

## **Das ist die TOP 10 von GESCHMACKSTALENTE 2026**

in alphabetischer Reihenfolge

### **āmā – Sing-Ling Lok**



Sing-Ling Lok | Foto: Andreas Buck

āmā ist ein gastronomisches Konzept, das traditionelle ostasiatische Ess- und Trinkkultur in die Gegenwart überführt. Inspiriert von persönlichen Wurzeln in Hongkong und den Rezepten der eigenen Mutter, steht āmā für Authentizität, Klarheit und Qualität statt kurzlebiger Trends oder Fusion. Im Mittelpunkt stehen ehrliche Zutaten, ausgewogene Aromen und Gerichte, die zugänglich sind und zugleich ein Gefühl von Ruhe und Wohlbefinden vermitteln. Die Küche interpretiert traditionelle Speisen behutsam neu, ohne ihre Herkunft aus dem Blick zu verlieren, und wird durch eine sorgfältig abgestimmte Trinkkultur ergänzt. āmā versteht sich als Rückzugsort im Alltag, ein Ort, an dem bewusstes Genießen, Entschleunigung und ein Gefühl von Zuhause im Vordergrund stehen.

### **Apère Weinbar – Gabriel Zboralski**



Gabriel Zboralski | Foto: Andreas Buck

Die Apère Weinbar wird eine moderne, stilvolle Aperitivi Weinbar mit Fokus auf hochwertigen kleinen Snacks (Aperitivi), kuratierten Weinen und frühen Abenden in stilvoller & entspannter Atmosphäre. Eine Gastronomie mit „Mehrwert“, als After-Work-Treffpunkt für die Nachbarschaft oder auch als Startpunkt für eine Date-Night. Apère steht für Genuss, Gemeinschaft und unkomplizierte Abende mit Charakter. Ehrlich und ohne Inszenierung. Regelmäßige kleine

Events wie Weinproben, Tastings, Lesungen oder akustische Live-Musik sollen ein besonderes Erlebnis schaffen. Salute!

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

### **Bacaro20 – Sladjana Mitic**



Sladjana Mitic | Foto: Andreas Buck

Das Bacaro20 ist Dortmunds erster „Wander-Bacaro“ – ein Ort für das echte, unkomplizierte Italien. Alle zwei Wochen reisen wir kulinarisch durch eine andere der 20 Regionen Italiens. Zu handgemachten Cicchetti und einem kühlen Ombra servieren wir traditionelle Gerichte als moderne Piattini zum Teilen. Dazu gibt es die Geschichten dahinter: mal die witzige Herkunft eines Rezepts, mal eine Anekdote vom „Marktplatz in Palermo“. Ein italienisches Wohnzimmer mitten in der Stadt, an dem man zusammenrückt, teilt und bleibt.

### **Gastro-WG – Hoa Dang, Rasmus Nehrenheim, Jasper Höhne, Rabea Stockert**



Hoa Dang | Foto: Andreas Buck

Wir sind Dortmunds erste Gastro-WG. Von Samstag bis Montag machen wir mit doupe - dough & grape den Anfang: Eure Weinbar für gute Flaschen, Signature-Pizza und Pizzabrot. Ab Mittwoch übernehmen mingle & frans den Space und bringen Spritz-Kultur und Premium-Sandwiches in die City. Zwei Teams, ein Ort, volle sechs Tage Programm. Wir teilen uns die Location, bündeln unsere Energie und zeigen, dass Synergie in der Stadt viel mehr Spaß macht als Konkurrenz.

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

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

## **KBL.Dortmund – Ahmad Bilal Iqbalzai & Nawab Temore**



Ahmad Bilal Iqbalzai | Foto: Andreas Buck

KBL.Dortmund ist ein modernes Gastronomiekonzept, das authentische afghanische Küche mit einem urbanen Restaurantstil verbindet. Ziel ist es, nicht nur Speisen anzubieten, sondern einen Ort für Qualität, Begegnung und kulturellen Austausch zu schaffen. Das Konzept basiert auf einer Familienidee aus Kabul (seit 2005) und wird für Dortmund zeitgemäß weiterentwickelt. KBL bringt ein Stück Kabul nach Dortmund und vereint Tradition, Qualität und afghanische Gastfreundschaft in einem zukunftsorientierten Konzept.

