

Dortmund verliert kurdische Küche: bona'&me schließt endgültig!

Das Restaurant bona'&me in Dortmund schließt nach fünf Jahren. Eine neue Nutzung des Standorts ist in Planung.



Kleppingstraße 26, 44135 Dortmund, Deutschland - Die Gastronomieszene in Dortmund erhält eine neue Wendung: Das Restaurant bona'&me in der Kleppingstraße 26 hat geschlossen. Nach fünf Jahren Betrieb wird dieser Standort aufgegeben, wie [ruhr24.de](https://www.ruhr24.de) berichtet. Ein Aushang im Restaurant verweist auf eine vorübergehende Schließung aus „technischen Gründen“. Allerdings gibt es Hinweise darauf, dass der Schließungszeitraum vermutlich nicht vorübergehend ist, da der Standort nicht länger auf der offiziellen Homepage von bona'&me zu finden ist.

Die Restaurant-Kette bona'&me, die auch in Städten wie Köln, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Hannover, Münster und

Stuttgart tätig ist, hat sich auf kurdisch-türkische Küche spezialisiert. Diese war bei den Gästen in Dortmund beliebt und erhielt eine Bewertung von 4 von 5 Sternen auf Google. Der Name „bona'me“ bedeutet im Kurdischen „unser Haus“ und soll die Herzlichkeit des Orients widerspiegeln. Die Gäste konnten in offenen Küchen sehen, wie ihre Speisen zubereitet wurden. Trotz der Schließung sind nachfolgende Betriebe für den Standort in Aussicht.

Suche nach einem Nachfolger

Nachdem die Schließung des Restaurants offiziell bestätigt wurde, wird nun ein Nachfolger für die Räumlichkeiten in der Kleppingstraße gesucht, wie [ruhrnachrichten.de](https://www.ruhrnachrichten.de) berichtet. Die Kette hat in Dortmund offensichtlich nicht die erforderlichen Bedingungen erfüllen können, um weiterhin erfolgreich zu operieren.

Der Grad der Veränderung in der Gastronomiewelt ist auch ein Zeichen für den sich wandelnden Einfluss der Food-Trends. Laut [theforkmanager.com](https://www.theforkmanager.com) wird im Jahr 2025 ein klarer Fokus auf nachhaltige Werte, regionale Zutaten und innovative gastronomische Konzepte gelegt. Immer mehr Gäste legen Wert auf Authentizität und Regionalität. Diese Trends könnten auch die Entscheidungen neuer Betreiber für das ehemalige bona'me-Restaurant beeinflussen.

Der Gastronomie-Trend für die Zukunft

Die Gastronomieentwicklung zeigt einen deutlichen Trend zur Rückkehr zu lokalen und saisonalen Zutaten. Immer mehr Verbraucher bevorzugen Gerichte mit kurzen Transportwegen und authentischen Geschmacksprofilen. Die Gastronomie zählt darauf, Gäste mit frischen, nährstoffreichen Zutaten zu begeistern, die nachhaltig produziert werden. Dies umfasst auch den Anstieg von „No-Low“-Getränken und individuellen Restaurant-Erlebnissen.

Diese Veränderungen könnten auch für die künftigen Betreiber des Standorts in der Kleppingstraße von Bedeutung sein, um den Herausforderungen des Marktes gerecht zu werden. Das Herausforderungsfeld der Gastronomie wird weiterhin von der Sehnsucht nach Qualität und Umweltbewusstsein geprägt, was die Anforderungen an neue Gastronomiekonzepte weiter erhöht.

| Details | |
|----------------|--|
| Vorfall | Insolvenz |
| Ursache | technische Gründe |
| Ort | Kleppingstraße 26, 44135 Dortmund, Deutschland |
| Quellen | <ul style="list-style-type: none">• www.ruhr24.de• www.ruhrnachrichten.de• www.theforkmanager.com |

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net