



## Schwan im Stilwerk

### Konzept

Multiplikation an Standorten mit Außenbestuhlung und Tageslicht, Themenwelt Deutschland, pro Jahr ein neues Outlet in NRW und später darüber hinaus: So viel zum nüchternen Backoffice, im Frontend erwartet den Schwan-Gast eine freundliche, **sehr persönlich wirkende Ganztagesgastronomie**. „Wir vertreten mit viel Herzblut die deutsche Küche“, erklärt Axel Schwan, der mit Zwillingsschwester Kerstin die Geschäfte führt, beim \*nomy-Besuch am neuen, dritten Standort im Stilwerk, wo die beiden zuvor das Olives betrieben. Auch vom gegenüberliegenden Mosch-Mosch hat man sich getrennt, um sich ganz auf den Schwan-Ansatz **„ehrlich, authentisch, liebevoll“** zu konzentrieren. Aus „Oma Käthes Lieblingsküche“ (der Großmutter) kommen u.a. Hackbraten, Hühnerfrikassee, frische Pfannkuchen oder „Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt“ als Überraschungs-Gericht. Wollen Gäste eigene Familien-Rezepte einbringen, werfen sie diese in den Briefkasten an der Bar. Die besten Vorschläge kommen auf die Wochen- und Saisonkarte.

### Ambiente

**Gemütlich, bodenständig**, doch zugleich **modern und weltoffen** wirkt das Interieur des Schwan im Ex-Olives. „Wir wollen im

besten Sinne alltäglich sein“, erklärt Axel Schwan. Ein Eyecatcher ist die sechs Meter lange Bistrobank, **die Schwan-typischen Lüster** fehlen natürlich auch nicht. Wie weit die Liebe zum Detail geht, zeigen beispielsweise die selbstgestalteten Schwan-Tropfdeckchen oder die Suppenterrine, in der die Drei-Portionen-Version an den Tisch kommt.

### Publikum

**Shopper, Berufstätige, Anwohner** – und das in allen Altersklassen – spricht das Schwan an. Am Sonntag liegt der Fokus auf **Familien**: Dann wird die Cocktaillounge, an der abends Drinks genommen werden, zur Kinderlounge mit zielgruppengerechten Leckereien wie einem Smartieskuchen.

## ++ facts

- + Größe: 280 qm (Gastraum)
- + Kapazität: 100 Pl. innen, 120 Pl. außen
- + Betreiber: Kerstin Rapp-Schwan und Axel Schwan
- + weitere Objekte: Schwan am Burgplatz, Schwan in Derendorf

Schwan im stilwerk  
Grünstraße 15  
40212 Düsseldorf



[www.schwan-restaurant.de](http://www.schwan-restaurant.de)

### Ruhrgebiet

++ **Bochum**: Die charmante Coffee-Tagesgastronomie **Fräulein Coffea** expandiert. Man baut gerade das Nachbarlokal als Fläche mit hinzu. Die Chefinnen **Nina und Katrin Oberheitmann** bieten außerdem neuerdings Termine für Business- und Privat-Events im Coffea an.

++ **Dortmund**: Noch nicht das Gelbe vom Ei war der Standort im gerade umbauenden U-Zentrum für das **Ruby**. Stichwort „Baustellensituation“. **Thomas Pieper** und **Till Hoppe** sperren ihren Club also kurzerhand zu und öffnen erst wieder, wenn alles logistisch und ambientetechnisch in Butter ist. Das soll der Herbst 2010 sein. ++

++ **Duisburg**: In der Gastromeile im Innenhafen tut sich was. Nachdem die **Faktorei** runderneuert wurde, zieht jetzt das **Chili** um und wird mit der Cocktaillbar **Maya Cuba** ein gastronomisches Tandem in einer zweigeteilten Location bilden. ++ **Sprockhövel**: Der Thai-Klassiker **Sukhothai** wurde von **Till Grönemeyer** übernommen, einem Neffen von Herbert „Zeit, dass sich was dreht“ Grönemeyer. ++

### Stuttgart

++ Die **Cupcake Boutique** (Hirschstraße) zelebriert amerikanischen Stil: Muffins, Cheesecakes, Cupcakes. Dazu Grilled Sandwiches oder Bagels für den salzigen Lunch. Ein wirklich neues Angebot. ++ Wie der Name schon sagt, steht im **Vino & Olio** (Rotebühlstraße) Wein und Öl zum Verkauf und zur Verkostung. Chef **Matteo Vetrano** kümmert sich persönlich um das Einschenken. ++ Der Markt am Vogelsang (Rückertstraße) ist nicht nur ein neu eröffneter Anlaufpunkt für Food-Shopper, er beinhaltet mit dem Bio-Restaurant **Lässig** und der Vesperstube **Eselsmühle** auch (korrekte) Gastro-Spots. ++

