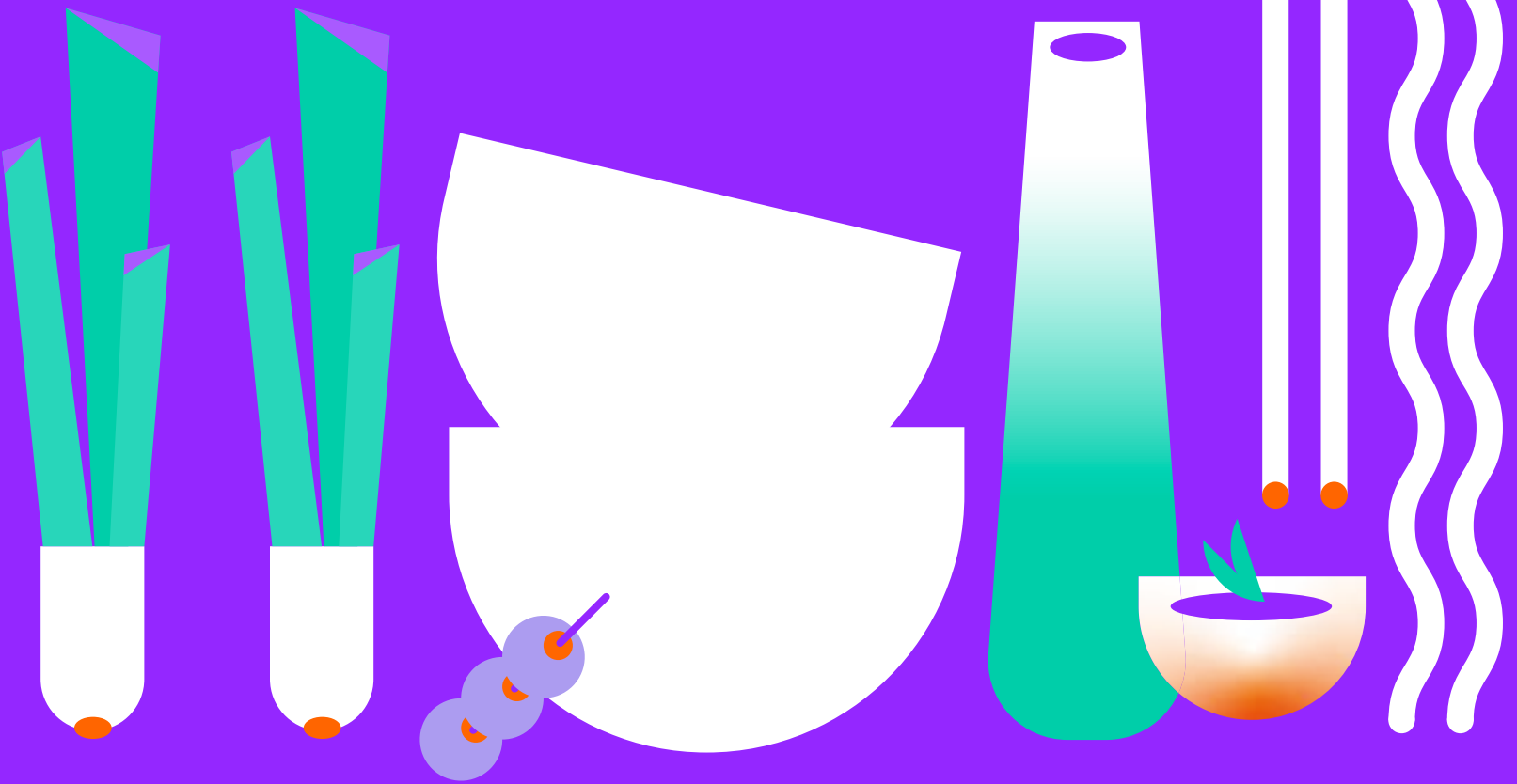
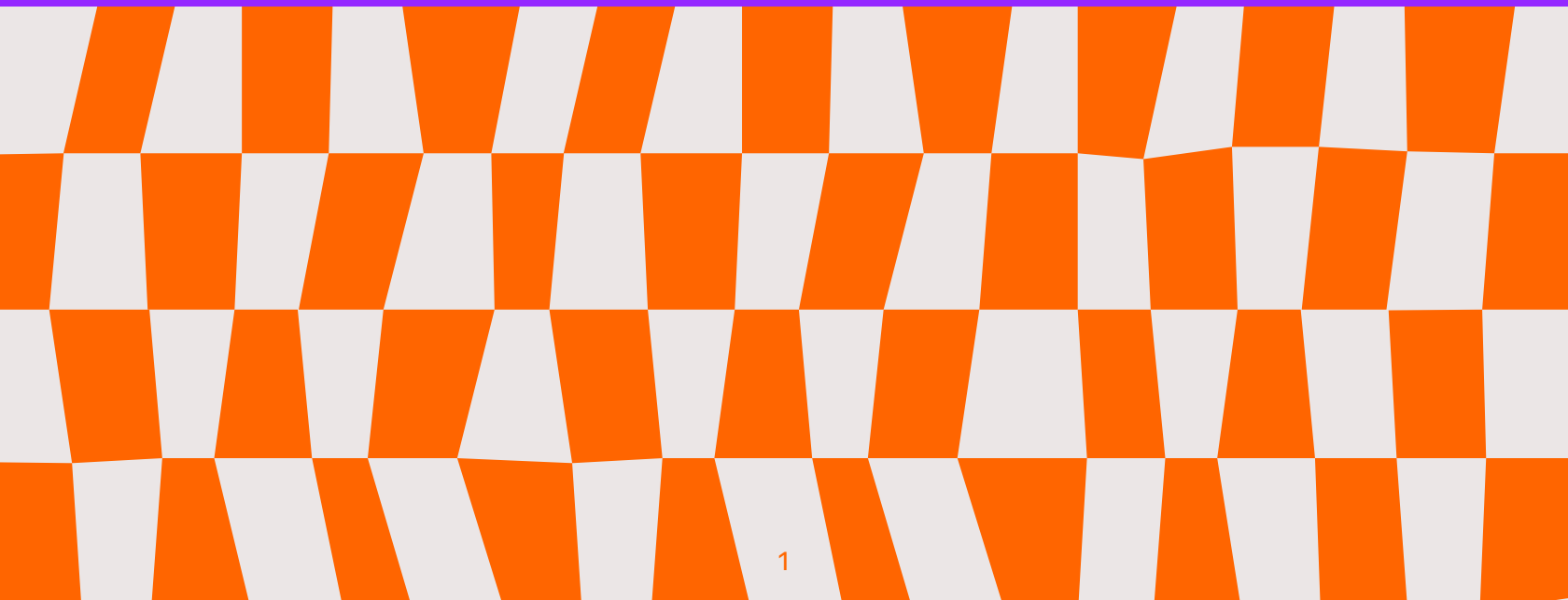


