

„Nicht ich, meine Mannschaft ist der Star“

Drei Läden brummen, der vierte kommt: Kerstin Schwan ist die Gastro-Königin der Stadt. Was an Vatis Genen liegen könnte. Oder am tränenreichen Start ihrer Karriere.

Von Olaf Steinacker

Ihr erstes Altweiber als Gastronomin vergisst Kerstin Schwan im Leben nicht. Mit elf Fässern Bier wollte sie den Tag überstehen. In ihrem eigenen Laden, Spitz hieß die Mischung aus Restaurant, Lounge und Bar damals noch. Im Herzen Kölns - da simmer dabei. An Türsteher hatte sie nicht gedacht. Wenige Stunden später war der Laden ebenso voll wie die meisten Gäste, die Fässer lange ausgetrunken und Kerstin saß heulend im Keller.

„Ich war so naiv“, sagt sie heute. „Ich wusste ja nicht mal, was Karneval eigentlich ist.“ In ihrer Heimatstadt Hamburg hat man für rheinisches Umтата nichts übrig. Im Jahr darauf war mehr Bier im Haus, aber an die 30 Rocker in Feier- und Krawallaune wollten mitfeiern - Party Nummer zwei war genau so eine Pleite wie der erste Versuch.

LEUTE HEUTE

Aus Spitz ist mittlerweile Schwan geworden - die vier Läden in Düsseldorf, Köln und Mainz sind auf zwei geschrumpft. In Düsseldorf ist dafür das Olives im Stilwerk dazugekommen: Ein angesagter Tummelplatz für die Düsseldorfer Nachwuchs-Schickeria mit Hang zu edler Umgebung. Ab und zu gibt's dort Hummer und Champagner zum Sattessen. Aus der blutigen Anfängerin von damals ist die Gastronomin des Jahres 2005 geworden. Mit 31 Jahren.

Es hätte für die gelernte Werbekauffrau und studierte BWLerin so einfach sein können. Wäre sie bloß Personalreferentin in ei-

3 X SCHWAN

- ▶ Olives im Stilwerk, Grünstraße 15, Telefon: 862 82 80
- ▶ Schwan im Medienhafen, Hammer Straße 38, Telefon: 39 31 13
- ▶ Schwan am Burgplatz, Mühlenstraße 2, Telefon: 136 53 87

Oder im Internet unter
▶ www.schwan-restaurant.de
▶ www.olives-restaurant.de

ner Unternehmensberatung geblieben. Mehr oder weniger geregelter Stress und Arbeitszeiten, ein kreatives Umfeld und mehr Zeit für ihr Hobby, das Dressurreiten. Stattdessen bietet ihr Vater Klaus vor fünf Jahren an, die kleine Systemgastronomie-Kette Spitz zu übernehmen. Seinerzeit ist der Mann noch Deutschland-Chef der Steakhaus-Kette Maredo, ein Schwergewicht in der Branche. Er traut seiner Tochter den Job zu - ihre Erfahrung bisher: Ein Schülerpraktikum und Ferienjobs bei Maredo.

Erfolgsrezept: die Gäste lieben

Seine Erfahrung als Direktor der Gastronomie-Kette und Vater der damals 27-Jährigen sagt ihm, das Kerstin den Sprung ins kalte Wasser schafft. „Er kennt meine Stärken und Schwächen“, sagt Kerstin Schwan. Außerdem hat ihr Vater Klaus („mein Mentor“) die wichtigste Maxime mit gegeben: „Du musst Menschen lieben und mögen, sonst kannst du den Job nicht machen.“

Menschen mag sie - nicht nur die, die ihre Läden besuchen, sondern auch die, die für sie arbeiten. Mittlerweile sind das mehr als 100. Wobei sie das erst lernen musste: „Früher war ich ein Alptraum für meine Mitarbeiter.“ Heute versucht sie, berechenbar zu sein. Ihre Leute wissen, was bei der Chefin geht und was nicht. „Ich habe keine Lust, etwas fünfmal zu sagen“, sagt die Chefin. „Ich bin nicht die Feuerwehrfrau, die dann einspringt, wenn die Hütte brennt.“ In der Branche heißt es, mit ihr sei nicht gut Kirschen essen. Wobei sie Wert auf ein gutes Betriebsklima legt. Schon aus ökonomischen Gründen: „Fluktuation kostet Geld.“ Betriebswirtschaftslehre, erstes Semester.

Oder Erfahrung, die sie wohl oder übel machen musste. „Natürlich wurde ich hintergangen, beklaut und belogen. Deshalb bin ich froh, dass ich mich jetzt auf meine Mitarbeiter verlassen kann.“ Wie auf Thomas Verfürth, den Ex-Küchenchef des WZ-Nachrichtentreffs an der Kö, der heute für alle ihre Küchen verantwortlich ist. Oder Christian, der vor kurzem als erster Azubi aus



Düsseldorf's Gastro-Königin Kerstin Schwan posiert schon mal im T-Shirt ihres neuesten Projekts: Ihre Nudelbar MoschMosch eröffnet im August in der Kö-Galerie. Foto: Dieter Alsleben

dem Schwan-Imperium seine Prüfung abgelegt hat. Bald soll er mit einer Kollegin das neueste Baby von Kerstin Schwan managen. MoschMosch, eine hippe Nudelsuppen-Bar, die im August in der Kö-Galerie eröffnet.

„Nicht ich, meine Mannschaft ist der Star“, sagt Schwan. Damit das so bleibt, muss der Star an

sich arbeiten: Was kann besser gemacht werden, was ist gut gelaufen? Gut läuft's, wenn ihre Gäste wiederkommen. „Gut essen kann man an jeder Ecke, guter Service ist selten“, sagt Schwan. Die Mannschaft hat's kapiert und respektiert ihren Wunsch. Respekt ist wichtig. „Den musste ich mir erarbeiten.

Ich hatte am Anfang keine Ahnung, von dem, was ich mache“.

Harte Arbeit, mit Tränen und dem Gefühl es nicht zu schaffen. Wie oft sie die Brocken hinschmeißen wollte, weiß sie nicht. „Ich wäre fast zerbrochen.“ Die Zeiten sind vorbei, „ich würde es nochmal machen“, sagt Schwan. Kinder hätte sie gern. Später.