

# Den Genen kann man kaum entrinnen

Kerstin Schwan hat sich in Düsseldorf mit dem „Olives“ den Traum von einem erfolgreichen gastronomischen Allround-Konzept erfüllt

■ AHGZ, 18.2.06 / gm

DÜSSELDORF Mit Gastronomie ist Kerstin Schwan aufgewachsen. Als 14-Jährige macht sie ein Schulpraktikum im Betrieb ihres Vaters und jobbt danach regelmäßig im „Maredo“ in Hamburg. Ihrem Vater Klaus Schwan – früher Geschäftsführer von Whitbread Deutschland und heute Vorsitzender der Fachgruppe für Systemgas-

ihrer Diplomarbeit: „Internet-Recruiting im Vergleich zu klassischen Medien“.

Dann beginnen die gastronomischen Gene zu wirken. Eine Position als Personalreferentin bei einer Unternehmensberatung gibt sie auf, als der Vater ihr vorschlägt, die kleine Systemgastronomie-Kette „Spitz“ aus dem Portfolio von Whitbread zu

runge. Im „Stilwerk“, dem Einkaufsparadies auf der Königsallee, übernimmt Kerstin Schwan die gastronomische Einheit.

An diesem Top-Standort schwebt ihr ein „Allrounder-Laden“ vor. „Ich wollte mich nicht spezialisieren, sondern vom Frühstück über den Business-Lunch bis zu Candle-Light-Dinner und Party die gesamte gastronomische Bandbreite abdecken“, sagt sie der AHGZ.

## Unkomplizierte Küche zu moderaten Preisen

Eine schwierige Aufgabe, die ihr aber auf Anhieb gelingt. Das „Olives“, wie sie ihr Restaurant-Bar-Lounge-Konzept nennt, wird zum Highlight im Design-Tempel. Rasch entwickelt sich das von einer amerikanischen Innenarchitektin konzipierte 300 Quadratmeter große Lokal zum Treffpunkt für die Shopping-Bummler, zur Kantine für die Mitarbeiter der umliegenden Büros, Banken und Geschäfte. Ein Bakery-Shop für Take-Away-Geschäft mit Sandwiches, Bagels, Muffins und Kaffee wird das Sahnehäubchen.

Die frische, unkomplizierte Küche im mediterranen Stil mit Cross-Over-Akzenten kommt beim Düsseldorfer Publikum an. Mittags trifft man sich zum Lunch. Beliebt ist das Angebot „Avanti“. Falls es nicht in 13 Minuten vor dem Gast steht, geht es aufs Haus – plus ein Heißgetränk. Abends ist das Dinner im „Olives“ meist Auftakt für einen Stadtbummel. Oder man bleibt dort, macht Party zu fetziger Disco-Musik.

Die „Werbe-Pause“, Düsseldorfs einzige etablierte After-Work-Party, ist im „Olives“ heimisch geworden und man gilt als feste Größe, wenn es um Produktpräsentationen oder schicke Firmen-Feten geht.

Kerstin Schwan sprudelt nur so vor Ideen, ist von früh bis spät präsent, begrüßt Gäste, hilft rasch in der Küche oder im Service aus. Mit Rat und Tat steht Kerstin Schwan ein profunder Kenner der Branche zur Seite: Pierre Nierhaus.

„Das Wichtigste sind aber meine Mitarbeiter – ohne die ist das beste Konzept nicht realisierbar.“



Sie hat ebenfalls den Deutschen Gastronomiepreis gewonnen: Kerstin Schwan mit ihrem Küchenchef Thomas Verführth  
Foto: Marx

tronomie und DEHOGA-Vizepräsident – verdankt sie eine rasante Karriere als Gastronomin mit drei Betrieben in Düsseldorf. Dafür hat die diplomierte Kauffrau sogar eine Laufbahn in der Industrie sausen lassen. Den Schritt in die Selbstständigkeit mit rund 100 Mitarbeitern hat sie bis heute nicht bereut: „Es ist einer der vielseitigsten und schönsten Berufe.“

Nach dem Abitur macht sie eine Ausbildung zur Werbekauffrau. Danach lernt sie Industriekauffrau bei der Bavaria St. Pauli-Brauerei, arbeitet bei der Jever-Brauerei und packt noch ein BWL-Studium obendrauf. Thema

übernehmen. Klaus Schwan ist Vollblutgastronom, fühlt sich für den Ruhestand noch viel zu jung und findet das operative Gastronomie-Geschäft spannend wie eh und je.

Aus „Spitz“ wird „Schwan“ und Düsseldorf zur neuen Heimat für Kerstin, die bis dahin in Bremen und Hamburg zu Hause war. Die „Schwan“-Betriebe in Köln und Mainz verkauft sie aber bald und konzentriert sich völlig auf die Neupositionierung der beiden Düsseldorfer Locations im neuen Medienhafen und in der Altstadt. Kaum ist das gelungen, begegnet ihr eine neue Herausforde-

AHGZ, 18. Februar 2006