

faktorei²¹

PRESSEMITTEILUNG

2. Duisburger Gourmet Festival: "Kulinarisches Laufhaus by Christian Krüger" in der faktorei21 Vol. 2

+++ Jetzt ist es Fakt: Das kulinarische Erfolgsformat von Christian Krüger aus Duisburg kehrt zurück! Am Sonntag, den 12. Juli 2026 öffnet die faktorei21 am Duisburger Innenhafen erneut ihre Türen für ein Festival der Spitzenküche – mit bewährten Gesichtern, neuen Köpfen und noch mehr kulinarischer Magie +++ Vorverkauf der begehrten Tickets ist gestartet +++

Duisburg, 10. Juni 2026 - Duisburg wird aufs Neue kulinarischer Hotspot: Nach dem gefeierten Auftakt im Sommer 2025 bringt der ehemalige Sternekoch Christian Krüger gemeinsam mit seiner Frau Swetlana und seinem Team wieder die Spitzengastronomie in den Duisburger Innenhafen. Unter dem Titel "Kulinarisches Laufhaus" startet am Sonntag, 12. Juli 2026, das zweite Duisburger Gourmet Festival in der faktorei21 und verspricht, das erste noch zu übertreffen. Dahinter steckt ein klares Ziel: den Duisburger Innenhafen als lebendigen kulinarischen Treffpunkt zu etablieren und die Gastro- und Genusskultur der Region nachhaltig zu bereichern.

Pressekonferenz liefert Vorgeschmack auf „Kulinarisches Laufhaus 2026“

Heute fand in der faktorei21 die Pressekonferenz zum Kulinarischen Laufhaus 2026 statt. Obgleich gerade bei vielen der anwesenden Protagonisten die Hochsaison läuft, ließen sie es sich nicht nehmen, Christian Krüger bei der Vorstellung seines 2. Kulinarischen Laufhauses zu unterstützen und die anwesenden Medienvertreter mit Getränken und Häppchen zu verwöhnen. Mit dabei waren Sternekoch Sven Nöthel sowie die Spitzenköche Philipp Rümmele und Marlon Kouth. Dazu begeisterte Nic Shanker mit seinen Partner Hakan Celebi das Publikum mit seinen Espresso-Martini Cocktail. Jens Lobert (Rheingold Brauerei), Dennis Karrenberg (Fleischerei Siebeneck) und Bio-Vollkornbäckerei Kabouter verwöhnten die Gäste mit einer Kreation der Currywurst by Christian Krüger, die während des Festivals prickelnden Köstlichkeiten vom Champagner Club und Champagner Roederer während des Festivals serviert wird.

faktorei²¹

Bettina und Knut Sonn enthüllten ihre eigene Kollektion „Stahlrebe“ während Soufiane Bellil von Hanos eine köstliche Kreation von verschiedenen Emulsionen sowie ein Dessert verköstigte. Dazu gesellte sich Künstler Artur Kulikowski, der während des Laufhauses ein Live-Werk vom Festival gestalten wird. „Ohne mein tolles Team und meine große Stütze durch meine Frau Swetlana wäre dies alles nicht möglich. Ich freue mich schon riesig auf das Festival“, so Christian Krüger.

Stars der Küche und besondere Protagonisten

Erneut bespielt das Festival mehrere Räumlichkeiten der faktorei²¹ und die Gäste ziehen von Station zu Station, von einem kulinarischen Erlebnis zum nächsten. An den Kochstationen und Präsentationsständen präsentieren wieder jede Menge Sterne- und Spitzenköche ihre exquisiten Kreationen.

Darunter ein Gastronom aus direkter Nachbarschaft vom Duisburger Innenhafen Timo Wiesel vom Grafschafter Wirtshaus, der regionale Matador Sven Nöthel, ausgezeichnet mit einem MICHELIN-Stern vom Restaurant MOD by Sven Nöthel (Duisburg) oder Spitzenkoch Philip Rümmele aus dem Restaurant Verve (Krefeld): „Ich freue mich schon jetzt auf unser gemeinsames Festival-Duo. Zunächst koche ich im Juli bei Christians Kulinarischem Laufhaus in Duisburg, bevor er mich dann im August bei unserem Highlight ‚Herzkinder Charity Lunch‘ unterstützt. Das ist gelebte Freundschaft unter Köchen“, freut sich Rümmele. Auch Wolfgang Labudda, der sich als Küchenchef für das Wellings Parkhotel in Kamp-Lintfort verantwortlich zeichnet, ist wieder mit dabei. Ebenso Sternekoch Daniel Dal-Ben aus dem Restaurant 1876 Daniel Dal-Ben (Düsseldorf), der seine mediterran-italienische Speisen zum Besten gibt sowie die beiden Spitzenköche Chris Dietz & Flo Piszczek vom erst neu eröffneten Tumult – Wein- und Delikatessenbar aus Düsseldorf. Weitere Protagonisten sind Gourmetfleisch-Macher Wolfgang Otto, die Spitzenköche Sebastian Wendrock von Pacojet und Marlon Kouth aus dem Restaurant Wundertüte Essen. Zudem wird TV-Koch Karsten Goms, bekannt aus ZDF und WDR, seine Kochlöffel schwingen während Daniel Androleit mit seinem „The Wolf of Streetfood“ Foodtruck-Konzept die Gäste begeistern wird. Als weitere kulinarische Acts werden Star-Räuchermeister Rudolf Jäger und Andreas Schmitt vom Gastronomy Innovation Hub erwartet. Mit Bastian Jordan und Elias Engers von Jordan Olivenöl sowie

faktorei²¹

Patrick von Vacano von Original Beans sind gleich zwei Mitglieder der Genuss-Initiative „freakstotable“ vor Ort, die mit ihren kreativ-köstlichen Auftritten ihr neuestes Mitglied Christian Krüger unterstützen werden.

