

# Voodoo-Zauber im Kochtopf

Dr. Dodo Liadé als Botschafter der kulinarischen Kultur Afrikas im Trostberger Biofair-Markt

Trostberg (ska). Ob Schweinebraten mit Erdnuss-Sauce, Salat mit Mango-Dressing oder Käse mit Tomaten-Konfitüre – die Kochideen von Dodo Liadé sind außergewöhnlich und unerschöpflich. Am vergangenen Donnerstag kam der Botschafter der afrikanischen Küche zu einem Verkostungstag nach Trostberg in den Biofair Markt, um dort die kulinarischen Geheimnisse seiner Heimat zu präsentieren.

„Voodoo food“ nennt Dr. Dodo Liadé seine Produktreihe, die aus afrikanischen Gewürzen, Pasten und Saucen besteht. Beim Verkostungstag im Bio-

fair-Markt in Trostberg klärte der promovierte Politologe, Buchautor und Koch die Besucher über die afrikanischen Rezepte für Vitalität und Lebensfreude auf. Exotische Zutaten wie Kardamom, roter Chili, Rosenblätter oder Bockshornklee verleihen seinen Mischungen ein besonderes Aroma und sollen allen Rezepten die Sinnlichkeit Afrikas verleihen. Ob grüner Curry für vegetarische Gerichte und Saucen, eine zusammen mit Kindern kreierte Gewürzmischung oder das Lustgewürz als Universalmischung für sämtliche Gerichte, die sinnlich und belebend wirken sollen, Liadé hat in seinem Sortiment Gewürzcreationen für fast alle Gerichte.

Bei seinen Vorträgen im Biomarkt versuchte der an der Elfenbeinküste geborene Koch, seine Zuschauer auch für außergewöhnliche Kochideen zu begeistern. Seine Erdnuss-Sauce



Dr. Dodo Liadé in voller Aktion bei seiner Präsentation der kulinarischen Kultur Afrikas. Foto: ska

alternative für die sonst übliche Schweinebraten-Sauce empfehlen und zum Anrichten von Salaten könne man die schmackhafte Mango-Sauce verwenden.

Jedem, der es wollte, bereitete Dodo Liadé vor Ort eine frische Geschmacksprobe in seiner „Ali-Baba-Tajine“, einem Kochgeschirr aus naturbelassener Lehmerde, das schon vor Jahrtausenden zur Zubereitung von

Anschließend konnten die interessierten Besucher das frisch zubereitete Gemüse beliebig mit Liadés Gewürzen abschmecken und sich von deren belebender Wirkung überzeugen.

Ziel des Botschafters der afrikanischen Küche ist es, bei seinen Veranstaltungen den Geschmackssinn der Besucher zu bereichern und den ehrlichen Handel mit Produkten aus Afri-

Freitag, 9. April 2010,  
um 19.30 Uhr im Postsaal

Nessi  
Tausendschön

„Das Beste“

Karten sind im Vorverkauf bei  
TICKET & TOURISTIK, Hauptstr. 22,  
Tel. 08621/5099-0, und Inn-Salzach-  
Ticket, [www.inn-salzach-ticket.de](http://www.inn-salzach-ticket.de),  
Tel. 01805/723636, oder an der Kasse  
ab 18.30 Uhr erhältlich.

Postsaal  
TROSTBERG