

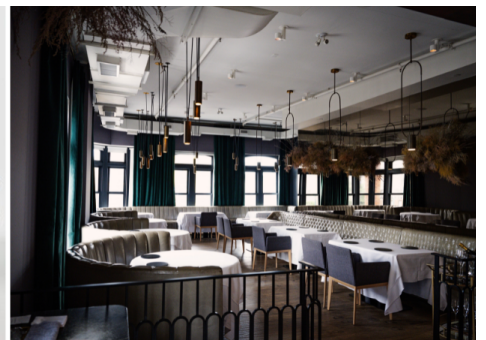


PRESSEINFORMATION

Toronto bittet zu Tisch: Kulinarische Reise durch Märkte und Weltküchen

Vom Farmers' Market bis zum MICHELIN-Stern – Darum ist der Herbst die beste Zeit für Foodies in der kanadischen Metropole

Toronto / München – 22. September 2025. Kreative Küchenkonzepte und internationale Aromen: In Toronto wird Kulinarik gelebt, und zwar so weltoffen wie die Stadt selbst. Ob eine Neuinterpretation italienischer Klassiker, asiatische Streetfood-Kreationen, moderne Fusion-Küche oder Farm-to-Table-Gerichte – in der Metropole ist Essen mehr als nur Genuss, es ist Ausdruck gelebter Vielfalt. Durch die jüngst stattgefundenene Sternevergabe des Guide MICHELIN rückt Toronto ins Rampenlicht der internationalen Gourmetszene. Die Auszeichnungen unterstreichen erneut, dass die Stadt ein Hotspot für kulinarische Entdeckungen ist, an dem erstklassige Qualität, regionale Zutaten und Innovationsgeist aufeinandertreffen.



V.l.n.r.: Radici Project, aKin, alo. © Radici Project, Jono Lawley / aKin, Daniel Neuhaus /alo.

Internationale Bühne für Torontos Restaurantszene

Mit der Aufnahme in den renommierten Guide MICHELIN hat sich Toronto fest in der internationalen Spitzengastronomie etabliert. Von raffinierten Fusion-Konzepten bis zu authentischen, ethnisch geprägten Kochstilen treffen hier regionale Zutaten auf globale Einflüsse. Die jährlich im September stattfindende Verleihung durch den Guide MICHELIN zieht Food-Kritiker und kulinarisch Interessierte aus aller Welt an, denn ausgezeichnet werden mehr als nur geschmackliche Kompositionen. Handwerkliches Können, Nachhaltigkeit und der Mut, Neues zu wagen, stehen dabei ebenfalls im Fokus.

Besonders im Herbst zeigt sich die ausdrucksstarke Seite der Gastronomieszene: Frische, saisonale Zutaten von lokalen Märkten finden ihren Weg in die Küchen und auf die Teller der Gäste.

Zwischen Regionalität und Nachhaltigkeit

Wenn die Herbstsonne Toronto in warmes Licht taucht und auf den Farmers' Markets Kürbisse angeboten werden, ist es Zeit, Saisonalität und Regionalität zu einem kulinarischen Erlebnis zu vereinen – so wie das Radici Project im Herzen von Little Italy. Das intime Restaurant von Emiliano Del Frate und Kayo Ito interpretiert italienische und japanische Einflüsse mit einem saisonalen, zero-waste-orientierten Menü. Was die Gäste erwartet, ist klar, präzise, auf das Wesentliche reduziert – und ein Ausdruck handwerklicher Raffinesse. Direkt an der turbulenten Richmond Street gelegen befindet sich das Richmond Station: Hier stehen die Zutaten im Mittelpunkt. *Top Chef Canada*-Gewinner und Mitgründer Carl Heinrich verfolgt seit 2012 eine konsequente Farm-to-Table Philosophie: „Mit dem Richmond Station wollen wir einen Ort schaffen, an dem großartiges Essen und echte Gastfreundschaft im Zentrum stehen“, so Heinrich. „Wir legen großen Wert auf die Herkunft unserer Zutaten und arbeiten eng mit kleinen Betrieben in Süd-Ontario zusammen – viele unserer Produkte stammen sogar aus unserem eigenen, regenerativ-organischen Garten.“ Das Team ist dabei genauso wichtig: Als Hospitality-Included-Restaurant setzt das Richmond Station auf faire Löhne und transparente Arbeitsbedingungen. Gastfreundschaft wird hier als echter Beruf verstanden.

