schiffchen“ zu betreiben und dort Bier, Wein und Speisen zu verkaufen.
- Seit der Stadterweiterung **1680** lag das „Schiffchen“ innerhalb des Stadtgebiets.
- Bei der Bombardierung Düsseldorfs durch die Franzosen **1794** brannte das Gasthaus ab, wurde kurz darauf wieder an gleicher Stelle errichtet.
- Bei seiner dreitägigen Stippvisite in Düsseldorf im November **1811** kehrte Napoleon mit seinen begleitenden Generälen ins „Schiffchen“ ein – uneins sind die Stadthistoriker, ob er Wein oder Altbier bestellte.
- Wilhelm Hoff, der das Gasthaus **1893** erwarb, kaufte kurz darauf das Nachbargebäude (Hafenstraße 3) und vereinigte **1911** beide Häuser zum nunmehr erweiterten „Schiffchen“.
- Im April **1944** wurde das „Schiffchen“ durch Bomben zerstört. **1948/49** erfolgte der Wiederaufbau im alten Stil.
- Der damalige Besitzer erweiterte das Gasthaus erneut, nachdem er **1958** das Trümmergrundstück Hafenstraße 7 erworben hatte.
- In den Besitz der Stadt ging das Gebäude **1981** über. Pächter wurde damals die Stockheim-Gruppe, die das „Schiffchen“ seitdem als ihr Flaggschiff in der Altstadt pflegt.

## Heute: Das „Schiffchen“ in Zahlen

- 57 Mitarbeiter, davon 21 in der Küche und 19 im Service, gehören zur „Schiffchen“-Crew.  
Aktuell werden acht Azubis zu Köchen ausgebildet.
- Im Tagesdurchschnitt kommen rund 750 Gäste. An Spitzentagen, vor allem während großer Messen, sind es bis zu 1200.
- Bis zu 420 Sitzplätze bietet das „Schiffchen“, über zusätzliche 140 Plätze verfügt der Biergarten.
- Pro Tag werden durchschnittlich 2000 Glas Bier ausgeschenkt – Altbier stellt den Löwenanteil.
- Die Schweinshaxe ist und bleibt das beliebteste Gericht; monatlich werden über 3000 serviert.
- Saisonale Spezialitäten: 2500 kg Spargel, 800 Gänse und unzählige Säcke Miesmuscheln werden in der „Schiffchen“-Küche alljährlich zubereitet.