



Ressort: Lokale Nachrichten

Auftakt für Gourmet-Gipfel in der faktorei21

Duisburg, 01.07.2025 [faktorei21]

"Kulinarisches Laufhaus" setzt neue Maßstäbe für Duisburg. Spitzenküche, große Emotionen und ein Festival voller Genuss – neues Format begeistert Gäste und Köche gleichermaßen und wird feste Größe in Duisburg. Mit dem „Kulinarischen Laufhaus“ erlebte Duisburg am Samstag einen neuen Höhepunkt im Veranstaltungskalender. Das 1. Duisburger Gourmet Festival lockte rund 300 Feinschmecker:innen in die faktorei21 am

Innenhafen und verwandelte den Fine Dining Hotspot für einen Tag lang in einen kulinarischen Erlebnisparcours. Zwölf Sterne- und Spitzenköche aus Deutschland, den Niederlanden und der Schweiz sorgten für eindrucksvolle Geschmackserlebnisse, begleitet von erlesenen Weinen, Champagner und einem spannenden Rahmenprogramm.

Bei der Festivalpremiere flanierten die Gäste durch verschiedene Räume der faktorei21. Jeder Spitzenkoch hatte seine eigene Station und ein ganz persönliches Gericht. Das Besondere: die kulinarische Vielfalt, das eindrucksvolle Ambiente und die hochwertige Getränkebegleitung – ein Gourmeterlebnis für alle Sinne.

„Mit dem ‚Kulinarischen Laufhaus‘ möchten wir Duisburg auf der Landkarte für Gourmet-Hotspots platzieren. Mit meinem Fine Dining Restaurant faktorei21 habe ich vor über einem Jahr den ersten Schritt getan und freue mich, dass wir hier Fuß fassen und die Duisburger kulinarisch begeistern konnten. Die heutige Resonanz der Gäste, die Energie der Köche und die Atmosphäre haben gezeigt, dass wir genau den richtigen Nerv getroffen haben“, sagt Festivalinitiator und Gastgeber Christian Krüger. „Und das war erst der Anfang – wir haben noch große Pläne für die Zukunft!“

Das hochkarätige Line-up mit Sterneköchen wie Juliën van Loo (2 Sterne), Moses Ceylan (ehem. 2 Sterne), Daniel Dal-Ben (1 Stern), Sven Nöthel (1 Stern), Bjorn Massop (1 Stern), sechs weiteren Spitzenköchen und einem Confiseur begeisterte mit kreativen Gerichten und nahbarer Kulinarik.

Für eine Überraschung sorgte der Besuch der Eishockey-Mannschaft Füchse Duisburg und des Footballteams Rhein Fire aus Düsseldorf. Die Sportler unterstützten tatkräftig an den Kochstationen von Martin Scharff und Sven Nöthel und sorgten mit Charme, Witz

Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



International Press Service.....

und überraschendem Talent für eine locker-unterhaltsame Stimmung. Ein unerwartetes Highlight, das nicht nur Football- und Eishockeyfans ein Lächeln ins Gesicht zauberte.

Neben Spitzenküche auf höchstem Niveau bot das 1. Duisburger Gourmet Festival auch im Glas Erlesenes: Champagner renommierter Häuser und kleiner Winzer:innen wie Champagne Nicolas Feuillatte, Champagne Louis Roederer, Champagne Piper-Heidsieck, Champagne Abelé 1757 und Champagne Philippe Fourrier, kuratiert vom Champagner Club Deutschland und ausgeschenkt in den federleichten Gläsern von Stölzle Lausitz, Weine exzellenter deutscher Weingüter wie Beiser, Fluhr-Eller, Feth und Von Winning sowie zahlreiche Manufakturprodukte rundeten das kulinarische Erlebnis ab. Käsespezialitäten, Fisch-Delikatessen, hochwertige Schokolade, handgerösteter Kaffee und Wasser ergänzten das vielseitige Angebot.

Das Kulinarische Laufhaus

präsentierte sich als Fest für alle Sinne – mit Live-Musik von Saxophonist Joel Mozes van Pol und DJane Dominique van de Pol in einzigartiger Atmosphäre. Zum Abschluss versteigerte Moderator und Stadionsprecher Bülent Aksent einige Produkte ausgewählter Partner, darunter ein Kunstwerk, Champagner, Wein, VIP-Karten für ein Eishockeyspiel und viele weitere tolle Preise. Die eingenommenen Gelder werden für einen regionalen, guten Zweck gespendet: Das Projekt „Duisburg schaut hin!“ unterstützt vom Mobbing betroffene Kinder und Jugendliche.

