

## **KULINARIEN - Regionale Anbieter und Besonderheiten**

Am 02.-03. November findet der Genussmarkt KULINARIEN zum zweiten Mal im Kulturort Depot statt. Die Veranstalterin Katherina Lindenblatt lädt Genießer auf einen kulinarischen Kurztrip ein, bei dem es jede Menge zu entdecken und probieren gibt. Der Markt hat am Samstag von 15 - 21 Uhr und am Sonntag von 11 – 17 Uhr geöffnet und kostet 5€ Eintritt, ermäßigt 3€.

### **Welche Aussteller aus Dortmund und der Region sind mit von der Partie?**

#### **Hempmade - Vom Textilwäschemeister und Fachinformatiker zum Hanföl-Hersteller**

Die Jugendfreunde Mo und Philipp aus Bochum haben es gewagt: Die Leidenschaft für gesundes Essen hat sie zur Selbstständigkeit gebracht. Mit ihrem Start-up Hempmade produzieren sie nun nachhaltig Hanföl in Deutschland. Was es für Schwierigkeiten bei der Gründung gab und warum es überhaupt Hanföl sein muss verraten die beiden gerne.

Philipp Dude  
0234 – 579 36 277  
info@hempmade.de  
[www.hempmade.de](http://www.hempmade.de)

#### **Pullendreher – Die Lösung für ein Problem, dass wir alle kennen**

Das Team von Pullendreher hat eine Lösung für ein Problem, dass wir alle kennen. Die Pulle ist fast leer - egal ob Ketchup oder Sauce – Du schüttelst sie und zack kommt zu viel raus. Die Lösung heißt Pullendreher. Und der tut was genau der Name verspricht. Er dreht die Pulle um. Auf dem Pullendreher können Flaschen dekorativ platziert werden und die Sauce landet genau da, wo sie hin soll: im Flaschenhals! Dabei ist der Pullendreher ein echter Hingucker - Edelstahl aus dem Ruhrpott. Ein geniale Idee, nicht nur für die Gastronomie sondern auch für daheim!

Timo Reineke  
0171 - 8666777  
tach@pullendreher.de  
[www.pullendreher.de](http://www.pullendreher.de)

#### **Marktschwärmer**

Menschen in der Region Zugang zu Lebensmitteln aus der Region bieten. Das war die Idee von Julia Welkoborsky. Lange Transportwege meiden, um der Umwelt etwas Gutes zu tun. Aber auch wissen wo die Lebensmittel herkommen und wie die Nutztiere gehalten werden. All das ist Julia extrem wichtig. So hat sie kurzerhand die Marktschwärmer in Dortmund und Bochum ins Leben gerufen. Wöchentlich können Verbraucher in ihrer Schwärmerei Lebensmittel aus der Region kaufen und sogar die Erzeuger selber kennenlernen.

Julia Welkoborsky  
<https://marktschwaermer.de/de-DE/assemblies/10671>

## **Lieb & Lecker - Herzblut und Genießergene**

Alles begann mit den Sträuchern des Gutshofs Velmede in Bergkamen. Svenja und ihre Mutter Steffi kochten die Früchte der eigenen Sträucher zu Marmeladen ein und kreierte leckere Liköre. Erst einmal nur für Familie und Freunde. Doch dann wurde ihnen klar dass sie da etwas ganz Besonderes gezaubert hatten. Nicht nur die kreativen Kombinationen, sondern auch die Handauslese, der naturbelassene Anbau und die Verwendung von erstklassigen ergänzenden Zutaten machten die Kreationen zu etwas ganz Besonderem. So wurde die Idee für Lieb&Lecker geboren.

Svenja & Steffi Moll  
023 07 71 999 22  
hallo@lieb-lecker.de  
[www.lieb-lecker.de](http://www.lieb-lecker.de)

## **Hitzefrei Eiskreationen**

Die Eiskreationen von Hitzefrei entstehen durch handwerkliche Herstellung im von Dortmunder Philip Stasinski und seinem Team im Eislabor im Union Gewerbehof. Dabei werden nur natürliche Zutaten verwendet. 16 wechselnde Sorten hat die Eismanufaktur im Programm. Bei KULINARIEN werden sie uns davon überzeugen dass man auch im November Eis genießen kann.

