



Luis Dias prägt mit seiner Persönlichkeit das gleichnamige Restaurant. Seine Gerichte veredelt er mit frischen Zutaten und Aromen aus „Die Würze Kölns“ – der vom Küchenchef selbst entwickelten Gewürzserie in Aromadosen.

RESTAURANT LUIS DIAS

## UNVERGESSLICHE Aromenreisen

Den Portugiesen Luis Dias vorzustellen, heißt – zumindest in Köln – Eulen nach Athen zu tragen. Denn der in der Domstadt seit langem bekannte und geschätzte Koch bringt alle Voraussetzungen mit, um in der Gunst der Kölner Feinschmecker-Szene ganz oben zu stehen. Was zweifellos an seiner Persönlichkeit liegt und natürlich sorgen auch die Darbietungen aus Küche und Keller in seinem gleichnamigen Restaurant in der Rodenkirchener Wilhelmstraße für die Fortführung dieser gastronomischen Erfolgsgeschichte. Begonnen hat Luis Dias, der seit 1990 in Deutschland lebt, seine Karriere im Restaurant „Da Bruno“. „Meine Begeisterung für das Kochen hat sich im elterlichen Hotel- und Restaurantbetrieb entwickelt“,

erzählt Luis Dias. Mit kreativem Kopf, sensibler Zunge und sicherer Hand hat er sich seitdem seinen Weg in der Welt der Aromen, Geschmäcker und Düfte gebahnt.

Befragt nach seiner Philosophie in der Küche muss der sympathische Portugiese nicht lange überlegen: „Die Verwendung von frischen und regionalen Produkten nach dem Lauf der Jahreszeiten ist für mich das oberste Ziel.“ Ein Blick auf die Speisekarte macht Lust auf neu interpretierte Lieblingsgerichte, veredelt mit frischen Zutaten und intensiven Aromen aus „Die Würze Kölns“ – der vom preisgekrönten Küchenchef selbst entwickelten und beliebten Gewürzserie.

Was Augen und Gaumen verzaubert ist vielleicht ein Seeteufel mit Limetten-Polenta, grünem Spargel und Steckrübe – das ganze verfeinert mit einem Kräuterquarkgewürz aus dem Hause Dias. Vorzüglich auch das Filet vom Duroc Schwein mit Speck, Bohnen und Pak Choi. Verfei-

nert mit Gewürz Salz & Pfeffer Cuvée N°24. Wer auf den Geschmack gekommen ist, der kann sich im Blog des Portugiesen von der Welt der verführerischen Gewürze inspirieren lassen und diese gezielt in der eigenen Küche einsetzen. Zu den kulinarischen Schwelgereien rinnen rote und weiße Tropfen aus Deutschland, Frankreich und Italien von bekannten Winzern ins Glas. Und natürlich sind auch große Namen aus der Heimat des Gastgebers prominent auf der Weinkarte vertreten. ■

---

*Restaurant Luis Dias  
Gastgeber: Luis Dias  
Wilhelmstraße 35a  
D-50996 Köln-Rodenkirchen  
Tel.: 02 21 / 9 35 23 23  
E-Mail: [info@luis-dias.com](mailto:info@luis-dias.com)  
Internet: [www.luis-dias.com](http://www.luis-dias.com)  
Öffnungszeiten: Di. – Fr. 12.00 – 14.30 Uhr  
und 18.00 – 22.00 Uhr, Sa. 18.00 – 22.00 Uhr,  
So. 12.00 – 14.30 Uhr und  
18.00 – 22.00 Uhr, Ruhetag: Montag*