



## PRESSEINFORMATION

### Göteborg serviert: Neue Restaurants und kulinarische Erlebnisse an Schwedens Westküste

Von Rooftop-Dining bis Streetfood-Trends – Göteborg baut seine Position als eine der spannendsten Food-Destinationen Skandinaviens weiter aus

**München/Göteborg – 13. April 2026.** Mit zahlreichen neuen Restaurants, kreativen Food-Konzepten und innovativen Genusserlebnissen setzt die schwedische Westküstenmetropole Göteborg 2026 frische Akzente. Allein in den ersten Monaten des Jahres sind rund 20 neue gastronomische Konzepte entstanden oder angekündigt worden, darunter mit dem *Exo* im Karlatornet das künftig höchstgelegene Restaurant Skandinaviens. Gleichzeitig prägen renommierte Food-Events wie das Gothenburg Food & Wine Festival oder kulinarische Formate im Rahmen des Culture Festivals das Genussjahr und machen die Stadt auch temporär zur Bühne internationaler Gastronomietrends. Ob spektakuläres Dining in luftiger Höhe, kreative Nachbarschaftsrestaurants oder neue Streetfood-Konzepte: Die Stadt zeigt, wie moderne Gastronomie heute funktioniert – nachhaltig, international geprägt und eng verbunden mit regionalen Produzenten und den Ressourcen Skandinaviens.



V. l. n. r.: Neue Cocktailbar Sway lockt in der Innenstadt (Julio Chang), Göteborgs Signature-Gericht „Gothenburg Royale“ (Klara Hammerth), Street Food beim Food Fest Göteborg (Klara Hammerth)

#### Neue Restaurants zwischen Szeneviertel und Skyline

Die kulinarische Dynamik Göteborgs zeigt sich besonders in der Vielzahl neuer Restaurants, die 2026 bereits eröffnet haben oder im Laufe des Jahres folgen. In der Innenstadt hat sich die Cocktailbar *Sway* als lebendiger Treffpunkt mit kreativen Drinks etabliert, während im Viertel Matshuggskajen das Nachbarschaftsrestaurant *BO* klassische schwedische Küche zur Mittagszeit mit italienisch geprägten Abendmenüs verbindet. Auch kulturell wird Gastronomie neu gedacht:

Mit *Bohemia* ist am Skeppsbron eine Kombination aus Restaurant und Jazzbühne in historischem Ambiente entstanden, während das familiengeführte *Gæst* im Stadtteil Linné dänische und italienische Einflüsse in entspannter Atmosphäre vereint. Ebenfalls in Linné hat mit *Somni* ein spanisch inspiriertes Restaurant eröffnet, das mediterrane Küche mit persönlichem, fast familiärem Service verbindet. Ein Highlight des Frühjahrs ist das Rooftop-Restaurant *Johanna*, das im März über den Dächern der Stadt eröffnet hat und auf offene Feuerküche mit Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten setzt. Im weiteren Jahresverlauf folgt mit *Exo* im Karlatornet (Eröffnung: Sommer 2026) ein spektakulärer Neuzugang: ein futuristisch gestaltetes Restaurant mit Panoramablick über Stadt und Schären, das moderne Gastronomie mit internationalen Einflüssen verbindet.

### **Von Streetfood bis Fine Dining: Göteborgs Food-Szene wird vielfältiger**

Neben klassischen Restaurantkonzepten wächst auch die kreative Food-Szene weiter. So hat sich aus dem beliebten Foodtruck *Oss emellan* inzwischen ein festes Restaurant entwickelt, das mit Short Ribs, Fried Chicken oder gegrillten Kabeljau-Bäckchen eine neue Generation von Streetfood repräsentiert. Gleichzeitig ist das Burgerkonzept *Bram's Burgers* nach Göteborg expandiert und bringt seinen erfolgreichen Streetfood-Ansatz erstmals in die Stadt. Internationale Einflüsse prägen die neuen Angebote: Während *Capricci* moderne Interpretationen italienischer Klassiker serviert und die geplante Bar *Schiacciate* (Eröffnung: im Laufe des Jahres 2026) aktuelle Food-Trends aufgreift, interpretiert die Bar *Bez Mleczny* die osteuropäische Küche neu – komplett pflanzenbasiert. Auch bestehende Spitzenrestaurants entwickeln sich weiter: Das Michelin-prämierte Restaurant *Project* erweitert 2026 sein Konzept um eine eigene Weinbar, die Käse, Charcuterie und ausgewählte Weine in den Mittelpunkt stellt. Insgesamt zeigt sich eine klare Entwicklung hin zu hybriden Konzepten, bei denen Gastronomie, Erlebnis und sozialer Treffpunkt ineinander übergehen.