Philip Stasinski  
0231 13380465  
mail@hitzefrei.info  
[www.hitzefrei.info](http://www.hitzefrei.info)

## **Original Ruhrpott Kochbuch**

Am Anfang standen Salzkuchen mit Mett und der Heißhunger auf dieses Gericht in der Schwangerschaft von Dortmunderin Stephanie Streit-Boudon. Wie daraus das Kochbuch „Original Ruhrpott – The Best of Ruhr Area Food“ entstanden ist, kann man von den Autorinnen in KULINARIEN erfahren. Sie sind auf unserem Genussmarkt mit ihrem Kochbuch am Start!

Stephanie Streit-Boudon  
02 31.5 49 57 69  
info@la-boudon.de  
[www.la-boudon.de](http://www.la-boudon.de)

## **Weitere Anbieter aus NRW mit spannenden Gründungsgeschichten**

### **Weltenbummler Moritz kommt vom Sommerjob mit kiloweise Salz und einer Geschäftsidee zurück**

Als der Weltenbummler Moritz Lübbers im Frühjahr 2014 einen Sommerjob sucht, rechnet er nicht damit, dass er am Ende des Sommers mit einem eigenen Business nach Krefeld zurückkommen wird. Eine Freundin aus Frankreich meldet sich bei ihm und bietet ihm an, als Salzbauer in Guérande in Frankreich zu arbeiten. Das Lebensgefühl in der Bretagne packt ihn und am Ende der Saison beschließt er, sich seinen Lohn in Salz auszahlen zu lassen. Sel la Vie war geboren. Gemeinsam mit Marcel, seinem längsten Mitarbeiter, und Pia, die als kreativer Kopf dazugekommen ist, probiert Moritz immer wieder Neues mit dem weißen Gold aus. Neben dem reinen Fleur de Sel gehören Bio-Kräutersalze aus der eigenen Mischung und geräuchertes Fleur de Sel zum Repertoire. Mit Lakritz- und Karamellbonbons beginnt Sel La Vie „Süßes mit Salz“ zu

produzieren und inzwischen gehören süß-salzige Cremes, Gewürzmischungen und einzigartiger Lakritz- und Karamelllikör wie selbstverständlich zur heutigen Produktpalette.

Moritz Lübbers  
[info@sellavie.eu](mailto:info@sellavie.eu)  
[www.sellavie.eu](http://www.sellavie.eu)

### **Souhail mit einer sehr fairen Geschäftsidee**

Souhail Kahla unterstützt mit seinem Unternehmen Nabali Fairkost durch fairen und direkten Handel von Feinkostlebensmitteln Bäuerinnen und Bauern sowie Kooperativen in sozial und wirtschaftlich benachteiligten Regionen wie den palästinensischen Gebieten und Marokko. Das Start-up möchte Kooperativen durch direkten Handel eine wirtschaftliche Perspektive bieten und ihnen Zutritt zu neuen Märkten verschaffen. Mithilfe der erwirtschafteten Gewinne werden zudem soziale Projekte in den Erzeugerländern gefördert.

Souhail Kahla  
01733773807  
[info@nabalifairkost.com](mailto:info@nabalifairkost.com)  
[www.nabalifairkost.com](http://www.nabalifairkost.com)

### **Was für Besonderheiten bietet der neue Genussmarkt?**

Neben all den Leckereien der Aussteller gibt es auch dieses Mal wieder einige Workshops für Besucher des Genussmarktes Kulinarier. Die Blogger Natalie und Kevin von panekowski.de zeigen Besuchern, wie man die polnische Spezialität Pirogi selber machen kann. Im TYPE-IN von Schreibmaschinenlyrik können kulinarische Texte aber auch Rezepte auf historischen Schreibmaschinen getippt werden. Aufgrund der großen Nachfrage im Frühjahr wird es auch wieder den Manakish Workshop von Nabali Fairkost geben. Außerdem sind weitere Workshops zu aktuellen Themen in Planung.

### **Weitere Infos**

Weitere Infos und eine Auswahl der Aussteller gibt es auf [www.kulinarier.com](http://www.kulinarier.com)  
Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung!

Katherina Lindenblatt  
[katherina@kulinarier.com](mailto:katherina@kulinarier.com)  
02584/9009431