→ <https://www.instagram.com/kbl.dortmund>

## **LOUKOUMANIA – Ferdinardos Spinoulas & Sofia Tsaloukidou**



Ferdinardos Spinoulas, Sofia Tsaloukidou (v. l. n. r.) | Foto: Andreas Buck

LOUKOUMANIA bringt ein Stück griechischer Alltagskultur nach Dortmund. Im Mittelpunkt stehen frisch zubereitete Loukoumades – kleine, knusprige Teigbällchen, die sowohl süß als auch herzhaft angeboten werden. Von der klassischen Variante bis hin zu modernen Interpretationen verbindet das Konzept Tradition und zeitgemäßen Genuss. Ergänzt wird das Angebot durch Frühstück mit Bougatsa – einem warmen Blätterteiggebäck mit süßen oder herzhaften Füllungen – sowie Kaffee. Ziel ist ein Ort, der sich leicht in den Alltag integriert und zum festen Treffpunkt wird.

## **Pizzaiolo Barini – Oudie Barini & Touria Masso**



Oudie Barini, Touria Masso (v. l. n. r.) | Foto: Andreas Buck

Pizzaiolo Barini versteht Pizza als echtes Geschmackserlebnis. Grundlage ist ein sorgfältig entwickelter Teig nach neapolitanischem Vorbild, der durch Struktur, Luftigkeit und Aroma überzeugt. Verarbeitet werden ausgewählte Zutaten aus Neapel und verschiedenen Regionen Italiens, ergänzt durch frische Produkte aus der Umgebung. Neben klassischen Pizzen entstehen so auch eigenständige, kreative Kombinationen, die das Handwerk respektieren und zugleich neue Akzente setzen.

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

## **Radcafé – Stefan Kister & Jörg Kalbow**



Stefan Kister, Jörg Kalbow (v. l. n. r.) | Foto: Andreas Buck

Café und Radsport gehören für uns untrennbar zusammen. Als leidenschaftliche Rennradfahrer möchten wir ein Konzept realisieren, das es in Dortmund so bisher nicht gibt: ein stilvoll eingerichtetes Café mit authentischer Radsport-Atmosphäre. Neben hochwertigem Kaffee bieten wir ausgewählte Premium-Räder, Zubehör sowie exklusiver Bekleidung an. Ergänzt wird das Angebot durch Community-Events wie gemeinsame Touren und Reisen, Indoor-Formate, Übertragungen von Radklassikern sowie Workshops – ein Treffpunkt für Radbegeisterte und Genießer gleichermaßen.

## **Simi's Kids Café – Rüya Ünsal & Sezgin Ünsal**



Sezgin Ünsal, Rüya Ünsal (v. l. n. r.) | Foto: Andreas Buck

Mit Simi's Kids Café soll eine neue Wohlfühloase für Familien eröffnet werden. Das Konzept vereint Café-Genuss mit Kinderspaß. Während Eltern entspannt einen Barista-Kaffee, hausgemachte Torten, Snacks oder ihr Frühstück genießen, spielen die Kleinen im gesicherten Spielbereich, liebevoll animiert von der "Spielfee". Auch unvergessliche Kindergeburtstage mit Rundum-sorglos-Paketen und Catering sollen Familien ein stressfreies Feiern ermöglichen. Es soll ein Ort erschaffen werden, an dem die entspannte Auszeit für Erwachsene und pures Kinderlachen harmonieren.

## **studio.in – Kaffee & Kunst – Indra Bläsing**



Indra Bläsing | Foto: Andreas Buck

studio.in - Kaffee & Kunst schafft ab Sommer einen Ort für bewusste Auszeiten mitten in Dortmund-Hombruch. Statt schnellem "To-go" lade ich zum Verweilen ein: mit erstklassigem Kaffee von Neues Schwarz und leckeren Kuchen (vorwiegend vegan) in den offenen Studiozeiten und kreativen Workshops. Beispielsweise beim Malen, Gestalten oder Yoga & Paint haben Hektik und Stress Sendepause. Du gehst nicht nur mit etwas Selbstgeschaffenen nach Hause, sondern auch mit einem Lächeln und neuer Energie. Komm vorbei und lass den Alltag draußen!

→ <https://www.instagram.com/studio.in.cafe>