# CHEFS

IN → TOWN



## Why, How, What?



01.

# Was ist Chefs in Town?

Mit Chefs in Town feiern wir die lokale Gastronomie & Hotellerie in all ihren Farben und Facetten. Das große, dezentrale Gastro Festival in Düsseldorf schafft Raum für neue Ideen und Begeisterung der Gäste für die Branche.

Ob Pommeshütte oder Gourmetempel: Mitmachen kann jeder, der eine wirklich außergewöhnliche Idee mitbringt.





**Das Event bringt die lokale  
Gastronomie mit nationalen  
und internationalen  
Spitzenköch\*innen zusammen  
und verwandelt die Stadt für  
ein Wochenende in ein  
kulinarisches Erlebniszentrum.**

**25-27 Sept.<sup>26</sup>**

# 01. Highlights 2025

**100+ teilnehmende Betriebe**

---

**200+ Events in der ganzen Stadt**

---

**60+ bekannte Köchinnen,  
Barkeeperinnen & Sommeliers**

---

→ **90 Mio. erreichte Menschen  
über Social Media**

---

→ **Nachwuchsformate wie  
Next Chefs & Chefs on Stage**

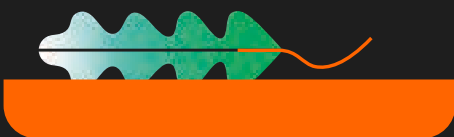
---

→ **Unterstützung durch  
METRO, Stadt Düsseldorf,  
DEHOGA, IHK und viele Partner**

