

Pressekonferenz gibt Startschuss für zweite Ausgabe des Düsseldorfer Gastro-Festivals „Chefs in Town“

Düsseldorf, den 03.09.2025. Heute fand im „Pommes & Wein“ von Betreiber und Sommelier Toni Askitis die offizielle Pressekonferenz zum Gastro-Festival „Chefs in Town“ statt.

Moderiert von Gastronomin und Mitinitiatorin Kerstin Rapp-Schwan stellten Vertreterinnen und Vertreter aus Stadt, Gastronomie und Wirtschaft die zweite Ausgabe des Formates vor, das vom 26. bis 28. September 2025 in Düsseldorf stattfinden wird. Die lokale Gastro-Community darf sich auf mehr als 60 Stars der Branche freuen, die gemeinsam mit über 100 in Düsseldorf ansässigen gastronomischen Betrieben insgesamt rund 200 kulinarische Erlebnisse auf die Beine stellen werden. Bei der Pressekonferenz kamen Oberbürgermeister Dr. Stephan Keller, der CEO der METRO AG Dr. Steffen Greubel, die Düsseldorfer Spitzenköchin Agata Reul sowie der Berliner Starkoch The Duc Ngo zusammen, um die unterschiedlichen Perspektiven der Unterstützer und Teilnehmer zu erläutern. Gemeinsam gaben sie Einblicke in die Bedeutung einer Initiative wie „Chefs in Town“ und die besonderen Impulse, die das Festival für die Stadt und die Branche setzt.

Düsseldorf hat kulinarische Ambitionen

Oberbürgermeister Dr. Stephan Keller betonte den besonderen Stellenwert der Gastronomie für die Landeshauptstadt: „Mit 'Chefs in Town' zeigen wir, dass Düsseldorf nicht nur eine Stadt ist, in der gut gegessen werden kann – die Landeshauptstadt ist ein Ort, an dem Gastronomie gelebt, geschätzt und weiterentwickelt wird. 'Chefs in Town' bringt Menschen, Ideen und Geschmäcker zusammen und macht sichtbar, wie kreativ und vielfältig die Branche am Standort ist. Das Format ist ein Gewinn für die ganze Stadt – von den Betrieben bis zu den Gästen.“ Der Oberbürgermeister machte zugleich deutlich, dass die Initiative über die reine Kulinarik hinausgeht: Gastronomie sei Lebensfreude, Kultur und ein wichtiger Motor für die Stadtentwicklung. Mit Formaten wie „Chefs in Town“ werde Düsseldorf über die Stadtgrenzen hinaus als kulinarische Metropole positioniert. Und schafft es bestenfalls sogar, sich als Gastro-Hauptstadt zu etablieren.

Partner und Fürsprecher der Branche

METRO hat sich als Initiatorin und Organisatorin des Formats nun zum zweiten Mal engagiert. Dr. Steffen Greubel erläuterte die Beweggründe des Großhändlers und den gesellschaftlichen Stellenwert der Gastronomie: „Mit 'Chefs in Town' haben wir im vergangenen Jahr ein neues Kapitel für die Gastronomie in Düsseldorf aufgeschlagen, das die

Branche in all ihrer Vielfalt sichtbar macht und ihr neue Impulse gibt. Die Gastronomie trägt entscheidend zur Lebensqualität bei und ist grundsätzlich ein Motor für Gemeinschaft und Kultur. Uns ist es ein Herzensanliegen, dieser Branche eine Bühne zu geben. Mit unseren Partnern zeigen wir, was möglich ist, wenn Stadt, Wirtschaft und Gastronomen an einem Strang ziehen. Unser grundsätzlicher Ansatz, um Dinge voranzubringen, ist 'Einfach machen' – das setzen wir 'Chefs in Town' tatkräftig um.“ Greubel verwies zudem auf das Engagement von METRO über das Festival hinaus, etwa durch die Schaffung neuer Räume für gastronomische Innovation am METRO Campus in Flingern oder durch die Unterstützung anderer Branchenevents.

„Chefs in Town“ wird auch 2025 durch starke Partnerschaften möglich gemacht: Neben der Stadt Düsseldorf, METRO, der IHK Düsseldorf und dem DEHOGA Nordrhein unterstützen zahlreiche weitere Unternehmen, darunter zum Beispiel Coca-Cola, und Institutionen das Festival. So bleibt das Event für teilnehmende Restaurants kostenfrei und leistet zugleich einen wichtigen Beitrag zur Sichtbarkeit und Stärkung der gesamten Branche.

