

Gastronomin des Jahres

Sie ist alles andere als die typische Altstadt-Wirtin: Kerstin Schwan, Chefin des „Schwan am Burgplatz“, ist gerade mal 32, betreibt in der Stadt drei Restaurants und wurde für das „Olives“ im Stilwerk ausgezeichnet.

VON SYLVIA ROLLMANN

Selbst am Abend der Preisverleihung konnte sie's noch nicht fassen: Kerstin Schwan ist „Gastronomin des Jahres“, ausgezeichnet von der Herforder Brauerei für „den durchschlagenden Erfolg und die gastronomische Qualität des „Olives“, das sie seit drei Jahren im Stilwerk an der Grünstraße betreibt. Am Dienstagabend nahm die 32-Jährige in Bielefeld den Preis entgegen – und reichte ihn gleich an ihre Mitarbeiter weiter: „Auch in der Gastronomie ist das Team der Star. Nur gemeinsam konnten wir es schaffen“, sagt die Unternehmerin, die seit 2004 in Düsseldorf lebt.

Kerstin Schwan ist ein Multi-Talent und immer mittendrin. Drei Restaurants besitzt sie in Düsseldorf – das „Olives“, das „Schwan“ im Medienhafen und in der Altstadt, ist zudem beteiligt am Restaurant N.Y.C. in Essen. Sie ist Chefin von 100 Mitarbeitern allein in Düsseldorf und steht gerne auch mal selbst hinter der Theke. „Bei meinen Gästen fühle ich mich am wohlsten“, sagt sie.

Vieles habe sie, die mit 27 Jahren vier Restaurants in Düsseldorf, Köln und Mainz übernahm, in den vergangenen Jahren lernen müssen: dass man zwischen Freunden und Angestellten trennen sollte („einer hat mich über Wochen bestohlen“), dass man sich Respekt jeden Tag aufs Neue erarbeiten muss – und, dass man Altweiber nicht mit elf Fässern Bier bestreiten kann. „Was es mit Karneval auf sich hat, habe ich immer noch nicht verstanden. Aber ich mag die Fröhlichkeit der Menschen hier“, sagt sie, die nahe Hamburg geboren wurde.



„Wer lächelt, gewinnt“ – das Erfolgsrezept der Gastronomin Kerstin Schwan.

RP-FOTO: WERNER GABRIEL

Ihr Erfolgsrezept klingt einfach: „Wer lächelt, gewinnt.“ Aber Kerstin Schwan musste auch Tiefschläge hinnehmen: Anfang Dezember wurde zum vierten Mal ins „Schwan am Burgplatz“ eingebrochen und dabei alles zertrümmert. „Da ist man schon geschockt.“ Ihre Restaurants in Mainz und Köln hat sie mittlerweile verkauft. „Wenn ein Laden laufen soll, dann muss man dort täglich präsent sein“, sagt die leidenschaftliche Reiterin (Hamburger Meisterin im Dressurreiten), die sich nun auf das Geschäft in der Landeshauptstadt konzentriert. Das große Ziel: Weihnachts-

markt auf dem Burgplatz. „Wir müssen diesen Platz beleben, vor allem in den Wintermonaten“, sagt die Gastronomin, die mit ihren „Nachbarn“ auch über einen Bauern- oder Ostermarkt nachdenkt. Auch Taschendiebstahl, Drogenhandel und Mundraub sind heiße Eisen, die Schwan anpacken will. „Im Sommer klauen die meinen Gästen hier die Steaks vom Teller.“

Trotzdem hält die „Gastronomin des Jahres 2005“ weiter Ausschau. „Wenn ich den optimalen Standort finde, dann greife ich zu und überrasche Düsseldorf mit einem ganz neuen Konzept.“

INFO

Vita Kerstin Schwan

Geboren 1974 in Buchholz
Ausbildung zur Industriekauffrau bei der Hamburger Bavaria-Brauerei, danach Marketing bei Jever.
Studium BWL-Studium, danach zwei Jahre lang bei einer Hamburger Unternehmensberatung. Nebenbei Jobs in der Gastronomie, bei PR- und Werbeagenturen.
Seit 2001 Geschäftsführende Gesellschafterin (erst „Spitz“, später „Schwan“ und „Olives“)