---

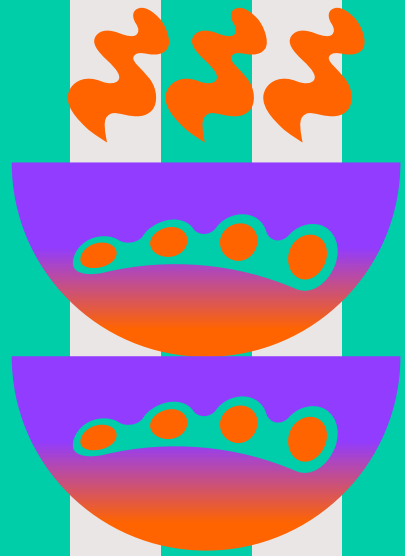
→ **Rolling Pin Convention als  
Kooperationspartner**

---





**DÜSSELDORF  
KOCHT AUF!**



**02.**

# Ziele des Festivals

→ **Die Gastronomie- und Hotelbranche stärken**

---

→ **Zum gesellschaftlichen Zusammenhalt beitragen**

---

→ **Fachkräftegewinnung und Nachwuchsförderung unterstützen**

---

→ **Düsseldorf als kulinarische Metropole positionieren**

---



**03.**

# Wer kann teilnehmen?

Alle Gastronomiebetriebe, die in Düsseldorf ansässig sind: Restaurants, Hotels, Imbisse, Bars, Cafés oder Clubs – unabhängig vom Stil. Entscheidet selbst, ob ihr an einem, zwei oder allen drei Tagen dabei seid.

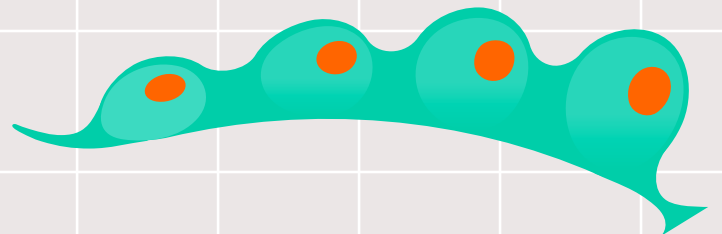


## 04.

# Was wird zur Teilnahme als „außergewöhnliche Idee“ akzeptiert?

Chefs in Town lebt von kreativen und außergewöhnlichen Konzepten.

- ein exklusives Festival-Menü
- Signature Drinks
- ein Themenabend
- eine Küchenparty
- eine besondere Kooperation oder
- ein Special Act



## Beispiel:

2025 war Sebastian Lege zu Gast bei Toni Askitis von Pommes & Wein und hat einen Klassiker wieder aufleben lassen, nämlich ein originales Schaschlik, so wie man es aus den Imbissbuden von früher kennt.

Ein großartiges Event, bei bestem Wetter, viel guter Laune und reichlich Sekt im Herzen Düsseldorfs. Und das Beste? Alle Einnahmen wurden an die Düsseldorfer Organisation Herzwerk gespendet.

**05.**

# Wie läuft die Registrierung ab?

## 1. Bewerbung

Reicht bis 31. März 2026 folgende Infos über unser Formular auf [chefsintown.de](https://chefsintown.de) ein:

- Kontaktdaten
- gewünschte Eventtage
- Eventidee / Eventkonzept

## 2. Rückmeldung

Nach Sichtung eurer Unterlagen geben wir euch schnellstmöglich Bescheid.

## 3. Konzept-Feinschliff

Wenn ihr dabei seid, stimmen wir gemeinsam Titel, Beschreibung und Inhalte ab. Ziel: Alle finalen Eventinfos bis Mitte Juni 2026 – je früher, desto eher werden sie beworben!

## 3. Eigenverantwortliche Kalkulation

Ihr kalkuliert euer Angebot selbst:

- Verkaufspreis (brutto, inkl./exkl. Drinks)
- geplante Gästezahl (PAX)

06.

