



Tagen mit Stil auf der Schwäbischen Alb

Das familiengeführte Hotel & Restaurant Schwanen in Metzingen, verbindet unaufgeregte, stilvolle Gastlichkeit und schwäbische Tradition mit innovativen Tagungskonzepten

Metzingen, 13. Januar 2026 – Das Hotel & Restaurant Schwanen in Metzingen, bereits seit drei Generationen in Familienhand, hat sich als eines der Top-20-Tagungshotels in Deutschland etabliert. Das design-orientierte Vier-Sterne-Hotel inmitten der Outletcity Metzingen setzt auf kreative Raumgestaltung, regionale Kulinarik, individuelle Incentive-Lösungen und Tagungstechnik auf höchstem Niveau.

Innovative Tagungsräume mit Weitblick

Das Hotel & Restaurant Schwanen bietet genügend Platz für Tagungen und Events mit bis zu 120 Personen. Herzstück des exklusiven MICE-Angebots ist der 220 Quadratmeter große «Work.Shop» im dritten Obergeschoss des Hauses, ein Tagungsraum, der bewusst mit konventionellen Konferenzformaten bricht. Das durchdachte Design bietet flexible Arbeitsbereiche: Nischen für Gruppenarbeiten und Rückzugskugeln für individuelle Gespräche. Die Raumkonfigurationen sind dabei, je nach Anforderung, individuell gestaltbar. Die gesamte Technik ist über ein einziges iPad steuerbar, ein 86-Zoll-Monitor dient für Präsentationen, eine 600-MBit-Glasfaserleitung garantiert störungsfreies WLAN. Das frische Design und die Wandgestaltung schaffen Inspiration für Tagungen und laden zum Brainstormen ein.

Der direkte Zugang zur «Skylounge» ist nur eines der vielen Highlights. Die weitläufige Dachterrasse mit Blick in die Natur ist der perfekte Ort für den Sundowner nach einem erfolgreichen Tagungstag, oder für inspirierende Pausen mit Blick über Metzingen, die Outletcity und die Schwäbische Alb.

Natürlich variabel

Unterschiedliche Events verlangen nach flexiblen Raumkonzepten: Der 148 qm große «Festsaal», mit Platz für bis zu 120 Personen und voll verglaster Fensterfront zum Hofgarten, kann bei Bedarf in den 80 Quadratmeter großen Raum «Schönbein» (bis 45 Personen) und das «Schwabenzimmer», mit 68 qm und direkter Angrenzung an die «Markthalle» (56 qm), unterteilt werden. Das jüngste Schmuckstück ist der «Raum 54» (60 qm). Alle Räume verfügen über Zugang zu privaten Außenbereichen, die im Sommer für Empfänge genutzt werden können, und sind mit modernster Tagungstechnik ausgestattet. Dass jedes Tagungskonzept individuell vom Event-Team des Hauses, den Kundenwünschen entsprechend konzipiert und umgesetzt wird, versteht sich von selbst. Das Engagement des charmanten und engagierten Teams zahlt sich aus: Das Fachmagazin «Mein Tophotel» zählt das Schwanen Metzingen zu den zehn besten Tagungshotels Deutschlands, zudem gehört das

Haus zu den Top-20 der «250 besten Tagungshotels». Der Schwanen ist perfekt für Incentive-Programme: Vom exklusiven Dinner in der Markthalle über Teambuilding-Events im Hofgarten bis hin zu kulinarischen Erlebnissen wie dem legendären Gänsekulinarium mit Wein-Expertise.



Kulinarische Hochgenüsse

Das Gastronomiekonzept setzt konsequent auf Authentizität und regionale Produkte. Anstelle starrer Tagungspausen steht das Motto «Daheim im Schwanen» im Mittelpunkt. So verfügt der Work.Shop beispielsweise über eine offene Küche mit Selbstbedienung, die eine Atmosphäre wie zuhause schafft. Wer es klassischer bevorzugt und in den übrigen Räumlichkeiten tagt, wählt im Vorfeld ein Menü aus, das anschließend im Restaurant serviert wird.

Önologischer Genuss

Das Restaurant im Hotel Schwanen bietet schwäbische Küche auf sehr hohem Niveau und überrascht zugleich mit einer außergewöhnlich vielseitig kuratierten Weinkarte mit rund 200 Positionen, die einheimisches wie internationales Weinschaffen gleichermaßen zelebriert. Deutschland ist prominent vertreten, etwa mit Spitzengewächsen von Huber, Fürst, Battenfeld-Spanier oder Knipser – exemplarisch steht der finessenreiche, burgundisch geprägte Spätburgunder Sommerhalde GG 2019 von Huber, der mit Tiefe, Reife und Länge begeistert. Ebenso eindrucksvoll ist das Angebot aus Frankreich und Italien: von gereiften Bordeaux-Klassikern wie Château Sociando-Mallet 2014 oder Château Calon-Ségur 2009 bis hin zu Ikonen wie Château Pichon-Baron 2016, Tignanello 2019 oder Sassicaia 2019. Dabei finden sich neben großen Namen auch attraktive Entdeckungen wie der Chianti Classico 2021 von Nittardi, die die Karte nicht nur exklusiv, sondern auch zugänglich machen.

Kulinarische Überraschungen begleiten den gesamten Tagungstag. Am Abend verwandelt sich die Bistro-Bar „Mezzo“ in einen Ort, wo «aus Kollegen Freunde werden»: Der Bankettservice bietet spezielle Menü- und Buffet-Arrangements, die schwäbische Tradition mit modernen Akzenten verbinden.

Nachhaltigkeit in der DNA

Nachhaltigkeit ist im Schwanen keine Marketing-Masche, sondern tief verwurzelt. Eichenböden statt Laminat. Daunen von Enten, die nicht lebend gerupft wurden. Ein Kräutergarten, der nicht nur hübsch aussieht, sondern die Küche inspiriert, sind nur einige der vielen Beispiele, die zeigen, dass sich Familie Wetzel Gedanken um unsere Zukunft macht.

Location mit Wow-Effekt

Der Schwanen ist das einzige Full-Service-Hotel direkt in der Outletcity Metzingen – Europas größtem Designer-Outlet mit über 170 Premium- und Luxusmarken. Nach intensiven Arbeitsstunden lädt die Einkaufsmeile zum entspannten Shoppingbummel ein, die Schwäbische Alb zu Teambuilding-Aktivitäten in der Natur. Gute Verkehrsanbindungen nach Stuttgart, Reutlingen, Tübingen und Esslingen machen das Haus zum idealen Ausgangspunkt für Tagungen in der Region. 70 individuell gestaltete moderne Zimmer und Ateliers bieten komfortable Rückzugsorte nach intensiven Arbeits- oder Shoppingtagen und genügend Raum zum Denken und Entspannen.

Über das Hotel & Restaurant Schwanen in Metzingen

Das Hotel & Restaurant Schwanen in Metzingen wird seit drei Generationen von der Familie Wetzel geführt und verbindet schwäbische Tradition mit innovativen Hotelkonzepten. Das Vier-Sterne-Haus mit 70 Zimmern und mehreren Tagungsräumen hat sich als führendes MICE-Hotel in der Region etabliert und wurde mehrfach ausgezeichnet. www.hotel-schwanen-metzingen.de



Für weitere Informationen:

PrimCom
Nina Aryapour
Tel. +49 176 813 22 650
n.aryapour@primcom.com
www.primcom.com