Artikel vom 11.12.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 12:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/ein-hauch-von-persien-in-krefeld

Ein Hauch von Persien in Krefeld



Foto: Julian Mahlberg

Paella, Risotto alla milanese, Bouillabaisse – all diese herrlichen mediterranen Gerichte haben mindestens eine Zutat gemeinsam: Safran. Das rote Gewürz gehört zu den teuersten der Welt und wird vor allem im Iran und im Mittelmeerraum angebaut. Seit diesem Jahr aber auch am Niederrhein.

Julian Mahlberg ist Gründer des Start-ups Gockels Food. Dabei handelt es sich nicht, auch wenn der Name es vermuten lässt, um eine Brathähnchenbude oder einen Laden, in dem Eierlikör verkauft wird, sondern um eine Gewürzmanufaktur. Der Name „Gockels“ leitet sich aus einer Familienanekdote ab. „Ich war zu Hause und bin auch jetzt im Unternehmen der einzige Mann – quasi der Hahn im Korb. Als ich dann das Unternehmen gegründet habe, dachte ich mir, dass der Name Gockel ganz gut passen würde. Dass wir durch den Namen allerdings auch immer wieder Anfragen bekommen, ob wir nicht auch noch Hühner halten wollen, habe ich nicht erwartet“, gibt der Krefelder lachend zu.

Mehr in LZ 50-2024 ab S. 74