

Das sind die Top10 GESCHMACKSTALENTE 2022*:

Das Deli – Natalia Humenyuk

Mit unserem Deli wollen wir den Lebensmittel-Allergikern einen sicheren Ort zum Genießen bieten! Wir legen Wert auf frische, hochwertige, regionale und möglichst biologisch angebaute Nahrungsmittel, die allgemein auch der „Paleo-Ernährung“ oder der noch spezielleren AIP-Ernährung entsprechen. Bei uns weiß man genau, was auf den Teller kommt - und woher. Abgerundet wird das Angebot mit „Kulinarik“ fürs Zuhause - Expertise in Sachen wissenschaftlicher Studien zum Thema Ernährung bei Autoimmunkrankheiten und Lebensmittelunverträglichkeiten inklusive!



„Das Miner’s“ – Matthias & Nina Bergmann

Das Miner’s ist „Dortmunds einziger Irish-Pub“ und bietet eine große Auswahl an lokalen und irischen Bieren, außergewöhnliche Whisk(e)y Spezialitäten sowie hausgemachte Whiskey-Cream und Limonaden. Regelmäßig wird im "Miner's" live Musik, wie sie für traditionelle irische Pubs typisch ist, gespielt. Hierbei setzt das Miner’s auf Gemütlichkeit und Familiarität, was sich dadurch auszeichnet, dass die Musiker nicht auf einer Bühne spielen, sondern zwischen den Gästen sitzen.

Erlebe ein Stück Irland im Herzen des Dortmunder Kreuzviertels. Ein Ort, wo Fremde zu Freunde werden!



Der „Jungle“ – Felix Japes

Der „Jungle“ ist ein wandelbarer Raum der Begegnung. Es gibt ausgewählte Biere, Longdrinks, Cocktails & handverlesene Weine und dazu kaltes Fingerfood. Neben klassischen Tapas gibt es auch asiatische Vorspeisen und andere ausgefallene Snacks. Verschiedenste Möbel von der Hollywoodschaukel, über Gartenmöbel, Stehtische und lange Tafeln lassen alle Besuchenden ihr perfektes Ambiente finden. Leerer Raum wird durch möglichst viele, grüne Pflanzen aufgefüllt. Der „Jungle“ ist eine moderne Bar, die Leerstand zum Leben erweckt und ungenutzte Fläche zum Blühen bringt.



Fabulose – Swenja Reil

Wir finden es schade, dass in Deutschland so viele gute Lebensmittel weggeschmissen werden. In Kooperation mit Supermärkten und Bio-Höfen retten wir krumme Gurken, schrumpelige Radieschen, Salz mit abgelaufenem MHD u.v.m. vor der Tonne. In unserer Küche ergänzen wir dieses krumme Obst und Gemüse mit regional bezogenen, biologisch angebauten Waren. Was auf den Tisch kommt? Köstliche Gerichte: vom deftigen Mittagstisch über Kuchen bis hin zum 5-Gänge Menü. Und natürlich die Problematik der Lebensmittelverschwendung. Alles in lecker und komplett vegan.



Kunst-Café – Maja Zakeri & Somaye Sobhani

In unserem Kunst-Cafe werden wir unsere Gäste mit einem einzigartigen Genuss überraschen. Unsere gemischte Küche zwischen dem Nahen Osten und Europa bietet einen neuen Geschmack und ein neues Design von Snacks und Kuchen, sowie von Getränken wie Säften, Smoothies und Kaffee.

Das besondere Ambiente zeichnet sich durch die Vereinheitlichung des Cafes mit moderner und alltäglicher Kunst aus. Alle Möbelstücke und die gesamte Einrichtung sind Kunstgegenstände, die nachhaltig aus Sperrmüll selbst hergestellt werden. In der eigenen Werkstatt und bei Workshops können unsere Gäste selbst aktiv mitmachen und somit ein Teil des Gesamtkunstwerks werden.