Viele weitere spannende Partner runden das Gesamtkonzept ab und sorgen für das flüssige Wohl wie Wassersommelier Adam Flören von der Rheinfels-Quelle, Rüdiger Hammann vom Weingut Nova Palatina oder Claudia und Jens Lobert von der Rheingold Brauerei.

Aber nicht nur essenstechnisch setzt das Festival neue Maßstäbe, sondern auch im Bereich des Bartendings. „Wir konnten dieses Jahr als zusätzliches Highlight die ‚drei Cocktail-Jungs‘ Nic Shanker, David Rippen und Hakan Celebi von „The Taste Symphony“ für uns gewinnen. Sie werden mit ihren Kreationen das Publikum mitnehmen“ freut sich Christian Krüger.

Premiere für „Currywurst & Bubbles by Christian Krüger“

Auch dieses Mal wird es eine Premiere geben: Gemeinsam mit Corinna Dosch und Rafael Mittmann vom Champagner Club stellt Christian Krüger sein neues Foodpairing-Angebot vor, das künftig einen festen Platz auf seiner Karte finden soll: verschiedene Currywurst-Spezialitäten mit ausgewählten Champagner wie Louis Roederer.

„Jede Station wird zu einem eigenen kleinen Universum. Wir nehmen unsere Gäste mit auf eine Reise durch Aromen, Geschichten und Begegnungen. Das ist das Kulinarische Laufhaus hier in Duisburg!“, so Christian Krüger, Gastgeber und Initiator.

„Im vergangenen Jahr hatten alle Gäste, Köche und Partner den Wunsch, dass wir das kulinarische Laufhaus auch in diesem Jahr stattfinden lassen. Wir wünschen uns, dass unser Event einen festen Platz im kulinarischen Kalender aller Duisburger und überregionalen Genießer bekommt und verfolgen damit vor allem ein Ziel, den Duisburger Innenhafen weiter zu beleben“, ergänzt Christian Krüger.

faktorei²¹

Kulinarisches Laufhaus 2026: Save your tickets now!

Von 15 bis 20 Uhr wird die faktorei²¹ am Sonntag, den 12. Juli 2026 wieder zu einem exklusiven Genusstempel. Wer eines der begehrten Tickets haben möchte, der sollte schnell sein, denn diese sind auf maximal 300 limitiert. Pro Person kostet das All Inclusive Ticket 210,00 € und ist unter <https://faktorei.de/kulinarisches-laufhaus> zu erwerben.

Daten & Fakten Kulinarisches Laufhaus Vol. 2

Die Welt der Spitzenküche erleben – alles mit einem Ticket!

- Datum: Sonntag, 12. Juli 2026
- Uhrzeit: 15 – 20 Uhr
- Ort: faktorei²¹, Philosophenweg 21, D-47051 Duisburg
- Preis p. P.: 210,00 EUR
- Ticketbuchung: <https://faktorei.de/kulinarisches-laufhaus>
- Karten limitiert: maximal 300 Personen
- Im Ticketpreis enthalten ist ein Gericht aller Köche, weitere Speisen der Foodpartner sowie alle Getränke wie Champagner, Wein, Bier und Alkoholfreies.

Partner und Aussteller

Ein vielfältiges Netzwerk an Partnern und Ausstellern bereichert das Festival rund um Küche, Genuss und Lifestyle: Bio-Vollkornbäckerei Kabouter, Original Beans, Jordan Olivenöl, Freaks to Table, FrischeParadies, AKI, Metzgerei Sieveneck, Retigo, Rheinfels-Quelle, Seewasser Gin, Stölzle Lausitz, Weingut Karthäuserhof, Popkornditorei Knalle, Otto Gourmet, Big Green Egg, Rheingold, Champagner Club, Schlumberger / Louis Roederer, Borniak, Gewürzteufel / Gewürzmanufaktur Schwarzwald, Mise en place Gastro Solution, Chiemgauer Schneidebretter, The Taste Symphony, Volksbank Rhein-Ruhr eG, Pacojet, Iberico Westfalia, Weingut OMINA Romana, The Wolf of Streetfood, Nova Palatina, Stahlrebe, Hanos, Fleischerei Siebeneck, Seewasser Gin, Verve Krefeld, Chris Dietz & Flo Piszczek vom erst neu eröffneten Tumult – Wein- und Delikatessenbar

faktorei²¹

Ihr Pressekontakt:

Sie haben Fragen, möchten ein Interview führen oder sich für das Event kulinarisches Laufhaus akkreditieren? Gerne sind wir für Sie da!

Pressestelle faktorei 21 | Kulinarisches Laufhaus

c/o 80 GRAD Kommunikation

Corinna Dosch, PR & Kommunikation

Bonner Straße 179

D-40589 Düsseldorf

Mobil: +49 (0) 176 / 619 232 77

E-Mail: dosch@80-grad.de

Internet: <https://faktorei.de> | <https://faktorei.de/kulinarisches-laufhaus>