

Das sind Dortmunds GESCHMACKSTALENTE 2024

Kurzvorstellung der zehn ausgewählten Teams

„Das Duda“ – Susanne Sedlaczek



Foto: WFDO / Andreas Buck

Das Duda ist ein Café/Bistro, das sich auf gesunde und schnell verfügbare Speisen spezialisiert. Mit einer Auswahl an nahrhaften, ballaststoffreichen Broten bis hin zu leicht verdaulichen Mittagsgerichten biete ich mitten an der Stadtkrone Ost den idealen Treffpunkt für Menschen, die trotz Zeitmangel großen Wert auf eine gesunde, nachhaltige und regionale Ernährung legen. Mein Sortiment ist vegan, vegetarisch und teilweise glutenfrei. Lokal hergestellt, saisonal angepasste Mittagsgerichte und hochwertigen Kaffee. Später sollen meine Räumlichkeiten für Netzwerktreffen, Businessabende oder geschlossenen Gesellschaften jeglicher Art zur Verfügung stehen.

→ <https://www.instagram.com/dasdudadortmund/>

„Guter Stoff“ – Julia Prang



Foto: Julia Prang

Guter Stoff bringt eine innovative Gastronomie-Initiative nach Dortmund, die außergewöhnlich leckere Mahlzeiten bietet, die gleichzeitig gesund und nachhaltig sind. Mit einem Fokus auf hochwertigen, saisonalen Zutaten wird ernährungsbedingten Krankheiten vorgebeugt und die Umwelt geschont. Von veganen und vegetarischen Optionen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Neben der Website bietet Guter Stoff praktische Tools wie einen Nährstoffrechner und persönliche Beratung für individuelle Ernährungspläne.

→ <https://guter-stoff.online/>

„Eltern-Kind-Café“ – Selvi Aksünger



Foto: WFDO / Andreas Buck

Das Eltern-Kind-Café mit Arbeitsbereich! Ein Ort für Familien, um Freizeit und Arbeit zu verbinden. Die innovative Café-Idee, welche Spielzone für Kinder mit Betreuung, gesundes Essen, super Kaffee, leckere vegane Snacks, Arbeits- und Workshopfläche inklusive WLAN und Telefonboxen verbindet. Mit einzigartigen Ideen für Eltern, berufstätig oder privat, bietet das Café eine neuartige Mischung aus Gemeinschaft und Produktivität, Familienzeit und Networking. Ein innovatives Konzept, das Eltern und Kinder unterstützt und ein Gemeinschaftsgefühl schafft.

„HANA - tea & flowers“ – Alina Saltheim



Foto: WFDO / Andreas Buck

HANA - tea & flowers bereichert Dortmunds Wochenmarkt mit einer mobilen Teebar im Japandi-Stil. Angeboten werden eine Vielfalt hochwertiger Teesorten, insbesondere Grüntee, ergänzt durch Ikebana-Blumengestecke und Matcha-Gebäck. Ein entspannter Ort mitten im Markttrubel entsteht, der Tee-Genuss und Blumenbewunderung vereint. Die Teebar wird zum Treffpunkt für Teeliebhaber:innen und all jene, die Wert auf Qualität, Genuss und Achtsamkeit legen.

Mowwe's Mühle – Alexander Mowwe



Foto: WFDO / Andreas Buck

Location mit Tradition – neu gedacht. Lange war es still um die Gaststätte „Zur Mühle“, wir sorgen für Neues! Die Mühle soll jeden Donnerstag einen Treffpunkt für Jung & Alt bieten. Wir möchten die Dorfkultur im Ortsteil Dortmund-Husen aufleben lassen und einen Ort zum Austausch schaffen. Immer donnerstags ab 17:00 Uhr gibt es Bierchen & herzhafte, wechselnde Wochengerichte in geselliger Atmosphäre. Das neue Konzept besteht aus zweierlei: modernes Kneipenfeeling zum einen und Erweiterung unserer Räumlichkeiten für Events jeglicher Form zum anderen.

