

Umbau Hotel Schwanen in Metzingen

Modern und doch regional

Restaurant „Zur Schwane“ umgebaut – Bereiche mit Bezügen zur Gegend

Es ist vertraut und doch ganz neu, ganz anders. In kurzer Zeit wurde das Restaurant „Zur Schwane“ umgebaut, bekam einen neuen Stil verpasst. Ge-setzt wurde dabei trotzdem auf Regionales.

EVA FOCHT-RABEL

Metzingen. „Alles ist ganz anders“, sagt Schwanen-Wirt Dieter Wetzels zu den Umbauarbeiten im Restaurant „Zur Schwane“, die jetzt fast abgeschlossen sind. Einerseits besticht das Restaurant nun durch klare Formen und viel Helligkeit, andererseits kam der lokale Bezug nicht zu kurz. Nicht verspielt, sondern gradlinig, gut zu definieren – gerade auch für den ausländischen Gast.

Vom Hotel aus kommt man durch die „Hall of Fame“, den Flur mit den Autogrammen und Bildern der vielen Gäste, die schon im „Schwanen“ gespeist oder genächtigt haben. Dieser Flur ist auf einer Seite verspiegelt, so dass Pierre Brice oder die Kessler-Zwillingen, Lewis Hamilton oder Norbert Haug, Stefan Mappus oder Herbert Wehner, gleich doppelt gesehen werden.

Ehe man das Restaurant betritt, kommt man am beleuchteten und begehren Wein-klimaschrank vorbei und kann sich über das Angebot in-



Tim, Anna-Maria und Dieter Wetzels vor dem Biosphären-Zimmer.



Fotos: Eva Focht-Rabel

formieren – 580 Flaschen können hier gelagert werden.

Den Stammtisch im Eingangsbereich gibt es nicht mehr. Er wurde nicht wegrationalisiert (Wetzels: „die Stammtischtradition darf in einer Schwäbischen Alb-Region nicht aussterben.“), sondern versetzt. Und damit die Stammtischler sich darüber informieren, wer wann

kommt, mit wem und wann geht, ist der große Nussbaumtisch höher als die anderen im Restaurant. Hier finden sich – wie auch sonst teilweise – noch die alten Stühle, aber natürlich aufgearbeitet und erhöht. Damit diese Ecke sich zum übrigen Bereich absetzt, besteht die Lehne hier aus Eichenholz.

Aus massiver Eiche besteht auch der neue Boden, der sich im Zusammenspiel mit den Nussbaumtischen eine gewisse Leichte bewahrt hat. Die in Stoffen und Kissens eingesetzte Farbe Grün zusammen mit dem sparsamen Einsatz von Rot bringt die natürliche Optik des Holzes – natürlich aus der Region – noch besser zur Geltung.

Auffallend ist auf jeden Fall das fast zehn Meter lange, hinterleuchtete Panoramabild der Schwäbischen Alb im Frühnebel, das durch verschiedene bedruckte Stoffbahnen dreidimensional wirkt und bei dem man nachvollziehen kann, wie Mörike auf die „blaue Mauer“ kam, auch wenn sie hier eher braun ist.

Trotz aller Moderne bleibt die Familie Wetzels der regionalen Tradition verhaftet. An den Stammtisch schließt sich „S'Gerber“ an, ein Separee für maximal zwölf Gäste. Hier riecht es dank der Lederpolster aus einer Metzinger Gerberei frisch nach Leder, ein Kuh-

fell zielt die Decke und vor allem das große Bild einer Gerberei vor der 19. Jahrhundert-Wende die Wand. Auf einer kleinen Terrasse, die vom Raum abgeht, können beispielsweise die Raucher ihrem Laster fröhnen.

Kleine Holzschäffchen mit kuscheligem echten Fell zielen das angrenzende Zimmer. Sechs Personen können ein wenig abgegrenzt vom Restaurant hier speisen, helles Holz, das Porträt eines Schäfers und grüne Polster bieten die Verbindung zum Biosphärengebiet. Im Übrigen wird sich das gesamte Hotel „Schwanen“ den Biosphären Hotels GmbH anschließen und durchläuft dazu in den nächsten Wochen eine Zertifizie-

rung. Wer sitzt schon gern mit dem Rücken zum Raum? Auch dies wurde beim Umbau elegant gelöst: An der Seite zur Ulmer Straße wurde in Kopfhöhe eine etwa handspannenbreite Spiegelleiste angebracht – man kann also trotzdem sehen, was im Restaurant geschieht.

Und wer wissen will, wie es in Richtung Outlets sieht, auch das ist jetzt möglich. Eine Seite des Raumes wurde geöffnet und erhielt eine Terrasse. „Sehen und gesehen werden“, stellt Dieter Wetzels dazu fest. Die Restaurantbesucher können unter hübschen, pilzähnlichen Sonnenschirmen speisen oder sich ihren Espresso schmecken lassen und die Outletskunden werden neugierig, was es an dieser Ecke der Stadt gibt. Loungemöbel machen neben bequemem Mobiliar den Aufenthalt im Freien besonders gemütlich.

Beibehalten wurde natürlich das Keltnerstübchen, das lediglich mit neuen Stoffen aufgepeppt wurde. Hier kann man auf Bildern die Geschichte des Keltnerplatzes verfolgen. „Keltner, Gerber und Biosphäre gehören zusammen und ergänzen sich“, so der 56-Jährige.