# Euer Event – online.



# 06. Euer Event – online.



Lettinia

## Der sizilianische Abend mit Tim Oliver Schultz



Sa 27.9.  
19:00 – 22:00

Chefs in Town präsentiert: „Taste Sicily“

**Ein sizilianischer Abend mit 6 Gängen von Tim Oliver Schultz & Duchessa Nicoletta Polo Lanza Tomasi im Lettinis.**

Begleitet von „Planeta Brand Ambassador“ **Kristijan Oros** und deren exzellenten Weinen.

Preis:  
**149,- €** pro Person  
Samstag, 19 – 22 Uhr

Reservierung  
→ [Buchungslink](#)

Die Gäste:  
**Tim Oliver Schultz**  
Schauspieler und bekennender Sizilien-Liebhaber

**Duchessa Nicoletta Polo Lanza Tomasi**  
Duchessa di Palma und Gastgeberin des Palazzo Lanza Tomasi in Palermo



# 06. Euer Event – online.

Wien

## Nordische Klarheit – kreative Tiefe mit Yannick Noack & Sebastian Wego



So 28.9.  
19:00

Es erwartet euch ein 6 Gang Menu vom Zweikoch Yannick Noack und Sebastian Wego. Die beiden werden euch mit folgenden Köstlichkeiten verwöhnen:

### Hamachi

Rossi / Blumenkohl / w. Sojasauc

### Nordseekrabbe

Romaneskat / Sauerampfer / Dickmilch

### Geräucherter Sellerie

Black Angus / Wald Pilz / Schwarze Walnuss

### Sauerbraten im Bind

Kornelkirsche / Labkraut / Kartoffelbrot / Geräucherter Pflaume

### Pilzrsten

Gegrillte Pilze / Waldmeister / Rosmarin Schräglauch / Met / Nudeln

### Pierogi

Cheesecake / Saure Sahne / Brombeer-Laktikouka / Fichtenblütenhonig / Kornelkirsche

185,- € pro Person

Das Menu versteht sich inkl. Amuse Bouche, Fingerfood, Brotservice und Petit Fout.

Reservierung

[thekorntalrestaurant.com](http://thekorntalrestaurant.com)



### Über die Köche:

#### Yannick Noack

Im renommierten Luxushotel Fährhaus Koblenz bietet Yannick Noack und sein Team im Zwei Sterne Restaurant GOTTHARDT'S by Yannick Noack sein eigenes Fine Dining-Konzept an. Sein Kochstil & kulinarische Philosophie ist: Avantgardistisch trifft handwerkliche Präzision. – Noacks Küche verbindet moderne Kreationen mit traditionellen Techniken und ausgewählten, saisonalen Spitzenprodukten, stets mit dem Anspruch „Alles auf dem Teller muss einen Sinn ergeben. Alles, was keinen Sinn ergibt, gehört nicht auf den Teller!“

Yannick Noacks Kochstil zeichnet sich durch den bewussten Einsatz von Samen, Saaten und Nüssen aus, die bilden das stilistische Fundament seiner Küche im GOTTHARDT'S by Yannick überraschende Geschmacksvielfalt einfahren, stets konzentriert auf Wesentliche, mit Eleganz und Charakter. **Seine Kreationen bleiben im Kopf und schaffen Erinnerungen.**

#### Sebastian Wego

Als Küchenchef im NORDS bringt er nordische Klarheit und regionale Verbundenheit auf den Teller. In seiner Küche lebt er von ehrlichen Produkten. Viele stammen direkt aus der Umgebung oder werden von ihm und seinem Team selbst gesammelt, um sie dann zu pickeln, zu fermentieren oder ein zu legen.

Ob Wildkräuter vom Feldrand oder Gemüse vom Hof nebenan. Er weiß, woher seine Zutaten kommen. So entstehen Gerichte, die Saison und Region feiern. Pur, kraftvoll und authentisch.

