

Das sind Dortmunds GESCHMACKSTALENTE 2023

Kurzvorstellung der TOP-10 Teams

„Café Bäumchen“ – Oliver Bülskämper



Das „Café Bäumchen“ möchte seine Gäste mit Qualität und "Liebe zur Leidenschaft" begeistern und eine echte Wohlfühl-Oase sein. Im Bäumchen finden Sie gesunde, nachhaltige Gerichte und Getränke. In moderner Atmosphäre bieten wir ein attraktives Frühstücks- und Mittagsangebot, ergänzt um eine kleine Kuchenauswahl. Wir entwickeln stetig neue Kreationen aus Lebensmitteln und Getränken. Zusätzlich wird es barrierefreie Schulungs- und Seminarräume geben, die mit Induktions-Akustikschleifen ausgestattet sind und an die Gastronomie anschließen.

„Café La Fleur“ – Husnia Kohestani



Das „Café La Fleur“ empfängt euch von 10 bis 16 Uhr zu einem einzigartigen und extravaganen späten Brunch. Anders als klassische Angebote könnt ihr euer Brunch-Erlebnis individuell gestalten und euch aus einer großen Auswahl an süßen und herzhaften Belägen zusammenstellen. Wir servieren alles auf einer "Posh Plate", die euren persönlichen Vorlieben entspricht. Darüber hinaus bieten wir eine speziell kulturell geprägte rosa Milch an, die das Brunch-Erlebnis abrundet. Ab 16 Uhr könnt ihr bei uns außerdem ein breites „Wine & Cheese“-Angebot genießen.

„Community Food Lab“ – Matthias Fabry



Mein Name ist Matthias Fabry und ich bin gelernter Koch. Das stressreiche Umfeld und der hektische Alltag in der Profiküche sind für mich Faktoren, die mich an dem hindern, was ich am besten kann: Kochen. Mit meiner Geschäftsidee, einer Kochschule, möchte ich kleine Gruppen von Gästen bewirten und mit ihnen gemeinsam ein hochwertiges Menü kochen. Die Interaktion mit einer Fachperson und das eigene Mitwirken machen das kulinarische Erlebnis zu einem Event.

„K8s“ – Jasper Höhne, Florian Schmidt, Rabea Stockert



Mit „K8s“ entsteht eine neue Basis für Genuss und Austausch. „K8s“ wird mehr als eine Pizzeria oder Aperitif- und Weinbar auf gastronomisch hohem Niveau – vielmehr steht das Konzept für ein Lebensgefühl, das Viele nur aus dem Urlaub kennen. Mit dem Vorbild der italienischen Ausgehkultur, geprägt durch Geselligkeit sowie die Liebe zu gutem Essen und Trinken, wollen wir Orte schaffen, an denen Menschen zusammenfinden, sich verbinden und das Leben genießen.

Das Bild zeigt Jasper Höhne

„Little Havana Sandwich Shop“ – Karel Scheer Pardo



Im „Little Havana“ genießt man die lateinamerikanische Küche in Form von handgemachten Sandwiches aus frischen, hausgemachten Zutaten. Die Spezialität des Hauses ist das „Cubano Sandwich“, belegt mit Schweinebraten, Schinken, Schweizer Käse und Gewürzgurke. Das luftig-leichte mit Senf bestrichene Sandwichbrötchen wird von außen mit Butter bestrichen und gegrillt. Ein weiteres Highlight des „Cubano“: der bei Niedertemperatur hergestellte Schweinebraten mit einzigartiger kubanischer Mojo Marinade. Natürlich gibt es auch eine Auswahl veganer Sandwiches. Dazu begleitend werden hausgemachte Limonaden serviert.

„Restaurant Brüderlich“ – Felix und Till Feldkamp



Wir sind die beiden Brüder Felix und Till Feldkamp vom neuen „Brüderlich Restaurant“ im Kaiserstraßenviertel. Wir wollen Gäste von jung bis alt begrüßen und bieten dabei eine brüderliche Atmosphäre. Bei gut bürgerlichen Speisen und einem wechselnden Mittagstisch versuchen wir für jeden etwas anzubieten. Im „Brüderlich Restaurant“ gibt es verschiedene Bereiche um sich bewirten zu lassen, sei es im Barbereich, in der Außengastronomie, im normalen à-la-carte Bereich, im Gesellschaftsraum für bis zu 50 Personen oder auf der eigenen Kegelbahn. Wir wollen für jedermann etwas bieten und freuen uns auch dich bei uns begrüßen zu dürfen!

„ROOM 301“ – Suzana Oroz



Das „Room 301“ ist...

... eine versteckte Speak-Easy-Bar hinter der Zimmertür 301 mit runder Theke, zahlreichen Sitzplätzen, kleinem Lounge Bereich und hochwertigen Drinks (Cocktails, (Schaum-)Weine, Whisk(e)ys u.v.m.).

... ein Feinkost-Shop mit Chocolaterie (Cake Sizzes, Cake Pops, Pralinen, Schokolade) und Charcuterie (Käse, Schinken, Wurst, Chutney, Marmelade).

... ein Social Club mit Séparée, in dem Workshops und Tastings sowie Themenabende und Musik angeboten werden.

... eine Zigarren-Lounge mit Terrasse im wilden Grün.

„Saltet“ – Philipp Tsulfaidis, Maximilian Kilinc und Angus Plietker



Ein Architekt, ein Jungunternehmer und ein Koch aus der gehobenen Gastronomie wollen ihre Heimatstadt Dortmund mit einer edlen Quickservice- und Erlebnisgastronomie bereichern. Das Konzept stellt den exklusiven Smashburger ins Rampenlicht und sorgt durch die minimalistische Aufmachung der Karte für eine simple Entscheidungsfindung beim Gast. Dies ermöglicht eine intelligente und effiziente Ressourcennutzung, um auch nachhaltig das Geschäft zu erweitern und den in Dortmund erschaffenen Vibe über die Stadtgrenzen hinauszutragen. Stimmig dazu werden die Mains & Sides auch in vegetarisch angeboten.

Sami's Theaterbar – Sami Yilmaz



„Sami's Theaterbar“ möchte den Platz der alten Synagoge vor dem Theater Dortmund wiederbeleben. Wir bieten monatlich wechselnde Fleisch- und Fischgerichte, Pasta und Salate. Auf der großzügigen Sommerterrasse oder am großen Tresen, können alle Bürger*innen und Gäste der Stadt den exklusiven Dortmunder Standort bei leckerem Bier, diversen Cocktails oder Wein neu entdecken. In der Theaterbar begegnen sich Gastronomie und Kultur. Über Live-Musik-Abende soll eine neue Adresse für das Nachtleben entstehen und die Innenstadt Dortmunds bereichert werden.

„Zum Wildschütz“ – Jan-Henrik Gruszecki, Christian Wolf und Oliver Jäger



Eine Gastronomie mit angeschlossener Mikrobrauerei im Borsigplatzquartier, in der Bier und Biererlebnisse eine große Rolle spielen. Dieses Braugasthaus wird die erste Heimat einer zurückgekehrten Traditionsmarke: die Heimat der Borussia Brauerei. Im Wildschütz soll qualitativ hochwertiges Bier in Symbiose mit lokaler Kulinarik angeboten werden. Unter anderem sollen dort Verkostungen und Braukurse stattfinden. Das Wildschütz soll die Bier- und Fußballkultur der Stadt emporheben und als ganzheitlicher Veranstaltungsort dienen, um so zur Entwicklung des Quartiers Borsigplatz beizutragen.