Besonders gefällt allerdings den auswärtigen Gästen, dass Bezug auch aufs Land genommen wird. Die uralte Kuckucksuhr ist ein beliebtes Fotomotiv und be-



Aus einem Stück ist dieser große Nussbaumtisch.

staunt werden gern die Gläser mit Wacholderbeeren, Schnecken, Albdinkel, Wiebele oder Ables. Auch die knallrote gusseiserne alte Aufschnittmaschine mit Schwungrad. Und überall wird ganz dezent auf die namensgebende „Schwane“ hingewiesen: die Ecken der Beistelltische sind entsprechend ausgesägt, die indirekte Beleuchtung scheint durch den Schwan und auch über dem riesigen „Schwanen-Tisch“, einem Prachtexemplar aus einem 4,5-Meter langen Nussbaumstück mit natürlicher Struktur an der Kante, prangt ein Schwanen-Kronleuchter.

„Erst auf Grund der Mehrwertsteuersenkung haben wir den Mut gefasst, so viel Geld in die Hand zu nehmen und 400 000 Euro in unseren Betrieb zu investieren“, stellt Wetzels fest, der in seinem Betrieb immerhin 50 festangestellte Mitarbeiter hat. Als Innenarchitekten zeichnet Birgit Nicolay mit der Familie Wetzels verantwortlich für den

Umbau, der „das Restaurant in ein völlig neues und innovatives Gesamtkunstwerk verwandelt“, wie Dieter Wetzels schwärmt. „Gastgeberin allerdings ist immer meine Frau Anna-Maria“, lacht er. Inzwischen ist die dritte Genera-

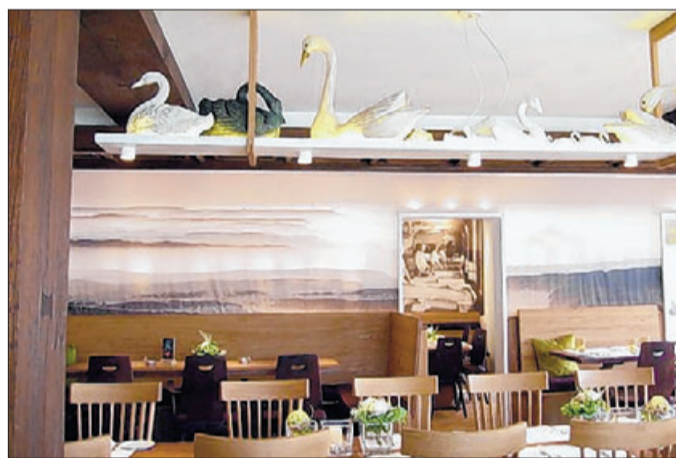
Die „Schwane“

Früher hießen Gasthäuser nach dem weiblichen Vogel, nämlich „Schwane“. Das Wort wurde laut Dieter Wetzels irgendwann eliminiert, es heißt nun noch „der Schwan“. Bewusst nennt die Familie Wetzels das Restaurant „Zur Schwane“, während das Unternehmen „Schwanen“ heißt.

tion mit Sohn Tim im Haus involviert, der bisher Erfahrungen in internationalen Hotels sammelte. Er wird noch gemeinsam mit den Eltern dafür sorgen, dass Qualität und Service stimmen, auch weiterhin die gewohnt gute Regionalküche zu fairen Preisen angeboten wird.



Ein Hingucker ist das Gerber-Zimmer.



Schwäne oben, Alb an der Wand: Das Restaurant hat sich verändert.



Wir machen den Weg frei.

Wir gratulieren zum gelungenen Abschluss Ihrer Maßnahme und freuen uns auf eine weiterhin gute und erfolgreiche Zusammenarbeit!

Wie man sieht:
Mit einem starken Partner vor Ort lassen sich gute Ideen leichter realisieren.

Volksbank
Metzingen - Bad Urach eG
www.vobamebu.de

Wir installierten die neue Beschallungsanlage.
BOSE PROPARTNER
Restaurants · Seminarräume
Herzlichen Glückwunsch zum gelungenen Umbau!
ELEKTRO hecht
PFULLINGEN Römerstraße 80
REUTLINGEN Kanzleistraße 18
Tel. 07121 / 3881-0 www.elektro-hecht.de

Anzeigen informieren

Ausführung der Heizungs-, sanitären und elektrotechnischen Anlagen
FRANK WERZ GmbH
Ihr Partner für die gesamte Haustechnik
Heizung · Elektro · Sanitär · Solar
Neuwiesenstraße 2 · Ortsteil Neuhausen
72555 Metzingen · Fax 071 23/207 15
Kundendienstnummer: 071 23/1 83 18
Handy: 01 72/6 50 27 32

Wir gratulieren der **Familie Wetzels** zum gelungenen Umbau des Restaurants.



SCHWANEN
HOTEL & RESTAURANT
WUNDERBAR SCHWÄBISCH
Nichts auf der Welt ist so mächtig,
wie eine Idee deren Zeit gekommen ist.
Victor Hugo
www.schwanen-metzingen.de

HENNE
Kühlanlagen
Kühlzellen
Industriekühlung
Klimaanlagen
Wärmepumpen
Kalt!!!
Römerstraße 5 · 72401 Haigerloch-Owingen
Telefon 0 74 74 / 95 77-0 · Telefax 0 74 74 / 70 14
www.henne-kalt.de

Wir gratulieren unserem Kunden, der Familie Wetzels, zum gelungenen Umbau des Hotel-Restaurants Schwanen und wünschen weiterhin viel Erfolg.
Kreissparkasse in Metzingen
Der kompetente Partner in allen Finanzierungsfragen.

ARCHITEKTUR

KARL M. HÖLZ

FREIER ARCHITEKT · 72766 RT-SONDELINGEN · GOTTLIEB-HARZER-WEG 21
TELEFON 07121/9439-0 · TELEFAX 07121/9439-39
WWW.HOELZ-ARCHITEKT.DE · HOELZ@HOELZ-ARCHITEKT.DE