Stimmen aus der lokalen Gastronomie und von außerhalb

Auch aus Sicht der lokalen Gastronomie hat das Festival große Bedeutung. Agata Reul, Düsseldorfer Gastronomin und Betreiberin des Michelin-prämierten Restaurants Agata's, unterstrich die Chance für die hiesige Szene: „Für uns als lokale Gastronomen ist 'Chefs in Town' eine großartige Gelegenheit, unsere Leidenschaft mit der ganzen Stadt zu teilen und gleichzeitig neue Impulse von außen zu bekommen. Es ist inspirierend zu sehen, wie unsere Arbeit in einem größeren Kontext wahrgenommen wird und wie Gäste überall in der Stadt erleben können, wie vielfältig und lebendig die Düsseldorfer Gastronomie ist.“ Toni Askitis schilderte seine Eindrücke vom Wochenende im „Pommes & Wein“ vom Vorjahr: „Die Idee hörte sich erstmal gut an, Erfahrungswerte gab es bei der ersten Veranstaltung aber noch nicht. Ich war skeptisch, was das alles bringen sollte. Als aber meine Freunde Sascha Stenberg, Fabio Haebel und die Salt&Silver Boys Cozy und Jo mich ansprachen, ob wir einen gemeinsamen Take machen sollten, spürte ich schon: Das könnte gut werden. Bei mir war dann einen Abend Sascha Stenberg zu Besuch. Am folgenden Tag kamen Fabio Haebel und Salt&Silver. Die Gäste standen Schlange. Spätestens da war klar, dass das Event ein 'dickes Ding' ist und weiter sein wird. Das Feedback war großartig. Für die Gastronomie und Düsseldorf war 'Chefs in Town' ganz sicher ein Highlight. Ich bin happy, dass ich dabei war und stolz, nun wieder dabei sein zu dürfen, diesmal mit Sebastian Lege. Das wird der Knaller!“

Auch prominente Köchinnen und Köche von außerhalb setzen mit ihrem Engagement ein Signal. Starkoch und Multigastronom The Duc Ngo, der in Berlin zu den prägenden

Persönlichkeiten der modernen Gastronomie zählt, sagte: „Ich freue mich sehr, Teil von 'Chefs in Town' zu sein. Mich begeistert an diesem Format, dass es echte Begegnungen zwischen den Düsseldorfer Gastgebern und Köchen aus ganz Deutschland ermöglicht. Für mich ist es spannend, mit der lokalen Szene zusammenzukommen, gemeinsam Neues auszuprobieren und das Publikum mit frischen kulinarischen Ideen zu überraschen.“

Ausblick auf „Chefs in Town“ 2025

Nach dem großen Erfolg des Auftakts im September 2024 mit Tausenden stehen auch in diesem Jahr außergewöhnliche „Matches“ zwischen lokalen Betrieben und prominenten Gastköchen im Zentrum, vom Fine Dining bis zum Büdchen, von Hotelbars bis zur Weinbar. „Chefs in Town“-Schirmherr Heiko Antoniewicz kocht im Qomo @ Rheinturm unter dem Motto „Qomo meets India: Ceviche & Banana Leaf mit Currys von Heiko Antoniewicz“. Weitere Höhepunkte sind unter anderem Auftritte von The Duc Ngo im Fischhaus oder die Küchenparty im charmanten Lohausenhof, gemeinsam präsentiert von TV- & Sternekoch Björn Freitag und dem kreativen Team vom Agata's. Darüber hinaus gibt es zahlreiche Eigeninitiativen Düsseldorfer Gastronomiebetriebe, die ihre kreativen Ideen am Veranstaltungswochenende präsentieren. Ergänzt wird das Programm durch Formate zur Nachwuchsförderung, etwa Kochsessions an Berufskollegs oder „Kids kochen mit Alina Meissner-Bebrou“ im Kinderhilfzentrum sowie Branchentreffen wie der Paneltalk des Frauennetzwerks Foodservice.

Und es geht weiter: Die Profi-Szene trifft sich anschließend auf der Rolling Pin.Convention

Vom 29. bis 30. September findet in den Böhler Werken direkt im Anschluss an „Chefs in Town“ zum zweiten Mal Europas zweitgrößtes Food- und Gastronomie-Symposium statt: die Rolling Pin.Convention. Auf dem Fach-Event präsentieren die spannendsten Köche und Köchinnen, die besten Sommeliers und die innovativsten Köpfe der Szene ihre neuesten Kreationen, Techniken und Ideen. Auf vielen Bühnen finden praxisnahe Demonstrationen, Masterclasses und Fachvorträge von Expertinnen und Experten statt. Die Gastronomiebranche kommt hier zusammen, um sich auszutauschen und voneinander zu lernen, denn die Veranstaltung bietet vielfältige Impulse für Inspiration und berufliche Weiterentwicklung. Es werden ca. 10.000 Fachbesucher in Düsseldorf erwartet.

Weitere Informationen sowie eine Übersicht aller Events auf www.chefsintown.de.



Landeshauptstadt
Düsseldorf



Über „Chefs in Town“

„Chefs in Town“ ist eine Initiative, die sich der Förderung und Wertschätzung der Gastronomie- und Hotellerie-Szene widmet. Durch ein vielseitiges Programm und die Einbindung zahlreicher Akteure wird ein einzigartiges Event-Erlebnis geschaffen, das die Bedeutung und Vielfalt der Branche unterstreicht.

Pressekontakt

Yasemin Emre
0151 – 1511 1402
presse@chefsintown.de