

# „Schwan“ feiert Geburtstag und bekommt Nachwuchs



Kerstin Rapp-Schwan mit Restaurantleiter Enrico Wiltner am „Schwan“ am Burgplatz. Das Spezial-Fahrrad kann man gewinnen.  
RP-FOTO: ENDERMANN

(Jul) Ihre **Oma Käthe** wäre 2011 hundert Jahre alt geworden. Das ist für **Kerstin Rapp-Schwan** in diesen Tagen von besonderer Bedeutung. Denn: Die Gastronomin, die die Marke „Schwan“ in Düsseldorf etabliert hat, ist im achten Monat schwanger. Am 26. Oktober soll ihre erste Tochter zur Welt kommen, und sie überlegt noch, ob sie sie nicht Käthe nennen soll – was beim Ehemann **Martin Rapp** allerdings nicht gerade für Begeisterungstürme sorgt. Und dann gibt es im Monat Oktober noch ein Jubiläum: Der „Schwan“ vollendet seine erste Dekade. Und zum 10. Geburtstag will Kerstin Rapp-Schwan feiern. „Da sollen dann aber nicht Promis, sondern unsere Kunden etwas von haben.“ Geplant sind Gutscheinaktionen, Mittagsgeschenke aus den vergangenen zehn Jahren und ein großes Gewinnspiel, bei dem – Oma Käthe lässt grüßen – ein imposantes Oma-Fahrrad als Hauptpreis winkt. „Das Fahrrad wurde eigens für diese Aktion gebaut“, erzählt die Gastronomin stolz. Vor zehn Jahren begann Kerstin Rapp-Schwans Düsseldorf-Abenteuer. Damals

trug sie ihren Mädchennamen noch solo, und bei der Übernahme des Restaurants Spitz war klar, dass daraus ein „Schwan“ werden müsse. „Begonnen haben wir in Düsseldorf mit zwei Läden“, erzählt die Tochter des Maredo-Begründers **Klaus Schwan**. Zehn turbulente Jahre liegen nun hinter ihr. Sie wurde Gastronomin des Jahres, führte zwischenzeitlich vier Läden alleine. 2008, als ihr alles ein bisschen zu viel wurde, kam ihr Zwillingbruder **Axel** zu Hilfe. Gemeinsam überarbeiteten sie das Schwan-Konzept. Heimatnähe und Hausmannskost nach Oma Käthes Art – das funktionierte besser als alles vorher da gewesene. „Wir haben tolle Standorte am Burgplatz, im Stilwerk und an der Rosstraße, die Kunden nehmen das Konzept an, wir hatten nie bessere Zahlen.“ Bruder Axel folgte inzwischen einem Ruf nach München, zur Seite stehen der Gastronomin jetzt ihr Mann und drei Restaurantleiter. Und demnächst halt der Nachwuchs: „Ich vermute, dass das Kind am Anfang viel dabei sein wird“, schmunzelt sie. Wen wundert's bei den Genen.