

Expogast und RAK Porcalain Culinary World Cup 2026

Luxemburg wird erneut zur Welthauptstadt der Gastronomie

PR-Bericht

Vom 21. bis zum 25. November 2026 wird Luxemburg Gastgeber einer der weltweit größten gastronomischen Veranstaltungen sein.

Expogast und RAK Porcalain Culinary World Cup 2026, organisiert von Luxexpo The Box und Vatel Luxembourg, feiern ihre Rückkehr mit einer 15. Ausgabe, die sich als bedeutender Höhepunkt der internationalen Gastronomieszene ankündigt. Fünf Tage lang versammelt das Ereignis die besten Talente, das Know-how und die Innovationen der Branche und bestatigt seine Rolle als Bühne für Exzellenz.

Internationale Referenz im Herzen Europas

Alle vier Jahre bringen Expogast und der Culinary World Cup die Berufe der Gastronomie und Hotellerie zusammen, um die kulinarische Kunst in all ihren Formen zu feiern. Als Fachmesse, Publikumsveranstaltung und Schauplatz von Wettbewerben etabliert sich Expogast als einzigartiges Erlebnis, wo Kulturen, Trends und Know-how zusammentreffen. Über 200 Aussteller präsentieren ihre Produkte und Innovationen und machen Expogast zu einem wichtigen Treffpunkt der Großregion sowie zu einer Plattform für internationale Fachleute.

Schaufenster für weltweite Exzellenz

Im Mittelpunkt steht einer der größten Kochwettbewerbe der Welt, der mehr als 85 Teams aus

74 Ländern zusammenbringt. Insgesamt werden rund 2.800 Köche in verschiedenen Disziplinen antreten. Der Wettbewerbsplan steht fest: Täglich empfangen 11 Küchen National- und Juniorenteams, während 3 Küchen dem Gastronomic Catering gewidmet sind. Dieses Konzept ermöglicht es den Besuchern, die Leistungen der Köche aus nächster Nähe zu verfolgen und ihre Technik sowie Kreativität live zu erleben. Luxemburg wird durch ein Team in der Kategorie Gastronomic Catering vertreten.

Ein immersives gastronomisches Erlebnis

Das Restaurant des Nations wird jeden Abend mehr als 750 Gäste empfangen. Besucher können die Kreationen der Teams in unmittelbarer Nähe genießen. Die Küchen bieten ein lebendiges Spektakel, bei dem sich Präzision, Kreativität und Technik vor den Augen des Publikums entfalten.

Ein Ideenlabor für die Zukunft der Branche

Expogast versteht sich auch als Ort der Reflexion rund um zentrale Entwicklungen der Branche, darunter:

- neue Kundenerlebnisse und Geschäftsmodelle
- nachhaltigere Gastronomie
- Aufwertung von Erbe und Know-how
- Attraktivität der Berufe und Kompetenzentwicklung
- Ernährung der Zukunft

Damit positioniert sich Expogast als Forum am Schnittpunkt von Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.



De gauche à droite: Claude Peiffer (RAK Porcelain), Carlo Sauber (Vatel Luxembourg et Président du Jury), Serge Hemmer (RAK Porcelain), Sven Bodry (RAK Porcelain), Christian Schmit (Présentateur EXPOGAST), Pascal Bertaux (Luxexpo The Box), Alain Hostert (Vice-Président Vatel Luxembourg), Ben Weber (Président Vatel Luxembourg).

Foto: C.

Der Erfolg der Veranstaltung beruht auf einer breiten Zusammenarbeit von Köchen, Jurymitgliedern, Partnern, Freiwilligen und Institutionen – und das schon seit 1972. La Provençale wird als Partner eine eigene Halle gestalten. Der HORESCA-Verband und die Chambre de Commerce unterstützen erneut die Förderung des luxemburgischen HoReCa-Sektors. Die EHTL mobilisiert ihre Infrastruktur sowie rund

550 Schüler, die sich ehrenamtlich engagieren. Auch Schüler des Bouneweger Lycée beteiligen sich. Einige Zahlen verdeutlichen das Ausmaß: mehr als 20.000 zubereitete Gerichte, 150 internationale Journalisten und zehntausende Besucher.

Gemeinsames Engagement der gesamten Branche

„Die Expogast steht für eine starke kollektive Dynamik. Die Ver-

anstaltung rückt Talente ins Rampenlicht, fordert den Austausch und stärkt die Sichtbarkeit der Branche weit über unsere Grenzen hinaus“, betont Pascal Bertaux (Luxexpo The Box).

„Diese fünfzehnte Ausgabe der Expogast wird ein wahres Fest der Gastronomie sein und Fachleute zusammenbringen sowie junge Talente inspirieren“, ergänzt Alain Hostert, Vizepräsident von Vatel Luxembourg.