### **Lecker feiern: Göteborg als Bühne für Food-Events**

Neben neuen Restaurantkonzepten prägen zahlreiche Veranstaltungen das kulinarische Jahr. Zu den wichtigsten Terminen zählt das *Gothenburg Food & Wine Festival* (voraussichtlich 21.-23. November 2026), eines der größten Genussfestivals Skandinaviens, das internationale Spitzenköche und regionale Produzenten zusammenbringt. Im Sommer verwandelt das *Gothenburg Culture Festival* (11.-16. August 2026) die Innenstadt in eine große Bühne für Streetfood, Pop-ups und kulinarische Experimente. Bereits im Frühjahr zieht die *Beer & Whisky Fair* (17.-18. April 2026) Genießer aus ganz Europa an und bietet Einblicke in die wachsende Bier- und Whiskey-Szene der Region. 2026 kommen zudem mehrere neue Formate hinzu: Mit der *Vingelrundan* (25. April 2026) startet erstmals ein „Wine Run“, bei dem Teilnehmer auf einer elf bis 13 Kilometer langen Strecke durch die Stadt unterwegs sind und entlang der Route Weinverkostungen erleben. Ziel ist die urbane Winery Wine Mechanics in Gamlestaden. Anfang Mai feiert das neue *Fish & Seafood Festival* (1.-2. Mai 2026) Premiere in der historischen Markthalle Feskekörka und rückt die Produkte der Westküste in den Mittelpunkt. Ebenfalls im Mai eröffnet mit dem *Vassen Market* in Lindholmen ein neuer Treffpunkt am Wasser, der auf 3.000 Quadratmetern Streetfood, Bars, Musik und Pop-up-Konzepte vereint und sich an internationalen Food-Markets wie in Kopenhagen orientiert.

### **Kulinarische Erlebnisse mit regionalem Charakter**

Parallel zur dynamischen Restaurantszene setzt Göteborg allgemein verstärkt auf regionale Genusskonzepte. So wird das nachhaltige Signature-Gericht „Gothenburg Royale“ in immer mehr Restaurants serviert – auch im Schärengarten, etwa auf den idyllischen Inseln Hönö oder Donsö, wo die Verbindung zwischen Meer und Küche besonders erlebbar wird. Gleichzeitig rücken lokale Produkte stärker in den Fokus: Fisch und Meeresfrüchte aus der Nordsee, regionale Landwirtschaft und innovative „Blue Food“-Konzepte prägen die Küche der Stadt. Diese enge Verbindung von Region,

Produkt und Konzept verleiht Göteborgs Gastronomie ein klares Profil und macht die Stadt zu einem Reiseziel, bei dem Kulinarik weit über den Restaurantbesuch hinausgeht.

Weitere Informationen: [www.goteborg.com/de](http://www.goteborg.com/de)

### **BILDMATERIAL & DISCLAIMER**

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie [hier](#). Bitte beachten Sie die Bildrechte. Weiteres Pressebildmaterial zu Göteborg finden Sie [hier](#).

Aus Gründen des Leseflusses haben wir auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Gäste, Teammitglieder und Co sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

### **ÜBER GÖTEBORG**

Städtetrip oder Naturerlebnis? Diese Frage stellt sich in Göteborg nicht. Die 600.000-Einwohner-Stadt an der Westküste Schwedens liegt direkt am Meer, die Inseln des Göteborger Schärengartens direkt vor der Haustür. Im Zentrum erwartet Besucher nicht nur eine ausgeprägte Kunst- und Kulturszene, erstklassige Restaurants und eine faszinierende Geschichte. Naturnahe Erlebnisse sind auch in Göteborg selbst nie weit entfernt: Rad- und Wanderwege führen durch die Stadt, zahlreiche Kanu- und Kajak-Verleihstationen ermöglichen eine Entdeckung auf den Kanälen und Wasserwegen, Parks und Gärten sind Orte zum Verweilen und Zusammensein. Die sehr gute Bahnanbindung, Restaurants mit Ökosiegel, 95 Prozent umweltzertifizierte Hotels, die Nutzung von erneuerbaren Energien im Nahverkehr sowie eine Vielzahl an nachhaltigen Erlebnissen machen Göteborg zu einer der nachhaltigsten Städte der Welt.

### **PRESSEKONTAKT**

MMGY Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Mathias Christmann

Lilli-Palmer-Str. 2

D-80636 München

Tel.: +49 170 3645650

E-Mail: [mchristmann@lieb-management.de](mailto:mchristmann@lieb-management.de)

Internet: [www.lieb-management.de](http://www.lieb-management.de)

The logo for go:teborg features the word "go" in a lowercase, rounded, blue font, followed by "teborg" in a lowercase, rounded, blue font. A colon is placed between "go" and "teborg".