

Westfälische Rundschau Dortmund, 30. September 2010

Die Suppen-Bar

Neues Mittagsangebot im Dortmunder Gerichtsviertel

Was essen in der Mittagspause? Eine Antwort hat die neue „suppen-fabrik“ in der Kaiserstraße 43: Als abwechslungsreiche Alternative zu belegten Brötchen, Pizza, Döner und Co. können sich Hungerige im Gerichtsviertel lecker und gesund ernähren.

Existenzgründer Pascal Dürr und sein Team bieten seit dem 25. September – der Startschuss fiel auf dem Kaiserstraßenfest – hausgemachte Suppen und Eintöpfe an, die vor Ort im Ladenlokal verzehrt oder zum Mitnehmen bestellt werden können. Dabei achtet Geschäftsführer Dürr auf Qualität: „Unsere Suppen werden aus besten Zutaten frisch zubereitet. Sie enthalten keine Konservierungsmittel, Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker, denn damit kann man heutzutage beim anspruchsvollen Gast einfach nicht punkten.“

Bei Herstellung und Verkauf der Produkte liegt ihm aber auch die Natur am Herzen. Pascal Dürr: „Neben der Quali-



Mittags in die Suppen-Bar: Pascal Dürr setzt auf frische Zutaten aus der Region.

Foto: Möller-Sendler

tät spielt natürlich die Nachhaltigkeit unserer Produkte eine große Rolle. Daher beziehen wir möglichst viele Zutaten aus dem regionalen Umfeld.“

Sein Suppenbar-Konzept setzt vor allem auf wechselnde Speisenauswahl und den Mix aus Klassikern und modernen

Rezepturen. Dazu gibt es selbst produzierte Salate und Desserts. Dürr hofft, dass er möglichst viele Menschen von seiner Liebe zum Eintopf überzeugen kann, und plant auch Caterings für Veranstaltungen und Feste: „Eine gute Suppe passt einfach zu jedem Anlass.“