

Deutsche Küche liegt im Trend

Die Norddeutschen

Die Geschwister Kerstin und Axel Schwan sind so erfolgreich mit der deutschen Küche, dass sie nun sogar schweren Herzens eines ihrer anderen Restaurants umbauen – um noch mehr aus Großmutterns Küche anbieten zu können. Aus dem „Olives“ im Stilwerk wird deshalb in den nächsten Wochen der dritte „Schwan“ der Landeshauptstadt. In den ersten beiden Restaurants arbeiten die Schwans tatsächlich mit dem Kochbuch ihrer norddeutschen Oma und haben jede Menge Fans von Schinkennudeln, Schnitzeln und Gulasch gefunden. „Viele Leute kochen heute leider zuhause nicht mehr so, deshalb gibt es eine große Sehnsucht nach den klassischen Gerichten“, sagt Kerstin Schwan. Die Freundschaft zu den Gästen geht soweit, dass sie sogar ihre Lieblingsrezepte mitbringen und dem „Schwan“ überlassen.

INFO

Die Adressen

Zur Sennhütte Rethelstraße 96, Telefon 0211 13950141, geöffnet: di-do & so 11-24, fr & sa 11-1 Uhr

Breuer's Restaurant Hammer Straße 38, Telefon 0211 15795120, geöffnet: so-do 10-1, fr & sa 10-3 Uhr

Schlösser Quartier Bohème Ratinger Straße 25, Telefon 0211 15976150, geöffnet: mo, di, do, so 11-1, fr & sa 11-3 Uhr

Schwan Frankenstraße 1 (Ecke Roßstraße), Telefon 0211 393113, geöffnet: täglich 10-24 Uhr; Mühlenstraße 2, Telefon 0211 1365387, geöffnet: so-do 10-24, fr & sa 10-1

Die neuen **Lieblinge** in der Düsseldorfer **Restaurant-Szene** haben eines gemeinsam: Sie bringen heimische Gerichte auf den Tisch. Die einen interpretieren sie modern, die anderen suchen mit viel Aufwand nach **Großmutterns Rezepten**.



Das „**Quartier Bohème**“ in der Altstadt präsentiert rheinische Klassiker auf moderne Weise.



Das „**Breuer's**“ im Medienhafen bietet Gerichte aus allen deutschen Himmelsrichtungen.



Stephanie **Wicke** kocht in der „**Sennhütte**“ hausgemachte Spezialitäten aus dem Süden.



Kerstin und Axel **Schwan**: Die Favoriten aus dem Kochbuch der norddeutschen Großmutter gibt es bald an drei Standorten.

FOTOS: BAUER, ESSER, PRIVAT (2)