

Eine ganze Stadt im Zeichen der Gastronomie: Pressekonferenz läutet „Chefs in Town“ 2026 offiziell ein

Düsseldorf, den 08.09.2026. Wenige Wochen vor dem Start von „Chefs in Town“ haben die Veranstalter heute auf einer Pressekonferenz im mexikanischen Restaurant Mamacita auf dem METRO Campus die Bedeutung des Festivals für Gastronomie, Hotellerie und den Standort Düsseldorf hervorgehoben. Das von METRO initiierte Format hat sich seit seiner Premiere 2024 von einer innovativen Idee zu einer der sichtbarsten Brancheninitiativen Deutschlands entwickelt und vereint erneut lokale Gastronominnen und Gastronomen mit nationalen und internationalen Spitzenkräften der Hospitality-Welt.

Mit Tausenden Gästen, über 200 kulinarischen Erlebnissen, mehr als 100 teilnehmenden Betrieben und über 100 Starköchinnen und -köchen hat sich „Chefs in Town“ in kurzer Zeit als eines der größten dezentralen Gastrofestivals Europas etabliert. Die Initiative verbindet lokale Gastrokultur mit nationaler und internationaler Spitzenküche und macht die wirtschaftliche, gesellschaftliche und kulturelle Bedeutung der Branche sichtbar. Zugleich steht die Gastronomie wie kaum eine andere Branche für Vielfalt, Offenheit und Begegnung zwischen Menschen unterschiedlicher Herkunft, Kulturen und Lebensrealitäten.

Im Mittelpunkt stehen weiterhin die Begegnungen zwischen renommierten Branchenpersönlichkeiten und lokalen Gastgeberinnen und Gastgebern. Das Festival schafft Plattformen für Austausch, Inspiration und Zusammenarbeit und stärkt gleichzeitig die Wahrnehmung von Gastronomie und Hotellerie als bedeutende Wirtschafts- und Kulturfaktoren.

Darüber hinaus gewinnt die Initiative, die unter der Schirmherrschaft des renommierten Spitzenkochs Heiko Antoniewicz steht, auch über Düsseldorf hinaus an Strahlkraft. Immer mehr nationale und internationale Spitzenköchinnen und Spitzenköche suchen aktiv den Kontakt zum Festival und möchten Teil des Formats werden. Diese Entwicklung unterstreicht die wachsende Bedeutung von „Chefs in Town“ innerhalb der deutschsprachigen und internationalen Gastronomie-Szene.

Bei der heutigen Pressekonferenz betonte Dr. Steffen Greubel, CEO der METRO AG, die besondere Rolle des Formats für die Branche und die Stadt Düsseldorf: „Die Gastronomie gehört ins Zentrum unseres gesellschaftlichen Lebens und unserer Aufmerksamkeit. Mit ‚Chefs in Town‘ zeigen wir gemeinsam, welche Kraft entsteht, wenn diese Branche nicht nur über Herausforderungen spricht, sondern Chancen schafft. Als Partner der Gastronomie wollen wir bei METRO genau diese Energie fördern und den Menschen eine Bühne geben, die jeden Tag Gastfreundschaft möglich machen. Das ist unser Verständnis von Partnerschaft“, so Dr. Steffen Greubel, CEO der METRO AG.

Auch die Landeshauptstadt Düsseldorf sieht in „Chefs in Town“ einen wichtigen Impulsgeber für die Entwicklung des Standorts. „Gastronomie erleben – wo kann man das besser als in unserer schönen Stadt? Düsseldorf steht für Internationalität, Vielfalt und eine außergewöhnlich lebendige Gastroszene. Menschen aus mehr als 180 Nationen prägen unsere Stadt – und diese Vielfalt findet sich auch auf unseren Tellern wieder: vom innovativen Food-Truck bis zum Sterne-Restaurant. Zugleich ist die Gastronomie ein bedeutender Wirtschaftsfaktor: Rund 1.870 Unternehmen stehen für mehr als 1,3 Milliarden Euro Umsatz und über 14.000 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte. Dass ‚Chefs in Town‘ bereits zum dritten Mal stattfindet, zeigt, wie gut dieses Format zu Düsseldorf passt. Es macht die Kreativität, Qualität und Gastfreundschaft unserer Gastronomieszene weit über die Stadtgrenzen hinaus sichtbar“, sagte Dr. Stephan Keller, Oberbürgermeister der Landeshauptstadt Düsseldorf.