Die 300 Gäste waren restlos begeistert – und das in jeder Hinsicht. Ob persönliche Gespräche mit Köchen, überraschende Geschmackserlebnisse oder einfach nur der ausgelassene Austausch unter Gleichgesinnten: Das Gourmetfestival war ein kulinarischer Tag voller Leidenschaft, Kreativität, Vielfalt und des guten Geschmacks. Eine Besucherin brachte es auf den Punkt: „Ich habe schon viele Food-Events erlebt – aber das hier war noch eine Kategorie darüber. Die Kombination aus Spitzenküche, toller Atmosphäre und mehr als leckeren Getränken war einzigartig hier in Duisburg. Nächstes Jahr bin ich garantiert wieder dabei!“

Tenor und Applaus am Ende des Abends waren eindeutig: Das Kulinarische Laufhaus ist gekommen, um zu bleiben. Die Planungen für eine Fortsetzung im nächsten Jahr laufen bereits und Christian Krüger hat spannende Ideen, wie das Festival interessant und sinnvoll ausgebaut werden kann. Duisburg darf sich schon jetzt auf ein neues Kapitel Genusskultur freuen. „Nach dem Festival ist vor dem Festival. Und so sind wir bereits an der Planung für 2026 dran. Mehr verrate ich an dieser Stelle nicht, nur so viel: das

Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

Festival wird in seinem Angebot und in seiner Vielfalt den Gästen im nächsten Jahr noch einiges mehr bieten. Weitere Infos folgen zeitnah ...“, freut sich der sichtlich glückliche Christian Krüger.

Die Gastgeber Swetlana und Christian Krüger, Sous Chef Joshua Dumschat sowie das gesamte Team der faktorei21 möchten sich bei allen Beteiligten bedanken und hoffen, sie im kommenden Jahr wieder begrüßen zu dürfen:

Juliën van Loo, 2 MICHELIN-Sterne, Restaurant Parkheuvel, Rotterdam, Moses Ceylan, ehemalig 2 MICHELIN-Sterne, Zürich, Schweiz, Daniel Dal Ben, 1 MICHELIN-Stern, Restaurant 1876, Düsseldorf, Sven Nöthel, 1 MICHELIN-Stern, MOD by Sven Nöthel, Duisburg, Bjorn Massop, 1 MICHELIN-Stern, Eten Hotel Villa Ruimzicht, Doetinchem, Martin Scharff, ehemalig 1 MICHELIN-Stern, Schloss Heidelberg, Tobias Sudhoff, ehemalig 1 MICHELIN-Stern, Erfinder der Nahrungsmittelwende, Neue Westfälische Stube, Münster,

Paskal Karels, 14,5 Punkte Gault Millau, Restaurant Karels, Braamt, Wolfgang Labudda, Küchenchef Welling Parkhotel, Kamp-Lintfort, Philip Rümmele, verve5, Krefeld und Oliver Coppeneur, Star Confiseur der Confiserie Coppeneur. Champagner Club, vertreten durch die beiden Gründer Corinna Dosch und Rafael Mittmann, Champagne Abelé 1757, Champagne Louis Roederer, Champagne Nicolas Feuillatte, Champagne Philippe Fourier, Champagne Piper-Heidsieck, Weingut Beiser, Weingut Fluhr-Eller, Weingut Von Winning sowie Bazaar Kaffeerösterei, Königsbrauerei, Obstkelterei van Nahmen, Rheinfels-Quelle/Sinalco und Seewasser Gin/Gentle Water Company.

Big Green Egg, Biobäckerei Schomaker, CookCulture, FrischeParadies, Jordan Olivenöl, The Kingfish Company, Lyan van Furth LVF Food Photography, Mitea, Mosel-Käse-Events, P+C Event- und Sportmarketing, Paco Jet, Paul Adrian, Sophie Scholl Berufskolleg, Stölzle Lausitz, Studio 20.21, Retigo, The Wolf of Streetfood sowie die Sportler der Eishockey-Mannschaft Füchse Duisburg und des Footballteams Rhein Fire aus Düsseldorf.

Das Allroundtalent Tobias Sudhoff resümiert „Das war ein professionelles Event, das mit einem unfassbaren Herzblut organisiert und durchgeführt wurde. Richtig tolle Gäste, tolle Kochkollegen. Jeder, der heute nicht dabei war, hat etwas Besonderes verpasst!“

Hans Christian Eller vom Weingut Fluhr-Eller: „Ein richtig hochwertiges Event und eine tolle Bühne, bei dem sich Getränke und Essen perfekt ergänzen konnten. Jeder Winzer hier hat seine eigene Handschrift,

**Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

genau wie jedes Gericht, das ich heute hier probieren durfte.“

Philip Rümmele: „Wir haben uns sehr über die Einladung gefreut! Das tolle heute war die Vielfalt der Gäste: ob jung oder alt, jeder kam auf seine Kosten und wir hatten super Feedback zu unserem Gericht.

Bericht online lesen:

https://tanja-reinhart.en-a.de/lokale_nachrichten/auftakt_fuer_gourmet_gipfel_in_der_faktorei21-91723/

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Tanja Obermann

**Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.