

## food-service Branchennews



### Düsseldorf: Schwan feiert 10. Geburtstag



Zehn Jahre ist es her, dass der 'Schwan' in Düsseldorf gelandet ist: Am 1. Oktober 2001 eröffnete Kerstin Rapp-Schwan am Düsseldorfer Burgplatz das erste Schwan-Restaurant in den Räumlichkeiten des ehemaligen Spitz. Inzwischen zählt das Konzept in der NRW-Metropole drei Betriebe und hat sich als fester Bestandteil der Gastronomieszene etabliert.

Mit nostalgischem Wohnzimmerflair – ein bisschen gute alte Zeit, neu aufgelegt – und Oma Käthes Küche spricht der Mix aus Kaffeehaus und Restaurant über den Tag



hindurch ein bunt gemischtes Publikum an.

Seine 'Mauser' hat der zehnjährige Schwanenvogel längst hinter sich: Anfangs noch stark abend- und kneipenlastig (F&B-Mix: 30:70), haben Kerstin Schwan und ihr Zwillingenbruder Axel das Konzept in den letzten Jahren stetig weiterentwickelt. Nach der Schließung von Schwan Nr. 2 im Medienhafen eröffnete das Lokal 2009 in Derendorf neu – erstmals im neuen Design und mit deutlich kommuniziertem Fokus auf deutscher Küche, die von Oma Käthe, der Großmutter der Zwillinge, inspiriert ist. Anfang 2010 wurde der Schwan am Burgplatz bei laufendem Betrieb umgebaut.

Mitte 2010 dann verwandelte sich die XXL-Location Olives im Stilwerk (knapp 200 Sitzplätze) in Schwan Nr. 3. „2011 ist das beste Jahr, das wir je hatten. Das neue Konzept kommt gut an“, freut sich die Gastronomin, die inzwischen rund 80 Mitarbeiter beschäftigt. Rund die Hälfte der Umsätze entfällt heute auf Speisen, vor allem Rouladen, Sch(wa)nitzel und Füllhörner (Weizenbrotrollen mit verschiedenen Füllungen) sind Renner.

Freimütig bekennt die gelehrte Betriebswirtin, dass es bei Schwan nicht immer so gut lief. „Anfangs habe ich mich alleine um vier Standorte gekümmert und viele Fehler gemacht.“ Die Schwan-Betriebe in Mainz und Köln, ebenfalls ehemalige Spitz-Standorte, wurden damals bereits nach kurzer Zeit wieder abgegeben. 2010 trennten sich die Zwillinge auch von zwei in Lizenz geführten MoschMosch-Betrieben. Nach dem Weggang ihres Bruders Axel, der von 2008 an mit dabei war und im Mai 2011 zu Burger King wechselte, betreibt die Gastronomin, die in zwei Monaten Mutter wird, das Familienunternehmen allein. Tatkräftige Unterstützung erfährt sie von ihren drei Betriebsleitern und Ehemann Martin Rapp, ebenfalls Gastronom.