→ <https://www.mowwe.de/>

„Selbst gemacht, selbst gegessen“ – Viktoriia Vlaskina



Foto: WFDO / Andreas Buck

Im Mittelpunkt meiner Idee steht nicht nur die Herstellung von natürlich leckerem Eis, sondern auch die gemeinsame Eiszubereitung. Meine Gäste lernen den gesamten Zyklus dieses faszinierenden Herstellungsprozesses kennen, können Qualitätsprodukte identifizieren und frischzubereitete Desserts verkosten. Darüber hinaus organisiere ich verschiedene Meisterkurse zum Thema. Eine gemütliche, angenehme Atmosphäre, leckere Desserts, lustige Aktionen und guter Service - das möchte ich in meinem Café vereinen und meinen Salon zu einem beliebten Treffpunkt machen.

„Smash N‘ Grill“ – Björn Koch



Foto: WFDO / Andreas Buck

Bei Smash N‘ Grill handelt es sich um ein gemütliches Restaurant, das sich auf authentische Smash Burger, saftiges Fried Chicken und knusprige Loaded Fries spezialisiert hat. Spannende Varianten wie das jamaikanische Jerk Chicken, Loaded Fries auf Ruhrpott oder ein wirklich scharfer Burger, der seinen Meister sucht, wird es bei uns auf der Karte zu finden geben. Smash N‘ Grill ist nicht nur Fleisch, im Gegenteil! Es finden sich zahlreiche vegane Angebote in der Speisekarte, sodass sich jeder bei uns wohlfühlen wird.

„Soup Culture“ – Iryna Kulishkina und Alina Berestovytska



Foto: WFDO / Andreas Buck

Das Besondere an unserem Projekt sind verschiedene Arten von Cremesuppen, die in essbaren Schalen aus einer speziellen vegetarischen Rezeptur serviert werden. Neben einer Vielzahl von Cremesuppen werden wir auch zahlreiche vegetarische und vegane Gerichte anbieten, die ebenfalls in essbaren Schalen serviert werden. Zum Beispiel Bowls, Salate, Gebäck, Kaffee und Eiscreme. Ziel unseres Projekts ist es, natürliche Ressourcen zu schonen, den Abfall durch Einweggeschirr zu minimieren und zu zeigen, dass Essen gesund und lecker zugleich sein kann.

„Tshitshis Casseroles“ – Magali Tshitungu und Tabitha Tshimbalanga



Foto: WFDO / Andreas Buck

Tshitshis Casseroles teilt die kulinarische Leidenschaft des Kongo, fördert die Esskultur und schafft eine Community. Mit über 50.000 Followern auf Instagram und TikTok haben wir bereits ein online Following und nun bringen wir die Idee Concept Kitchen mit professionellen Kochkursen noch näher zu den Menschen. Ob online oder in Präsenz, alle Altersgruppen werden an Verkostungen zentralafrikanischer Köstlichkeiten teilhaben können und gleichzeitig etwas Gutes tun, durch die Förderung lokaler Produkte aus dem Kongo. Unser Ziel ist es, kulturelle Barrieren abzubauen und die Vielfalt der afrikanischen Küche im Ruhrgebiet zu feiern.

→ <https://www.instagram.com/tshitshis.casseroles>

„WEINGRÜN“ – Philipp Steinke, Phil Couwenbergs und Deniz Özdemir



Foto: WFDO / Andreas Buck

WEINGRÜN – drei Freunde – eine Leidenschaft. Wir lieben das gute Leben und für uns gehört Wein dazu. Und zwar deutscher Wein. Der schmeckt nicht nur fabelhaft, sondern spart auch CO2 Emissionen ein, weil er von unseren regionalen Winzern direkt zu euch ins Glas kommt. Natürlich gibt's begleitend auch was auf die Gabel: Käse- und Wurstausswahl, Antipasti, frisches lokales Brot u.v.m. Unterhaltet euch oder lasst euch unterhalten: Standup-Comedy, Afterwork-DJ-Set, Bingoabende und Vieles mehr. Also seid gespannt und kommt vorbei. Die Eröffnung findet am 07.05.2024 statt.

→ <https://weingruen-dortmund.de/>