Gemeinsam mit Gastronominnen und Gastronomen, Partnern aus Wirtschaft und Verbänden sowie zahlreichen Unterstützern trägt die Initiative dazu bei, die Innovationskraft, Kreativität und Vielfalt der Branche sichtbar zu machen. Gleichzeitig stärkt das Festival die lokale Gastro-Community und schafft Aufmerksamkeit für zentrale Zukunftsthemen wie Nachwuchsförderung, Ausbildung und gesellschaftliche Wertschätzung der Hospitality-Branche. Nico Buchmann hat mit seinen beiden Brüdern im Mai das Mamacita auf dem METRO Campus eröffnet und ist ebenfalls dabei: „Seit vier Monaten dürfen wir unsere Gäste bei Mamacita willkommen heißen. Über die große Unterstützung und die positive Resonanz freuen wir uns sehr. Mit unserer langjährigen Erfahrung in der mexikanischen Gastronomie entwickeln wir unser Angebot kontinuierlich weiter und bringen neue Rezepte, aktuelle Trends und authentische Aromen aus Mexiko nach Düsseldorf. Am ‚Chefs in Town‘-Wochenende möchten wir mit unserem Mercadito und besonderen Aktionen wie Piñata-Workshops ein Stück mexikanischer Kultur erlebbar machen. Unser Ziel ist es, unseren Gästen das Lebensgefühl Mexikos näherzubringen, direkt vor ihrer Haustür. Wir freuen uns darauf, viele Besucher bei Mamacita begrüßen zu dürfen.“

Mit seinem einzigartigen Konzept trägt „Chefs in Town“ dazu bei, Düsseldorf als führenden Gastro- und Genussstandort Deutschlands weiter zu profilieren und gleichzeitig den Zusammenhalt innerhalb der Branche zu stärken. „Chefs in Town fühlt sich für mich an wie ein Klassentreffen der Gastronomie – man trifft alte und neue Gesichter aus der Branche, hat eine gute Zeit und kommt miteinander ins Gespräch. Gerade dieser Austausch und das Gefühl von Zusammenhalt sind unglaublich wichtig“, sagte Clara Hunger, deutsche Spitzenköchin und aufstrebender Star der Gastroszene, die im Riva zu Gast ist.

Die Veranstalter erwarten auch in diesem Jahr zahlreiche Besucherinnen und Besucher aus dem gesamten Bundesgebiet sowie internationale Gäste.

Nach dem Wochenende: Dritte Rolling Pin.Convention in Düsseldorf für die Profi-Szene

Vom 28. bis 29. September findet in den Böhler Werken direkt im Anschluss an „Chefs in Town“ zum dritten Mal Europas zweitgrößtes Food- und Gastronomie-Symposium statt: die Rolling Pin.Convention. Diesjähriger Star-Gast ist die britische Kochlegende Jamie Oliver. Auf dem Fach-Event präsentieren die spannendsten Köchinnen und Köche, die besten Sommeliers und die innovativsten Köpfe der Szene ihre neuesten Kreationen, Techniken und Ideen. Auf vielen Bühnen finden praxisnahe Kochdemonstrationen, 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 erwartet.

Über „Chefs in Town“

„Chefs in Town“ ist eines der größten, dezentralen Gastro-Festivals Europas, das vom 25. bis 27. September 2026 zum dritten Mal in Düsseldorf stattfindet. Die Initiative widmet sich der Förderung und Wertschätzung der Gastronomie- und Hotellerie-Szene und bringt lokale Player mit nationalen und internationalen Spitzen-Köchinnen und Köchen, -Barkeeperinnen und -keepern und Sommeliers zusammen. Mit seinem vielseitigen Programm und der Einbindung zahlreicher Akteure schafft „Chefs in Town“ ein einzigartiges Event-Erlebnis, das die Bedeutung und Vielfalt der Branche unterstreicht und die Stadt für ein Wochenende in ein kulinarisches Erlebniszentrum verwandelt. Zuletzt 2025 wurden an den drei Veranstaltungstagen über 200 Branchen-Events umgesetzt.

www.chefsintown.de

Pressekontakt

Yasemin Emre-Pohl

Chefs in Town by METRO GmbH
Metro Straße 1 - 40235 Düsseldorf – Germany

M +49 (151) 15 111 402
E presse@chefsintown.de
W www.chefsintown.de