

DÜSSELDORFER STADTPOST

DÜSSELDORFS GRÖSSTE ZEITUNG



Starke Zwillinge: Kerstin und Axel Schwan

Sie führen in Düsseldorf drei Restaurants unter ihrem Familiennamen. Das Jüngste, das ehemalige „Olives“, wurde gerade umgebaut. Seite C 3

110 RHEINISCHE POST

DÜSSELDORF | C 3

D-MET3

SERIE STARKE PAARE (3)

Die Küche der Schwan-Zwillinge

Kerstin und Axel Schwan sind **Zwillinge**. Zunächst managte die Schwester ein halbes Dutzend **Restaurants** alleine.

Im Jahr **2008** kam ihr ihr Bruder zu Hilfe. Jetzt gibt es nur noch „**Schwan**“ pur: Moderne deutsche Küche mit einem Hauch **Nostalgie**.

VON JUTTA LAEGE

„Wir sind Geschwister, die zufällig zur selben Zeit im selben Bauch waren“ – eine ungewöhnliche Definition für ein Zwillingsskind. Es mag wohl daran liegen, dass Kerstin und Axel Schwan zweieiige Zwillinge sind. Da ist man eben nicht pausenlos zusammen, fühlt gleich, denkt gleich, tickt gleich. Nein, Kerstin und Axel Schwan gingen nach ihrer Kindheit in Norddeutschland erst einmal getrennte Wege.

„Wir haben uns regelmäßig gesehen und auch telefoniert, aber mehr nicht“, erinnern sich die bei-

„In einem Dreivierteljahr haben wir alles von Rechts auf Links gedreht“

den. Seit zweieinhalb Jahren ist das anders. Axel zog Kerstin hinterher – aus Geschwisterliebe sozusagen. Die kleine Schwester (sie kam 35 Minuten nach ihm auf die Welt) hatte ihn um Hilfe gebeten, weil ihr ihr kleines Gastro-Imperium über den Kopf zu wachsen drohte. 2001 hatte Kerstin Schwan mit Hilfe ihres Vaters Klaus, der eine Steakhouse-Kette gegründet hatte und zuletzt Geschäftsführer von Maredo Deutschland war, vier „Schwäne“ eröffnet, zwei in Düsseldorf, einen in Köln, einen in Mainz. Es folgte das „Olives“ im Stilwerk an der Grünstraße, das „MoschMosch“ in Düsseldorf und schließlich auch in Köln. 2006 wurde ihr der „Wirte-Oscar“, ein renommierter Brauereipreis, verliehen. Sie schwamm auf einer Erfolgswelle und verlor doch den Halt. „Es war ein bisschen verrückt. Ich hatte permanent das Handy am Ohr. Immer war ich die einzige Antwort auf jede Frage.“

Zwillingsbruder Axel, der als Marketing-Direktor unter anderem für Unilever und Danone gearbeitet hatte, gefiel die Gastronomie von jeher. „Da sind Kerstin und ich uns wieder ähnlich. Wir fanden beide immer spannend, was unsere Eltern gemacht haben“, sagt er. 2008 kam er von München an den Rhein. Es sollte ein schwieriges Jahr werden, weil der beste aller „Schwäne“, der im Hafen, nicht weitergeführt werden konnte. „Er war unser gastronomisches Aushängeschild, lief super, doch dann wurde plötzlich



Kerstin und Axel Schwan in ihrem neu gestalteten „Schwan“ im Stilwerk. Das schwere Mobiliar des alten „Olives“ ist lockerer Restaurant- und Kaffeehausatmosphäre gewichen.

RP-FOTO: WERNER GABRIEL

unser Mietvertrag nicht verlängert“, erzählt seine Schwester.

Gemeinsam krepelten die beiden das bestehende Gastro-Konzept um. „Axel war das beste Korrektiv“, lobt Kerstin Schwan. „In einem Dreivierteljahr haben wir alles von Rechts auf Links gedreht.“ Was ihr half, sich von alten Zöpfen zu trennen, war ihre Spontanität und auch ihr absolutes Vertrauen in den Bruder. „Axel ist extrem strukturiert, diszipliniert. Er überlegt strategisch und ist sehr kreativ.“

Axel Schwan wiederum attestiert seiner Schwester Begeisterungsfähigkeit, Energie und natürliche Autorität. „Es gibt gar keinen Zweifel daran, dass ihr Wort Gesetz ist“, lächelt er. Alle Eigenschaften zusammen genommen führten wohl zum glücklichen Ende. „Was uns beide auszeichnet, ist, dass wir uns nicht mit Problemen aufhalten, sondern Lösungen suchen.“ Und so ist zu erklären, dass bei den Schwans jetzt nichts mehr ist, wie es noch vor einem Jahr war. Die MoschMosch-Filialen wurden verkauft, der Umzug aus dem Hafen nach Derendorf

gestemmt. Das neue Gastro-Konzept heißt jetzt „Schwan: Café – Heimat – Restaurant“. Moderne deutsche Küche mit einem Hauch Nostalgie. Sie schlägt sich sowohl im Restaurant an der Roßstraße, das 2009 eröffnet wurde, nieder, als auch im „Schwan“ am Burgplatz, der im Frühjahr generalüberholt wurde. Der jüngste „Schwan“ war früher ein Italiener. Das Restaurant

„Olives“ im Stilwerk mit seinen 180 Plätzen haben Kerstin und Axel Schwan in den letzten sechs Wochen komplett dem neuen Konzept entsprechend umgestaltet. Aufgelockerte Bestuhlung, heller Eichenboden, mintfarbene Vorhänge, viel Dekoratives (barock anmutende Design-Tapete, Spiegel und Bilder aus der guten alten Zeit), sowie Kronleuchter locken in die heller

INFO

Noch mehr Standorte

Mit der Eröffnung des dritten Schwan wurde auch die Internetseite komplett neu konzipiert. Unter www.schwan-restaurant.de gibt es **Informationen** zu Speisen, Getränken, **Mittagskarten** und **Aktionen**. Und es könnten noch mehr werden. „Unser Ziel ist es, jedes Jahr einen neuen Schwan in Düsseldorf oder Umgebung zu eröffnen“, sagen die Zwillinge

gewordenen Räume. „Wir wollten eine Mischung aus Fünf-Sterne-Ambiente und Wiener-Kaffeehaus“, erklären die beiden. Die Karte reicht vom täglichen Frühstücksbuffet (7,90 Euro) über kleine „Schwanereien“: Kartoffelsuppe, Käse-Hackfleischsuppe ab 3,90 Euro bis hin zu „Oma Käthes“ Lieblingsküche: Pfannkuchen, Hackbraten oder Hühnerfrikassee (4,50 Euro bis 8,50 Euro).

Oma Käthe gab es übrigens wirklich. Ihr Schwarz-Weiß-Bild hängt über der Theke. Sie erinnert an Miss Marple. Dazu passt dann auch wieder das „Überraschungsgericht“ in der Karte: „Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt“.

Soviel ist klar: Außer Schwänen kommt den Geschwistern Schwan nichts mehr unter die Restaurant-Haube. Einzige Ausnahme: eine Ente. Denn genau genommen ist der Schwan im „Schwan“ eine Ente. Die Geschichte dazu geht etwas anders als die vom hässlichen Entlein. Sie ist eine Familiengeschichte und kann in der Speisekarte im „Schwan“ nachgelesen werden...