

Der Pfiff kommt obendrüber

Gourmetkoch Luis Dias präsentiert seine Gewürzmischungen im Grundhöfer-Markt

VON DIETMAR FRATZ

Elsdorf. Schon das Frühstücksmüsli kann mit dem Porridge-Finisher aus Hibiskusblüten, Mangopulver und Tonkabohne eine exklusive Geschmacksnote erhalten. Aber auch Mediterranes, Asiatisches, Salate, oder Rührei lassen sich mit den Gewürzmischungen von Starkoch Luis Dias verfeinern, die jetzt auch für die heimische Küche erhältlich sind.

Seit Jahren kocht der „kölsche Portugiese“, wie Dias sich selbst nennt, auf auch von der Fachwelt bescheinigtem Spitzenniveau. Gelegentlich stehen auch Jakobsmuscheln mit Flönz als Hommage an seine frühe und an seine heutige Heimat auf der Speisekarte. Nachdem der Sohn eines Gastronomen in Porto als Profifußballer infolge einer Verletzung nicht mehr arbeiten konnte, ging er nach Deutschland und arbeitete zunächst als Pizzabäcker. Nach einer Ausbildung zum Koch und einigen beruflichen Stationen – unter anderem im „Da Bruno“ in Köln-Sürth – eröffnete Dias 2020 sein eigenes Restaurant – und musste schon bald die Kochlöffel ruhen lassen – Lockdown.

Statt Trübsal zu blasen, entwickelte der verheiratete Vater zweier Kinder seine eigene Gewürzlinie. Das Besondere: Gewürzt wird nicht beim Kochen,

sondern erst danach. „Dadurch bleiben die Gewürze viel intensiver. Es gibt vollen Geschmack auch ohne die ganz große Kochkunst. Und es geht auch schneller, was besonders die jüngeren Menschen ansprechen kann“, betont der 50-Jährige. Die Zutaten seien sämtlich „100 Prozent Natur, vegan und frei von künstlichen Aromen, Füllstoffen und Geschmacksverstärkern“.

Einen Traum erfüllt

„Die eigene Gewürzlinie war immer mein Traum, schon als ich in Portugal die vielen Aromen der mediterranen Küche kennen und schätzen gelernt habe“, sagt Dias. Aber als Gastronom komme man nicht dazu, die Gewürzmischungen, die er selbst seit Jahren verwende, für den Vertrieb zusammenzustellen. Corona habe dafür die Gelegenheit geboten.

Jetzt lernte Dias Ingrid und Wolfgang Grundhöfer kennen, die den Elsdorfer Rewe-Markt betreiben. Zwölf seiner „Food Finisher Spices“ werden dort in 80-Gramm-Tütchen angeboten. Darunter auch Mischungen für simplere Brat- und Ofenkartoffeln und Pasta, sowie für Anspruchsvolleres, wie Fisch (mit Fenchel, Koriander, Anis, Kümmel, Bockshornkleesamen und Tellicherry-Pfeffer), Barbecue-Fleisch und Braten.

„Ich habe einige Mischungen schon mit großem Erfolg ausprobiert“, sagt Ingrid Grundhöfer. Ihr Mann will jetzt andere Rewe-Marktleiter auf die „besondere Art der Würzung“ aufmerksam machen.

Am Samstag, 15. April, wird von 11 bis 15 Uhr im Elsdorfer Rewe-Markt mit seinen Finishern kochen und die Ergebnisse zur Verkostung anbieten.



Im Rewe-Markt von Ingrid und Wolfgang Grundhöfer präsentierte Luis Dias (l.) seine Finisher-Gewürzserie.
Foto: Fratz