

## **„Chefs in Town“ 2025 mit Rekordbeteiligung: Düsseldorfs Gastro-Festival wächst über sich hinaus**

**Düsseldorf, den 01.10.2025.** Die zweite Ausgabe des Gastro-Festivals „Chefs in Town“ vom 26. bis 28. September 2025 war ein voller Erfolg. Mit Tausenden Gästen, mehr als 200 kulinarischen Erlebnissen, 60 Spitzenköchinnen und -köchen sowie über 100 teilnehmenden Betrieben konnte die Premiere aus dem Vorjahr noch einmal deutlich übertroffen werden. Ob Fine Dining, Streetfood oder Weinbar-Konzepte – „Chefs in Town“ präsentierte erneut die ganze Bandbreite gastronomischer Konzepte. Ziel des Formates war es, die Begeisterung für kulinarische Vielfalt zu wecken, sowohl als Genusserlebnis als auch als berufliche Perspektive. Es richtete sich an alle gesellschaftlichen Gruppen, wollte Nachwuchs für die Branche gewinnen und zugleich auf die Herausforderungen aufmerksam machen, mit denen Gastronomen und Hoteliers heute konfrontiert sind.

Dr. Steffen Greubel, CEO der METRO AG, die das Festival initiiert hat: „Schon 2024 hat Düsseldorf mit 'Chefs in Town' ein starkes Signal gesetzt. In diesem Jahr zeigt sich, dass das Format nicht nur lokal, sondern weit über die Grenzen Düsseldorfs Strahlkraft entfaltet hat. Ich war das ganze Wochenende unterwegs, um möglichst viele Veranstaltungen selbst zu besuchen. Mein persönliches Fazit: Was die Teilnehmer auf die Beine gestellt haben, war einfach unglaublich. Um die Anerkennung der Branche weiter zu fördern, ist es sehr wichtig, dass sich unterschiedliche Akteure für solche neue Ansätze zusammenschließen.“

### **Starke Resonanz und breite Beteiligung**

Tausende Gäste besuchten die über die gesamte Stadt verteilten Veranstaltungen. Die lokale Gastro-Community war dabei ebenso stark vertreten wie namhafte Szene-Stars von außerhalb. „Der Vibe bei 'Chefs in Town' ist ein ganz besonderer“, findet Selim Varol von What's Beef, der mit prominenter Unterstützung von Philipp Vogel und Tim Mälzer zwei Veranstaltungen hostete. „Dieser Zusammenhalt und die Begeisterung sind einzigartig. Düsseldorfs Gastro-Szene ist für drei Tage wie eine große Familie, und jeder, der dabei war, hat das gespürt.“ Von Hotelbars über Berufskollegs bis hin zu Kinderhilfezentren wurde die Vielfalt der HoReCa-Branche sichtbar. Formate wie „Kids kochen mit Alina Meissner-Bebrou“ oder der Paneltalk des Frauennetzwerks Foodservice setzten weitere wichtige Akzente und zeigten, wie gesellschaftlich relevant Nachwuchs- und Frauenförderung sind. Sternekoch Stefan Marquard kochte mit der preisgekrönten Bartenderin Linh Nguyen und Auszubildenden des Albrecht-Dürer-Berufskollegs. „Es ist inspirierend zu sehen, wie Nachwuchstalente hier auf Augenhöhe mit Profis in den persönlichen Austausch gehen können – das macht 'Chefs in Town' einzigartig. Und wir haben die Gelegenheit, für unsere

Zunft zu trommeln, denn Gastronomie bedeutet Teamarbeit, Kreativität und vor allem sehr viel Spaß“, so Stefan Marquard.

### **Plattform für Kreativität und Genuss**

Die Düsseldorfer Betriebe nutzten das Wochenende, um mit kreativen Events und überraschenden Erfahrungen die Gäste zu begeistern. Die Zusammenarbeit mit externen Starköchen war ein Highlight, aber lokale Betriebe ohne prominente Unterstützung konnten ebenfalls mit einer Vielzahl toller Spezialveranstaltungen bei den Gästen punkten, wie zum Beispiel das georgische Restaurant So Re in Flingern, das eine georgische Grillparty veranstaltete. Tohru Nakamura, Münchner 3 Sterne-Koch, und Berliner Dance-Ikone Frans Zimmer, besser bekannt als Alle Farben, brachten im Foodtruck gemeinsam gute Laune, großartige Musik und Soul Food mit ganz eigener Handschrift ans Tonhallenufer. „Wir hatten eine unglaublich gute Zeit am Stadtstrand und die Düsseldorfer waren einfach ein tolles, entspanntes Publikum! 'Chefs in Town' bot die ideale Bühne, um etwas komplett anderes auszuprobieren. Frans und ich wollten schon lange unser Foodtruck-Konzept umsetzen und jetzt waren der Zeitpunkt, das Wetter und die Lage am Stadtstrand einfach perfekt! Und das Beste ist, dass für den guten Zweck auch noch eine runde Summe zusammengekommen ist. Unser Erlös geht an die Initiative 'Gutenachtbus', die mobile Hilfe für obdachlose Frauen in Düsseldorf.“

### **Positive Bilanz und Ausblick**

Die Partner – darunter insbesondere METRO, die Stadt Düsseldorf, die IHK, der DEHOGA Nordrhein und Coca-Cola – ziehen eine durchweg positive Bilanz: „Chefs in Town“ hat sich als Erfolgsmodell und Blaupause für moderne Gastro-Förderung etabliert. Und könnte eine Inspiration für andere Städte sein. Dr. Stephan Keller, Oberbürgermeister der Stadt Düsseldorf: „'Chefs in Town' hat erneut eindrucksvoll gezeigt, welche zentrale Rolle die Gastronomie für die Lebensqualität in unserer Stadt spielt. Mit ihrem Engagement, ihrer Kreativität und ihrer Offenheit trägt die Branche dazu bei, dass unsere Stadt sowohl für ihre Bewohnerinnen und Bewohner als auch für Gäste von nah und fern besonders attraktiv ist. Düsseldorf beweist damit, dass Gastronomie weit mehr ist als ein Wirtschaftsfaktor – sie ist ein Stück städtische Kultur. Ich bin überzeugt: Mit diesem erfolgreichen Format gehen wir als gutes Beispiel voran und können auch andere Städte inspirieren.“

Weitere Informationen auf [www.chefsintown.de](http://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](mailto:presse@chefsintown.de)