### Wien

Tradition trifft Genuss – Menü der beliebtesten Weinhaus-Klassiker

120,- €

Sold out  
Reservierung  
120,- €

Wien

## Thai but Fine. Vier serviert. Einer inspiriert.



So 28.9.  
17:30 – 22:30

Euer Rückzugsort aus dem Großstadtdrebel. Genießt die intime Atmosphäre mit zeitl. Tischen, die Ruhe und den Charme des warmen Holzes, sowie exquater thailändischer Kunst.

**WELA – wo Zeit zu Genuss wird. Deutschlands einziges Thai Fine Dining.**

Der Plan:

### „Vier serviert. Einer inspiriert“

5 Gänge in vollendeter Aromenwelt – ein Gang inspiriert von euch selbst. Mehr als Geschmack. Ein unvergessliches Erlebnis.

**1. Gang:** der Startschuss für den Abend.  
Happy Foie Gras „Ma Hu“  
Gillardeau-Krusten / Thai Shor

### 2. Gang:

Wolbarsch Reime / Weißes Curry / Kokosnusschaum

### 3. Gang:

**Von uns gedacht – von euch gemacht**  
Eine Überraschung, die live entsteht.

### 4. Gang:

Wind / „Kra Pau“ / Risotto / Thai Basilikum

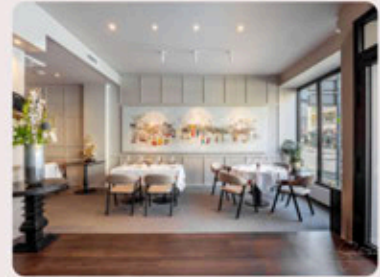
### 5. Gang:

Tropical Treat  
Das Dessert, das alles toppen wird. Versprochen.

Preis pro Person: 89,- €

Reservierung

Website: [wela-restaurant.de/reservieren/](http://wela-restaurant.de/reservieren/)



### Wien

Tradition trifft Genuss – Menü der beliebtesten Weinhaus-Klassiker

120,- €

Sold out  
Reservierung  
120,- €

Wien

Tradition trifft Genuss – Menü der beliebtesten Weinhaus-Klassiker

## Tradition trifft Genuss – Menü der beliebtesten Weinhaus-Klassiker



So 28.9.  
18:00

Genießt entspannt das kulinarische Menü der beliebtesten Weinhaus-Klassiker vom Küchenchef **Simon Nauels** begleitet von korrespondierenden Weinen von deutschen Winzern, präsentiert vom Gastgeber und **Sommelier Thomas Bergk**, im historischen Ambiente des geschichtsträchtigen Restaurants.

120,- € pro Person

inkl. Apéritif

Reservierung

[hofhaeckler.at](http://hofhaeckler.at)

**06.**

# Marketing & Sichtbarkeit

Wie wird das Event beworben?

Gemeinsam sorgen wir dafür, dass eure Events Aufmerksamkeit bekommen:

- **Sticker & Poster für euren Betrieb**

---

- **Reichweite durch eure Social-Media-Posts**

---

- **Offizielle Beiträge über die Chefs-in-Town-Kanäle**  
**Instagram: +8.700 Follower**  
**+1 Mio. erreichte Konten**

---

- **Darstellung auf chefsintown.de inkl. Eventkalender**

---

- **Pressearbeit**

---

- **Digitale Werbeflächen & Stadtmarketing**


---

**06.**

# Marketing & Sichtbarkeit

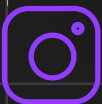
**Wichtig: Kommunikation ist Teamwork.**  
Wenn ihr mit einem Stargast arbeitet, empfehlen wir eine abgestimmte, frühzeitige gemeinsame Bewerbung.

**Je früher euer Konzept steht, desto mehr → Reichweite können wir gemeinsam aufbauen!**



06.

# Marketing & Sichtbarkeit



**chefsintowndus**



**company/chefs-in-town**

06.

# Marketing & Sichtbarkeit



07.