Frisch ausgezeichnet – Torontos Fine-Dining-Szene setzt neue Maßstäbe

Nur wenige Blocks weiter, im kreativen Queen West District, trifft im aKin moderne asiatische Küche auf handwerkliche Raffinesse. Wenn Eric Chong kocht, entsteht ein kreatives Tasting-Menü, das zwischen Tradition und Moderne balanciert. In stilvollem Ambiente mit direktem Blick auf das Küchengeschehen hebt aKin Fine Dining auf ein neues Niveau – und wurde dafür in diesem Jahr vom Guide MICHELIN mit einem Stern ausgezeichnet. Ebenfalls mit einem Stern prämiert: das gefeierte Alo. Ob an der lebendigen Bar oder im elegant-gemütlichen Speisesaal – gute Stimmung ist garantiert. Der beste Platz ist am Chef's Counter, der einen direkten Blick in die offene Küche bietet. Gäste dürfen sich auf eine Kombination aus europäischer Präzision und asiatischer Finesse freuen, vereint in einem überraschenden Tasting-Menü. Ein weiteres Highlight, das mit einem Stern ausgezeichnet wurde: DaNico. Untergebracht in einem ehemaligen Bankgebäude, verbindet das elegante Restaurant dunkle Töne, edle Stoffe und verspielte Kunstwerke zu einer ganz besonderen Atmosphäre. Küchenchef Daniele Corona interpretiert italienische Küche weltweit und modern – ob als Menü oder Chef's Tasting. Die Gerichte überzeugen durch Fingerspitzengefühl und geschmackliche Tiefe. Ein wahres Unikat in Torontos Gastronomieszene ist das White Lily Diner, das seit diesem Jahr Träger eines MICHELIN Green Star ist. In dem leuchtend gelben Diner werden die Donuts selbst gebacken, der Bacon im Haus geräuchert und Gemüse angebaut. Nachhaltigkeit ist hier kein Trend, sondern wird gelebt.

Vielfalt auf den Farmers' Markets

Nicht nur die Restaurantszene zeigt sich offen und innovativ, auch die Märkte in der Stadt spiegeln die kulturelle Vielfalt und eine lebendige, gemeinschaftsorientierte Stadtkultur wider. Ein echtes Original ist der St. Lawrence Market in der historischen Altstadt, der seit 1803 lebendiger Treffpunkt für Genießer ist. Über 120 Händler bieten frische Lebensmittel, allerlei Backwaren und Delikatessen in der ikonischen Markthalle an und zeichnen den unverwechselbaren Charakter

dieses traditionsreichen Ensembles aus. Ein anderes Bild präsentiert der Farmers' Market bei Evergreen Brick Works, einem der nachhaltigsten Märkte Torontos. Eingebettet in das ehemalige Industrieareal im Don Valley, verkaufen dort lokale Farmer ihre saisonale Ware. Besucher können sich direkt mit den Bauern und Produzenten austauschen – umgeben von Natur, Kunstinstallationen und grünen Projekten. Lebendig wird es auch auf dem ganzjährig geöffneten Markt von The Stop: Der inklusive Markt legt den Fokus auf Diversität sowie Nachhaltigkeit und unterstützt BIPOC und LGBTQ+-Verkäufer. So schafft er Zugang zu gesunden Lebensmitteln und zeigt, wie kulinarische Vielfalt und saisonale Verantwortung miteinander vereinbar sind. Im Sommer findet der Farmers' Markt im Freien statt, im Winter ziehen die Stände in die Wychwood Barns.

BILDER & DISCLAIMER

Allgemeines Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung steht [hier](#) zum Download bereit (Copyright: wie angegeben).

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

ÜBER DESTINATION TORONTO

Toronto ist mehr als eine Stadt – sie ist ein Versprechen: auf Vielfalt, Offenheit und Erlebnisse, die im Gedächtnis bleiben. Als größte Metropole Kanadas und kultureller Knotenpunkt Nordamerikas vereint Toronto über 200 Kulturen, jede mit ihren eigenen Geschichten, Aromen und Perspektiven – und genau das macht die Stadt so einzigartig.

Als offizielle Tourismusorganisation der Stadt vermarktet Destination Toronto das urbane Herz Kanadas auf nationaler und internationaler Bühne. Mit einem klaren Fokus auf authentisches Storytelling, nachhaltige Entwicklung und strategische Partnerschaften positioniert sich Toronto als Destination für Reisende, die mehr suchen als nur Sehenswürdigkeiten – Menschen, die echte Verbindungen, kreative Energie und ein offenes Lebensgefühl schätzen. Dabei spielt die Besucherwirtschaft eine zentrale Rolle als wichtiger Wirtschaftsmotor. Gemeinsam mit der Stadt und lokalen Partnern zieht Destination Toronto Besucher, Kongresse und Events an und unterstützt lokale Unternehmen, um die Gemeinschaft nachhaltig zu stärken.

Vom ikonischen CN Tower bis zu den grünen Toronto Islands, vom Royal Ontario Museum bis zu Straßen voller Street Art und Kulinarik: Toronto steht für eine neue Art des Reisens – bewusst, vielfältig und zukunftsorientiert. Mehr Informationen und Inspiration unter: www.destinationtoronto.com

PRESSEKONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Sabrina Holland / Judith Massong

Bavariaring 38

D-80336 München

DESTINATION
TORONTO



Tel.: +49 171 9453079 / +49 151 4070 1667

E-Mail: sholland@lieb-management.de / jmassong@lieb-management.de

DESTINATION
TORONTO 