Matus Burritos – Jan Wenning

Bei Matus Burritos erwartest dich klassische kalifornische Küche ergänzt durch moderne Elemente. Jeder Burrito wird individuell für dich zusammengestellt, mit den besten Zutaten gefüllt – gerollt, um dich glücklich zu machen. Bekannt aus der Foodtruck Szene eröffnet Matus Burritos auch in Dortmund. Ende April geht es in der Amalienstraße im Klinikviertel los. Burritos, Tacos und Quesadillas warten frisch und lecker gefüllt auf euch. Mit Fleisch oder ohne. Die Konkurrenz isst Döner, Pizza, Pasta – Matus Burritos kommt fresh. Sitzplätze, bestellen, abholen oder liefern lassen, mittags und abends.



Mexikanisches Restaurant – Pablo & Ilona Bachmann

Nach unserer Reise nach Mexiko war für uns klar: Wir möchten ein authentisches lateinamerikanisches Restaurant eröffnen, indem Gäste immer etwas Neues entdecken können: Ausgefallene Gerichte, Taco-Variationen für alle Geschmäcke, traditionelle Zutaten und Aromen, dennoch frisches Gemüse aus der Region. Damit möchten wir zeigen, wie mit einfachsten Mitteln kulinarische Kreationen entstehen können, die nicht nur vorzüglich schmecken, sondern gleichermaßen die Atmosphäre und den kulturellen Flair Südamerikas transportieren. Natürlich möchten wir dabei ein vielschichtiges Publikum ansprechen – das gibt es schließlich in Dortmund!



The Lucky Truck – Andy & Souk Koa

Die Geschäftsidee basiert auf einem FoodTruck, welcher mittig im Technologiezentrum platziert werden soll. Dieser hat eine kurze Erreichbarkeit von den Technologieunternehmen vor Ort als auch von dem Universitätscampus der TU Dortmund und der FH Dortmund. Das Konzept des FoodTrucks, basiert auf "Bao's", die eine große Dampfnudel hat. Zusätzlich werden weitere Köstlichkeiten je nach Saison ergänzt. Beispielsweise werden im Winter warme asiatische Curries / Suppen und im Sommer Salate / Rollen angeboten. Um den Gästen ein bestmögliches und vielfältiges Geschmackserlebnis zu bieten, wird es an 1-2 Tagen einen Wechsel der kulinarischen Gerichte geben.



Vision einer bio-veganen Fastfood-Kette – Clarissa Maus

Unser Problem: Etwa 50% aller weltweit ausgestoßenen Treibhausgase werden durch die Nutzhierhaltung verursacht. Der größte Hebel gegen den Klimawandel stellt damit die pflanzliche Ernährung – idealerweise biologisch, regional, saisonal – dar. Sehr vielen Menschen fehlt dieses Wissen! Meine Lösung: Meine Vision ist die Gründung einer maximal nachhaltigen bio-veganen Fastfood-Kette als Sozialunternehmen, bei der möglichst regionale und saisonale Produkte verarbeitet werden, um Menschen die sich gegebenenfalls (noch) nicht pflanzlich ernähren eine gesündere, klimaneutralere Möglichkeit zu bieten leckeres Fastfood zu genießen und dabei etwas zu bewirken!



VRÜH – coffee. breakfast. bakery – Kim Melzig

Guten Morgen Dortmund, hier kommt das beste Frühstück der Stadt! Im VRÜH dreht sich alles um die wichtigste Mahlzeit am Tag. Vielfältig, frisch und egal zu welcher Uhrzeit. Dabei vereint das VRÜH 100% vegane Speisen und Getränke mit einem Frühstückserlebnis ohne Kompromisse. Gründerin Kim Melzig will ein klares Statement in der Gastronomie setzen: Pflanzliche Ernährung ist einer der wichtigsten Schlüssel im Kampf gegen die Klimakrise und kann dabei auch noch sau gut schmecken. Hier wird niemand belehrt, sondern maximal inspiriert!

