

Rheinische Post,
26. März 2010

Schwan mit Wohnzimmer-Flair

GASTRO Das Restaurant „Schwan“ am Burgplatz hat mit einem neuen Konzept wieder eröffnet. Für die Betreiber Kerstin und Axel Schwan könnte das der **Startschuss** für eine große gastronomische **Expansion** sein.

VON ANDREAS PANKRATZ

ALTSTADT Für ihre Restaurants hat Kerstin Rapp-Schwan ein hohes Ziel ausgegeben. „Wir wollen so werden wie Nutella“, sagt die Gastronomin. Das heißt: Die Gäste sollen jeden Tag die gleiche Qualität serviert bekommen und von Kindesbeinen an mit einem vertrauten Geschmack aufwachsen. Das nun auch in einem neuen Ambiente, denn das Bistro am Burgplatz hat nach einer Renovierung kürzlich wiedereröffnet.

Den Innenraum prägen jetzt warme Farben, klassische Kronleuchter und weiche Sitzmöbel. „Wir setzen auf familiäre Gemütlichkeit und Wohnzimmer-Flair – in Abgrenzung zu den vielen eher unterkühlten Restaurants in Düsseldorf“, sagt Axel Schwan. Diesen Charme erkennt der Gast auch in der Speisekarte. Denn dort findet der Besucher neben Schnitzel und mediterranen Häppchen nun auch „Oma Käthes Gutbürgerliche Küche“: Linseneintopf, Hackbraten und Pfannkuchen gehen dabei tatsächlich auf die Lieblingsrezepte der Großmutter zurück, die von den Geschwistern mit einem Bild über dem Kamin geehrt wird.

Das neue Konzept haben die Gastronomen-Geschwister bereits in ihrem Restaurant in Derendorf umgesetzt, das nach der Schließung des Lokals im Hafen im vergangenen Herbst eröffnet worden ist. „Das Restaurant lief vom ersten Tag an gut und gab uns die Initialzündung, das gleiche auch in der Altstadt zu machen“, sagt Axel Schwan. Außer dem Design und der neuen Karte hat sich auch die Auswahl der Lieferanten verändert. „So weit es nur geht, arbeiten wir nur



Axel **Schwan** und Kerstin **Rapp-Schwan** betreiben das Lokal, das ihren Familiennamen trägt. Das Ambiente soll sich von unterkühlten Restaurants optisch absetzen.

RP-FOTO: ANDREAS BRETZ

mit regionalen Lebensmittelproduzenten zusammen“, so Schwan. In Düsseldorf sei das beispielsweise die Metzgerei Schlösser.

Jedes Jahr ein neues Lokal

Und wenn es nach den „Schwan“-Wirten geht, ist es nicht das letzte ihrer Lokale, welches das kulinarische Angebot Düsseldorfs bereichern sollen. „Wir wollen jedes Jahr ein neues Restaurant eröffnen“, so das Ziel von Rapp-Schwan. Allein in Düsseldorf könnten sich die beiden vier bis fünf weitere

Schwäne vorstellen und würden am liebsten auch ins Umland expandieren.

„Systemgastronomie“ betrachten sie dabei nicht als Schimpfwort. Im Gegenteil: Sie orientieren sich an diesem Prinzip, um die Erwartungen der Gäste jederzeit erfüllen zu können.

So viel gastronomischer Unternehmergeist ist kein Zufall. Denn schließlich bekamen sie das Gespür für das Geschäft quasi vererbt – ihr Vater war Chef einer großen Steakhouse-Kette.

INFO

Eigene Rezepte

Mit dem Akzent auf **traditionelle rheinländische Küche** sucht der „Schwan“ die Lieblingsrezepte seiner Gäste. Diese könnten unter Umständen auf der Speisekarte landen. Die Bögen dafür liegen im Lokal aus.

Tischreservierungen unter Telefon 1365387 oder online.

www.schwan-restaurant.de