



Pressemitteilung

Portugiesischer Spitzenkoch folgt auf Kölner Traditionsküche

Spitzenkoch Luis Dias übernimmt das *Höhns* mit neuem Gastronomiekonzept

Namhafter Spitzengastronom Luis Dias eröffnet Mitte Juni neues Restaurant im ehemaligen *Höhns* +++ Neuer Küchenchef Cyril Becker setzt auf mediterrane und international-asiatische Küche +++ Moderne Raumgestaltung mit auffälligem Farbkonzept +++ Wohlfühlambiente mit Weinbar +++ Zweites Restaurant von Luis Dias im Kölner Süden

Köln, 27. April 2023. Der Kölner Süden erhält bald eine neue kulinarische Attraktion: Dort, wo die Eheleute Karl und Monika Höhn im Stadtteil Marienburg bisher das *Höhns* mit regionalen Spezialitäten betrieben, wird Luis Dias im Juni 2023 ein neues Restaurant mit einem ausgefallenen Raumkonzept, gehobener Küche und Weinbar eröffnen. Der gebürtige Portugiese hat sich seit Jahren einen Namen in der Spitzengastronomie gemacht und blickt auf zahlreiche Auszeichnungen und Restaurant-Empfehlungen im Gault&Millau, Guide MICHELIN Deutschland 2023 und DER FEINSCHMECKER zurück. Das neue Restaurant ist neben dem *Luis Dias* in Rodenkirchen dann sein zweites Restaurant in Köln.

Ein Wohlfühlort mit außergewöhnlichem Raumkonzept

Die Räumlichkeiten des Gründerzeitgebäudes an der Bonner Straße sollen ein Ort zum Wohlfühlen werden: „Wer unser neues Restaurant betritt, soll sofort den Eindruck gewinnen, er sei jetzt im Urlaub. Es wird modern-puristisch gestaltet mit einem markanten Farbkonzept und großflächiger Fotokunst“, schwärmt der Spitzenkoch Luis Dias. „Große Palmen und ein ansprechendes Mobiliar verzaubern die Räumlichkeiten mit der angrenzenden Gartenterrasse in eine wunderschöne Wohnwelt, die zum Verweilen einlädt.“ Auch kleinere Events oder Barbecues sind geplant und sollen das neue Gastronomiekonzept abrunden.

Köstlichkeiten und Kommunikation

Selbstverständlich legen Luis Dias und sein Küchenchef Cyril Becker höchsten Wert auf ausgezeichnete Qualität aller Produkte und Speisen, die sich im mittleren bis gehobenen Preissegment bewegen werden. Anders als im *Luis Dias* in Köln-Rodenkirchen werden auf dem Speiseplan des neuen Lokals keine klassischen, großen Menüs zu finden sein. „Ich möchte viele köstliche Kleinigkeiten anbieten“, kündigt Becker an. „Das ermöglicht den Gästen einfach viel mehr Kommunikation.“ Als Sohn einer Französin schätzt der 31-Jährige insbesondere das kommunikative Miteinander beim gemeinsamen Essen und Genießen. Der gelernte Koch sammelte nicht nur in Deutschland, sondern auch in der Schweiz, Italien und China umfangreiche kulinarische Erfahrungen. So soll auch die Küche im neuen Restaurant *Luis Dias* nicht nur mit mediterranen, sondern auch international-asiatischen Einflüssen die

Luis Dias GmbH

Wankelstr. 31

50996 Köln-Rodenkirchen

www.luis-dias.com

www.luis-dias-spices.com

presse@luis-dias-spices.com

vertrieb@luis-dias-spices.com

marketing@luis-dias-spices.com



Gäste begeistern. Mit Dias stand Cyril Becker bereits mehrfach gemeinsam in der Küche: „Wir haben schnell gemerkt, dass wir uns gut verstehen und haben ähnliche Vorstellungen beim Kochen.“

Luis Dias hat sich neben seiner Tätigkeit als Koch zudem als Kreativeur erlesener Gewürze einen Namen gemacht. Diese werden sicherlich auch am zweiten Standort an der Bonner Straße eine wegweisende Rolle in der Küche spielen.

Fotoquelle: Luis Dias GmbH

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten an:

PR & Text Bureau, Margit Schmitt, Hochkirchener Straße 3, 50968 Köln, info@prtb.de



Luis Dias GmbH

Wankelstr. 31
50996 Köln-Rodenkirchen

www.luis-dias.com
www.luis-dias-spices.com

✉ presse@luis-dias-spices.com
✉ vertrieb@luis-dias-spices.com
✉ marketing@luis-dias-spices.com