**Influencer\*innen sind an den Eventtagen unterwegs und sorgen für zusätzliche Reichweite.**

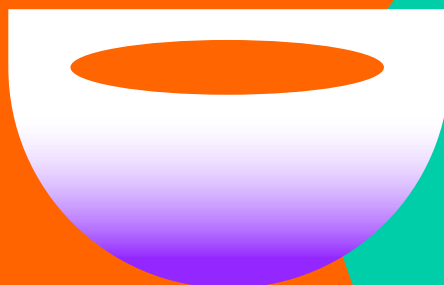
Wenn jemand Interesse an eurem Event hat, stimmen wir uns vorab mit euch ab – inklusive Rahmen, Konditionen und Verantwortlichkeiten. **So bleibt alles transparent und fair.**

**08.**

# Was bringt euch die Teilnahme?

- **Zugehörigkeit zur kreativen Düsseldorfer Food-Community**
- **neue Gäste & stärkere Bekanntheit**
- **hohe Sichtbarkeit durch Social Media & Website**
- **Presse**
- **kostenlose Präsentation eurer Küche, Bar, Idee**

**Je außergewöhnlicher euer Konzept, desto größer die Aufmerksamkeit.**



## 09. Chefs in Town Ambassadors

METRO stellt – je nach Verfügbarkeit – Ambassadeure bereit, die Chefs in Town an eurem Eventtag repräsentieren und bei Bedarf kleine Aufgaben übernehmen (z.B. Gästebetreuung).

→ Bitte sagt frühzeitig Bescheid, ob ihr Unterstützung möchtet.



## 10.

# Zusammenarbeit mit Stargästen

Wenn ihr mit einem Starkoch oder einem Special Guest zusammenarbeitet, klärt bitte im Vorfeld gemeinsam:

### Was wird vereinbart?

- Menübestandteile & Verkaufspreis
- Zutaten & wer sie besorgt
- geplante Gästezahl (PAX)
- Rollen & Abläufe in der Küche
- Personaleinsatz
- Anreise & mögliche Begleitung
- Verpflegung

### Worauf kommt es an?

Eine transparente, respektvolle Kommunikation auf Augenhöhe sorgt für ein gelungenes Event.

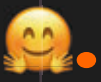
### Fairness:

Profitsharing zwischen Stargast und Restaurant ist Teil des Konzepts, beide Seiten sollen profitieren. Wir empfehlen einen Profitshare von 50/50.

10.

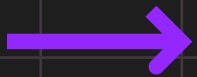
# Neue Impulse durch gemeinsame Experimente



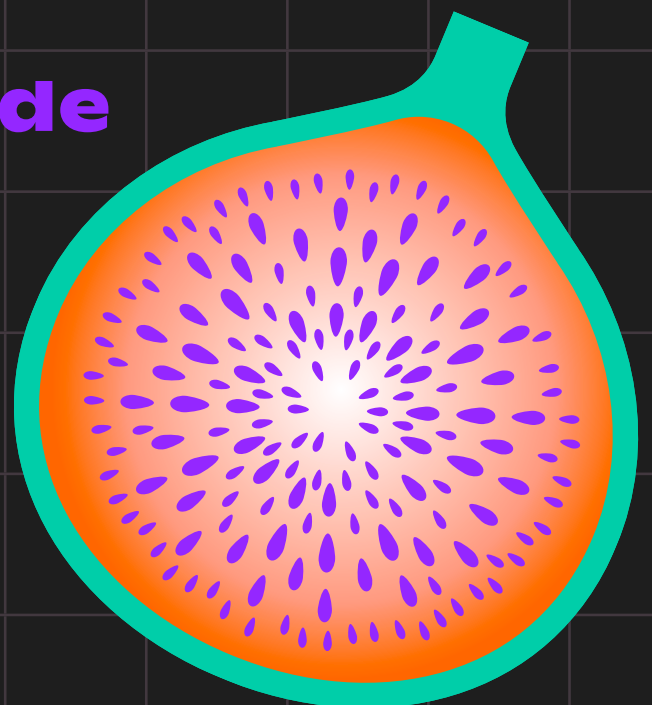


## Zum Schluss

**Chefs in Town  
lebt von eurer  
Kreativität,  
von Mut und  
Gemeinschaft.  
Wir freuen uns  
auf euch und  
eure Ideen!**



**[info@chefsintown.de](mailto:info@chefsintown.de)**





**25-27 Sept.<sup>26</sup>**

**DÜSSEL  
DORF  
KOCHT  
AUF!**