

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Supreme Sports Hospitality:**

### **Das neue Gastronomiekonzept für die schauinsland-reisen-arena in Duisburg**

**Frankfurt / Duisburg, 30. Juli 2026** – Pünktlich zum Start der Saison 2026/27 präsentiert Supreme Sports Hospitality (Supreme) das neue Gastronomiekonzept für die schauinsland-reisen-arena in Duisburg. Nach der Vergabe des Catering-Zuschlages setzt Supreme als neuer Caterer künftig auf modernisierte Kioske, neue Servicekonzepte, ein erweitertes Speisen- und Getränkeangebot sowie weiterentwickelte Hospitality-Bereiche. Das Signature Dish für Duisburg wird der Duisburger mit Pulled Sauerbraten, Rotkohl, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce im Laugen-Brioche-Bun.

#### **Modernisierte Public-Bereiche**

Sämtliche Kioske wurden umfassend gemeinsam mit der Duisburger Stadionmanagement GmbH (DSM) überarbeitet und modernisiert – von neuen Böden und Wasseranschlüssen über eine komplett erneuerte Schanktechnik bis hin zu einer neuen Gestaltung der Verkaufsflächen. Hinzu kommen Expresskassen für den Getränkeverkauf, ein zusätzlicher Getränkekiosk sowie ein einheitliches Erscheinungsbild aller Verkaufsstellen und Mitarbeitenden.

Für einen besseren Service und eine schnelle und einfache Bezahlung ist künftig ausschließlich Kartenzahlung möglich. Alle Kioske und Terminals wurden entsprechend ausgestattet.

#### **Bewährte Klassiker, neue Angebote, stabile Preise**

Der Liebling der Fans ist und bleibt die Wurst. Zur Auswahl stehen die Stadionbratwurst, eine Krakauer, Geflügelbratwurst oder Currywurst, eine Bockwurst oder die Mantaplatte (Currywurst mit Pommes und Ketchup/Mayo). Ergänzt wird das Wurstsortiment um eine vegane Grillwurst. Außerdem gibt es Pommes und Brezeln für den kleinen Appetit. Die Preise für die klassischen Stadionprodukte bleiben auf dem bisherigen Niveau. So kostet beispielsweise der halbe Liter Bier weiterhin 5 Euro, die Stadionbratwurst 4 Euro.

Alle Produkte wurden in mehreren Verkostungen sorgfältig vom Supreme-Team ausgewählt. Dabei setzt das Unternehmen auf einen Mix aus Qualität, regionaler Herkunft und einem Preisniveau, das für Stadionbesucher attraktiv bleibt. Auch lokale Anbieter gehören weiterhin zum Stadionerlebnis.

Fester Bestandteil des Getränkeangebots bleibt das König Pilsener. Darüber hinaus gibt es alles vom Radler und alkoholfreiem Bier über

Weißweinschorle bis hin zu den beliebten Softgetränken von Sinalco und Rheinfels Quelle. In den Wintermonaten ergänzen Glühwein, heißer Kakao und Kinderpunsch das Sortiment.

### **Neues Signature Dish, Burger & Pizzen, Imbissklassiker**

Eigens vom Team der Supreme entwickelt wurde das neue Signature Dish für das Stadion in Duisburg – der Duisburger mit Pulled Sauerbraten, Rotkohl, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce im Laugen-Brioche-Bun.

An speziellen Burger-Kiosken erwarten die Fans zudem Chickenburger, Cheeseburger und ein No-Meat-Burger. An den Pizza-Kiosken gibt es Pizza Margherita, Prosciutto und eine vegane Variante.

Ein weiteres Highlight auf den neuen Speisekarten ist der Taxiteller. Als echter Imbissklassiker kombiniert er Pommes frites mit Currywurst, Mayonnaise sowie Gyros mit Tzatsiki und Zwiebeln zu einem Gericht, das wie kaum ein anderes für die Imbisskultur des Ruhrgebiets steht.

Das kulinarische Angebot wird durch Buden und Stände auf dem Stadionvorplatz ergänzt.

