



Newsletter RSS-Feeds Widgetbox Sitemap Impressum AGB Datenschutz Kontakt Weiterempfehlen



B&L Medien Fleischnet Moproweb Shop A

Home **Food** Beverage Technik Ausstattung Management Service eMag-Archiv

[deutsch](#) » [Food](#) » [Konzepte](#)

10 Jahre „Schwanerei“

News vom 31.08.2011 | Rubrik: [Konzepte](#) | Kommentare: [0](#)
Bewertung:

[Share](#)



Foto: Schwan Restaurant

Düsseldorf. Als Kerstin Rapp-Schwan 2001 von Hamburg nach Düsseldorf übersiedelte, hatte sie großes vor: es galt, die Gebräuche und Eigenheiten der Rheinländer zu verstehen und parallel im damals aufstrebenden Medienhafen und am Burgplatz, im Herzen der Düsseldorfer Altstadt, ein ambitioniertes Gastronomie-Projekt zu realisieren: die **Schwan-Restaurants**.

„Anfangs konnte ich als Nordlicht z.B. mit Karneval nichts anfangen. Mittlerweile fühle ich mich aber selbst als echte Düsseldorferin und schunkel fleißig mit!“ sagt sie heute. Ihre Restaurants haben sich mittlerweile als fester Bestandteil der Düsseldorfer Gastronomie-Szene etabliert, so dass die Geschäftsführerin im Oktober diesen Jahres bereits ihr zehnjähriges Jubiläum feiern kann - und dies mit zahlreichen Aktionen für die Gäste.

Düsseldorferin und schunkel fleißig mit!“ sagt sie heute. Ihre Restaurants haben sich mittlerweile als fester Bestandteil der Düsseldorfer Gastronomie-Szene etabliert, so dass die Geschäftsführerin im Oktober diesen Jahres bereits ihr zehnjähriges Jubiläum feiern kann - und dies mit zahlreichen Aktionen für die Gäste.

Die sympathischen Schwan-Restaurants erinnern mit ihrem liebevoll gestalteten Interieur gerne an Oma's gute Stube. Und dies nicht ohne Grund: „Die sprichwörtliche Mutter des Gedankens, war meine Oma Käthe, die in diesem Jahr - passend zu unserem Jubiläum - ihren 100. Geburtstag gefeiert hätte. Ich wollte ein Restaurant eröffnen, in dem es all die Leckereien gibt, die ich schon als Kind bei meiner Oma geliebt habe.“ Diese Spezialitäten finden sich bis heute in der Rubrik „Oma Käthes Lieblingsküche“ auf der Speisekarte wieder. Hinzu gesellten sich weitere Spezialitäten, für die Stammgäste gerne auch längere Strecken auf sich nehmen: „Unsere „Schwanitzel“ und die „Füllhörner“, Weizenbrotrollen mit verschiedenen, großzügigen Füllungen, sind die Renner auf unserer Karte!“ sagt Rapp-Schwan. „Der Schwan bietet seinen Gästen seit dem ersten Tag ehrliche, hausgemachte, größtenteils deutsche Gerichte, in ordentlichen Portionsgrößen.“

In den letzten Jahren wurde das Schwan-Konzept mit tatkräftiger Unterstützung von Kerstins Zwillingbruder Axel konsequent weiterentwickelt und ausgebaut. Heute gibt es drei Schwan Restaurants in Düsseldorf. Neben dem Schwan am Burgplatz und im Stilwerk (ehemaliges Olives) in der Nähe der Königsallee, musste das Restaurant im Medienhafen 2009 weichen, nachdem der Mietvertrag nicht verlängert werden konnte. Der Schwan flog daraufhin nach Derendorf aus und siedelte sich an der Rossstraße neu an. Dort konnten das eingespielte Team von 30 Mitarbeitern komplett übernommen werden, so dass einer erfolgreichen Fortführung nichts im Wege stand. „Das war damals nur durch die Hilfe der zahlreichen Schwan-Fans möglich, die uns bei einer kurzfristig ins Leben gerufenen Rettungsaktion u.a. diese Räumlichkeiten empfahlen. Nicht zuletzt deswegen möchten wir uns zum Zehnjährigen mit einem Geburtstagsgeschenk-Monat bei unseren Gästen bedanken!“

Im Oktober gibt es in allen drei Schwan Restaurants wöchentlich wechselnde Karten mit den „Highlights aus zehn Jahren Schwanerei“. Darüber hinaus erhalten Gäste in diesem Zeitraum ein kleines Dankeschön sowie einen Gutschein über ein Freigetränk, auf dessen Rückseite sich ein Losschein für einen ganz besonderen Gewinn befindet: der Zweiradspezialist „Bicycle Doctor“ (Moltkestraße 84, 40477 Düsseldorf) fertigt anlässlich des Schwan-Jubiläums ein ganz besonderes Fahrrad von Hand an (siehe Foto), das unter allen Teilnehmern verlost wird. Zudem gibt es weitere attraktive Preise von Partnern der Schwan Restaurants.

www.schwan-restaurant.de

teo/Redaktion 24 Stunden Gastlichkeit

[Artikel senden](#) [Artikel weiterempfehlen](#) [Artikel drucken](#)

Bewerten Sie diesen Artikel:

Geben Sie uns Ihr Feedback zu diesem Artikel

Name*:

Email-Adresse:

*Wie viel ist 3

plus acht:

(Sicherheitsabfrage)

Nachricht*:

* = Bitte Pflichtfelder ausfüllen

[Kommentar abschicken](#) »