

## Aufschwung für Gastro-Szene

Zahlreiche **Restaurants** haben in der Landeshauptstadt in den vergangenen Wochen und Monaten eröffnet. Für **Düsseldorf** gilt mehr denn je: Es setzt sich durch, was **Qualität**, Stabilität und eine klare **Ausrichtung** hat.

VON JUTTA LAEGE

Jahrelang hat sich nichts getan – jetzt scheint der Knoten in Oberkassel geplatzt. Die Gastronomen kehren zurück mit neuen Konzepten und Bekenntnissen: Ob Prinzing, Hülsmann, die Dorfstube im früheren Oberkasseler Hof oder demnächst das Bastian's: Die neue Düsseldorfer Gastronomie sorgt für Aufschwung, selbst wenn es der Branche eher durchwachsen geht.

„Die deutsche Küche hat an Bedeutung gewonnen“, räumt Thorsten Hellwig, Sprecher des Hotel- und Gaststättenverbandes Nordrhein, Dehoga, ein. Das Bedürfnis nach Heimatgefühl in einer globalisierten Welt hat zugenommen. Wer dem Rechnung trägt, kam und kommt gut durch die Gastronomiekrise. Die Geschwister Axel Schwan und Kerstin Rapp-Schwan sind ein Beispiel für das Umdenken in der Branche. Vor etwas über einem Jahr beschlossen sie, ihre bis dahin unterschiedlichen Restaurants unter eine neue Marke zu setzen: „Der Schwan“ war geboren – hausgemachte Kost mit regionalen Produkten. „Das war auf jeden Fall richtig“, sagt Axel Schwan. „Am Burgplatz hatten wir nach der Umstellung fast zweistellige Umsatzzuwächse.“ Für ihn hängt der Erfolg vom richtigen Rezept ab, nicht nur in der Küche: „Du musst es schaffen, bei den Gästen ein klares Bild zu verankern und dadurch Vertrauen zu gewinnen.“ Der Erfolg gibt den Schwan-Geschwistern recht. Und deshalb sind sie auch auf Expansionskurs: „Wir wollen jedes Jahr ein weiteres Restaurant eröffnen, es soll aber alles in Familienhand bleiben.“

### Eröffnung in Grafenberg geplant

Ähnliches gilt auch für Mike van Hauten, Ralph Garden und Olaf Busch, die Betreiber des Mangold und der Löffelbar. Sie servieren „deutsch-internationale Küche, die Interpretationen des Kochs zulässt“, so van Hauten. Dahinter steckt ebenfalls das Bekenntnis, sich kulinarisch an den eigenen Wurzeln zu orientieren. „Darauf legen die Leute sehr viel Wert.“ Wichtig sei aber vor allem, dass die Auswahl der Produkte stimme, frisch sei und dass man Leute habe, die das auch verarbeiten könnten. „Geopart mit Charme und Fantasie“ werde daraus ein erfolgreiches Gastronomie-Konzept. Der Plan für die Mangold-Truppe 2011 steht: In Grafenberg an der Schlüterstraße soll der alte Güterbahnhof in die-



Neben hochwertigem Essen zählen Atmosphäre (hier im **Trompeter** in Unterbilk) und Flexibilität der Inhaber zu den Erfolgskriterien in der Düsseldorfer Gastronomie.

ARCHIVFOTOS: PAUL ESSER (2), PRIVAT



Axel und Kerstin **Schwan** setzen ihr Konzept nun in drei Restaurants um.



Die Brötchen und Brote aus dem „**Bastian's**“ (hier am Carlsplatz) gibt es in Kürze auch in Oberkassel.

sem Jahr zum Restaurant umgebaut werden.

Für Thorsten Hellwig sind mit solchen Beispielen die Probleme der Gastronomie zwar noch nicht behoben, aber sie geben Anlass zur Hoffnung. „In Düsseldorf gibt es rund 2200 Betriebe in der Gastronomie, dazu kommen Hotellerie und Catering. Aber vor allem der Wettbewerb in der Gastronomie ist intensiv.“ Wer hier bestehen will, muss permanent abgleichen, was der Markt verlangt. Während die Gastronomie Ende 2010 in NRW

sinkende Erträge und weniger Gäste beklagte, blickt die Dehoga aber einigermaßen hoffnungsvoll ins neue Jahr. Hellwig: „Nachhaltiger Wirtschaftsaufschwung schlägt sich am Ende der Kette auch bei der Gastronomie nieder.“

Und wenn das nicht hilft, dürfen zumindest Düsseldorfs Gastronomen mit einer gehörigen Portion ESC-Aufschwung rechnen. Wenngleich auch für den Eurovision Song Contest in Düsseldorf gelten dürfte: Nur wer die richtige Rezeptur hat, wird profitieren.

### INFO

#### Ausgehen auf Rang 4

Boomt die Wirtschaft, dauert es eine Weile, bis auch die Gastronomie davon profitiert. Wenn die Bürger **mehr Geld** zur Verfügung haben, **sparen** sie es zunächst, dann wird es fürs Wohnen, danach für materielle Dinge ausgegeben. Erst auf Rang vier folgen die immateriellen Ausgaben, zu denen auch **Essen und Trinken** gehen zählt.