### **Weiterentwicklung in den Hospitality-Bereichen**

Gemeinsam mit der DSM hat Supreme die Buffets in den Hospitality-Bereichen neugestaltet und modernisiert. Darüber hinaus wurde das gastronomische Angebot umfassend weiterentwickelt. Die Gäste erwartet ein abwechslungsreicher Mix aus regionalen und internationalen Speisen. Optimierte Serviceabläufe an den Buffetstationen sowie ein erweitertes Getränke- und Kaffeesortiment runden das neue Konzept ab.

Unter der Leitung des neuen Stadionmanagers Agustin Bautista Mateo werden an jedem Heimspieltag insgesamt bis zu 500 Mitarbeitende der Supreme in den Public- und Hospitality-Bereichen im Einsatz sein.

### **Pascal Lagardère, Geschäftsführer Supreme Sports Hospitality:**

„Unser Ziel war es, ein abwechslungsreiches Speisen- und Getränkeangebot zu schaffen, bei dem jeder Gast etwas nach seinem Geschmack findet. Gemeinsam mit den modernisierten Gastronomiebereichen möchten wir den Fans ein zeitgemäßes Stadionerlebnis bieten. Dabei legen wir großen Wert auf Qualität, Regionalität und besondere Angebote wie den Duisburger, den es so nur in diesem Stadion geben wird. Wir werden alles daransetzen, uns schnellstmöglich in das neue Stadion einzuarbeiten und unseren Gästen ein bestmögliches Erlebnis zu bieten. Gleichzeitig bitten wir um Verständnis, dass der Start mit

einem größtenteils neuen Team in einer neuen Umgebung eine gewisse Eingewöhnungszeit mit sich bringen kann. Das Feedback unserer Gäste ist uns jederzeit herzlich willkommen.“

**Michael Preetz, Geschäftsführer MSV Duisburg:**

„Uns ist bewusst, dass das Spieltagserlebnis im Fußball weit über die 90 Minuten auf dem Rasen hinausgeht. Umso wichtiger ist es, unseren Fans auch im Bereich Gastronomie ein qualitativ hochwertiges und zeitgemäßes Angebot zu bieten. Bereits in der Vorbereitung haben wir erlebt, mit welchem Engagement und welcher Professionalität Supreme dieses Projekt angeht. Deshalb freuen wir uns sehr darauf, die neue Partnerschaft beim ersten Heimspiel gegen Meppen gemeinsam mit unseren Fans offiziell zu starten.“

**Christopher Mainka, Geschäftsführer Duisburger Stadionmanagement:**

„Mit Supreme Sports Hospitality haben wir einen starken neuen Partner für die schauinsland-reisen-arena gewonnen. Gemeinsam haben wir die Kioske, Küchen und Cateringbereiche in kürzester Zeit umfassend modernisiert und damit die Grundlage für ein zeitgemäßes, ganzheitliches Gastronomieerlebnis geschaffen. Jetzt gilt es, dieses Konzept gemeinsam mit Leben zu füllen und unseren Gästen an jedem Spieltag spürbar zu machen.“

**Fotomaterial finden Sie unter:** <https://www.supremehospitality.com/presse/>

**Über Supreme Sports Hospitality GmbH**

Die Supreme Sports Hospitality (Supreme) wurde 2019 von Stefan Weber und Michael Weigel gegründet und verbindet langjährige Erfahrungen und Kompetenzen aus den Bereichen Hospitality und Hochfrequenzgastronomie. Das Unternehmen steht für eine ganzheitliche Konzeptentwicklung, die nicht beim Catering anfängt und dort auch nicht aufhört. Von der Entwicklung gastronomischer Masterbrands, kreativen standortbezogenen Food- und Beverage Konzepten bis hin zum einzigartigen Innovationsmanagement – ihre Ideen setzt die Supreme zusammen mit Spezialist:innen verschiedenster Bereiche um. Das Ergebnis sind einzigartige Erlebniskonzepte, die alle gleichermaßen begeistern: Besucher:innen, Fußball-Fans, Spieler:innen und Mitarbeiter:innen.

**Pressekontakt Supreme Sports Hospitality:**

Bianca Gellert

Tel.: 0151 / 64 62 33 96

E-Mail: [presse@supremehospitality.de](mailto:presse@supremehospitality.de)

