



Ressort: Lokale Nachrichten

## Spitzenkulinarik für den guten Zweck im Restaurant Verve

Krefeld, 03.08.2026 [Verve]

Die Verve in Krefeld setzt am Sonntag, den 30. August 2026 ein starkes Zeichen: Beim „Verve Herzenssache – HerzKinder Charitylunch“ vereint das Spitzenrestaurant Köche aus der deutschen Sterne- und Spitzengastronomie mit herausragenden Winzern für einen außergewöhnlichen kulinarischen Nachmittag. Schirmherr der Veranstaltung ist Hockeyweltmeister 2023 und gebürtiger Krefelder Niklas Wellen.

Die Verve, Restaurant und exklusive Eventlocation mit hochkarätigem Catering in Krefeld präsentiert im Walking-Lunch-Format zahlreiche Köche, die live an individuellen Kochstationen ihre Signature-Gerichte zubereiten. Dazu werden ausgewählte Wein- und Getränkespezialitäten gereicht. Bis zu 200 Gäste erleben Spitzenkulinarik hautnah, begegnen den Machern hinter den Gerichten und leisten gleichzeitig einen direkten Beitrag für Kinder mit angeborenem Herzfehler: 50 Euro pro verkauftes Ticket gehen unmittelbar an die Stiftung KinderHerz. Und auch Kinder sind an diesem Tag herzlich willkommen.

Die Stiftung engagiert sich seit fast 20 Jahren bundesweit für Forschung, Versorgung und Aufklärung rund um angeborene Herzfehler, eine der häufigsten angeborenen Erkrankungen bei Kleinkindern in Deutschland. Ziel des HerzKinder Charitylunch in der Verve ist es vor allem die Aufmerksamkeit für die Arbeit der Stiftung und die betroffenen Familien zu schaffen. Sylvia Paul, Vorstand der Stiftung KinderHerz, ist persönlich vor Ort und wird darüber informieren, was der Stiftung so am Herzen liegt. Tatkräftig unterstützt wird der Walking Lunch zudem auch von Guido Fritz, Herausgeber des ChefHeads-Magazins, der mit seinem Club der Küchenchefs die anwesenden Köche mit angesprochen hat.

Gastgeber Ingo Sperling und Küchenchef Philip Rümmele, beide mit langjähriger Erfahrung in der Spitzen- und Sternegastronomie, machen mit diesem Format deutlich, dass Kulinarik weit mehr kann als begeistern: „Wir sind überaus stolz, Teil dieses Projekts zu sein und sind uns sicher, dass unsere Gäste sich dieses Event nicht entgehen lassen werden, denn die Kinder stehen an diesem Tag im Mittelpunkt.“

---

### 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](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://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.....

Die Gäste erwartet am 30. August 2026 in der historisch-modernen Atmosphäre der Verve-Eventlocation zahlreiche Koch- und Getränkestationen an denen sie entlang flanieren, genießen und dabei gleichzeitig etwas Gutes tun können.

Für den Verve Charitylunch haben sich folgende Herzensköche bereits angekündigt, um diese einzigartige Aktion zu unterstützen:

- Peter Maria Schnurr | aktuell u.a. bekannt aus Kitchen Impossible (2 MICHELIN Sterne)
- Herbert Brockel & Tobias Schlimbach | Burgrestaurant Nideggen (1 MICHELIN Stern)
- Philipp Ferber | The Duchy, Breidenbacher Hof, Düsseldorf
- Philip Rümmele | Verve, Krefeld (ehem. 1 MICHELIN Stern)
- Christian Krüger | Faktorei21, Duisburg (ehem. 1 MICHELIN Stern)

- Stefania Lettini | Lettinis - Botschafterin für die authentische italienische Küche
- Chef Tomo | Japanese Style, Düsseldorf
- Köstliche Foodpartner: Chefs Culinar, Rungis Express und Läderach

Freuen Sie sich auf ein Walking-Gourmet-Lunch, das Sie mit den Signature-Gerichten unserer Spitzenköche berührt, mit Aromen, die begeistern, und Momenten, die in Erinnerung bleiben. Ein besonderes Highlight für alle Schokoladenliebhaberinnen und -liebhaber ist die Schweizer Schokoladenmanufaktur Läderach: Mit ihrer frischen, von Hand veredelten FrischSchoggi bringt sie feinste Schweizer Schokoladenkunst auf das Event und wird Besucherinnen und Besucher jeden Alters begeistern. Für köstliche Backwaren sorgt zudem die Bäckerei Sommer.

Für das flüssige Wohl sorgen großartige Partner wie der Champagner Club u. a. mit seinen Partnern Nicolas Feuillatte, Louis Roederer und Besserat de Bellefon sowie die Weingüter Antinori und Gerard Bertrand vom Weingroßhändler Wein Wolf, Weingut Dr. Loosen, Pure Weine aus Krefeld, Weingut Tina Pfaffmann und antialkoholische Getränke von Staatlich Fachingen und Almdudler. Auch Non-Food-Partner wie cove – Die Maßschneider beteiligen sich für den guten Zweck und lassen sich etwas für das Rahmenprogramm einfallen. Auf die kleinen Gäste wartet zudem ein spannendes Kinderprogramm, während die Eltern ganz in Ruhe genießen können.

„Wir danken auch den zahlreichen Unternehmen, die sich bereits angekündigt haben, um unsere Herzenssache zu unterstützen wie beispielsweise GO! Express & Logistics Düsseldorf GmbH, die uns bereits ein Kartenkontingent zugesagt haben.“

### **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](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://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.....

Wer als Unternehmen sich ebenfalls für das Event engagieren oder Karten erwerben möchte, der kann sich gerne jederzeit unter [dosch@80-grad.de](mailto:dosch@80-grad.de) melden.

Mit moderner Küche, besonderer Architektur, vielseitigen Veranstaltungssälen und Krefelds einziger Rooftopbar bietet die Verve die ideale Bühne für ein Charity-Event dieser Klasse. Das Niederrhein-Gebiet bekommt damit einen kulinarischen Termin, der weit über die Region hinaus Strahlkraft hat.

Location: Verve, Zur Feuerwache 5, 47805 Krefeld

Datum: Sonntag, 30. August 2026

Uhrzeit: 12:00 bis 16:00 Uhr

Gäste: bis 200 Personen

Preis: 189,- EUR pro Person (davon 50,- EUR direkt an die Stiftung KinderHerz)

Kinder: bis 5 Jahre kostenfreier Eintritt, ab 6 bis 12 Jahre: 50 EUR Spende für die Stiftung KinderHerz

Tickets & Informationen: vor Ort in der Verve, telefonisch unter 02151 / 93 60 800 oder per Mail an [info@verve5.de](mailto:info@verve5.de)

[Bericht online lesen:](#)

[https://tanja-reinhart.en-a.de/lokale\\_nachrichten/spitzenkulinarik\\_fuer\\_den\\_guten\\_zweck\\_im\\_restaurant\\_verve-94198/](https://tanja-reinhart.en-a.de/lokale_nachrichten/spitzenkulinarik_fuer_den_guten_zweck_im_restaurant_verve-94198/)

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](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://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.