

# Ein Iraner kocht jetzt in Pempelfort

Massi Fudazi hat an der Moltkestraße ein Restaurant eröffnet, das seinen Vornamen trägt.

VON NICOLE KAMPE

**PEMPELFORT** Eigentlich macht Massi Fudazi Mode. Im Iran hat der 33-Jährige Design studiert, später ein eigenes Label gehabt, das seinen Familiennamen trug. Irgendwann beschäftigte er mehr als 40 Mitarbeiter, sein kleines Unternehmen lief gut. Vor sechs Jahren entschloss er sich, alles hinter sich zu lassen, seine Frau zu begleiten, nach Deutschland, die hier Architektur studieren wollte. „Sie hat die besten Noten“, sagt Massi Fudazi stolz, der keine Sekunde bereut hat, noch mal neu anzufangen. Aber nicht mit seinem Modelabel, sondern einem Restaurant, das Massi heißt und in dem er sechs Tage die Woche in der Küche steht. „Liebe“ ist für Massi Fudazi das Kochen schon immer gewesen, Mode seine Arbeit, die er gern gemacht hat und die er auch wieder aufnehmen will. Irgendwann. Wenn er wieder ein bisschen Luft hat. Vorerst aber hat der gebürtige Iraner den Fokus auf die Gastronomie gelegt.

Liebevoll ist das Lokal in Pempelfort eingerichtet, mit vielen kleinen

Details: Schwarz-Weiß-Fotos hängen an den Wänden, cognacfarbene Lederstühle sind unter die Holztische geschoben. Frische Blumen, Teelichter in hohen Vasen, ordentlich gefaltete Servietten – für Massi Fudazi muss das stimmen, bevor er für seine Gäste kochen kann. Internationale Gerichte gibt es beim 33-Jährigen, mit persischen Einflüssen – vor allem Gewürzen, die er sich von Freunden und Verwandten aus dem Iran mitbringen lässt, wenn sie zu Besuch sind. Bezahlbar soll das Restaurant sein, „damit auch Studenten sich das Essen leisten können“, sagt er.

Eine Ausbildung zum Koch hat Massi Fudazi nicht gemacht, gelernt hat er vieles bei seiner Mutter, „meine Mama kocht hervorragend“, sagt er, „die meisten sagen das wohl von ihrer Mama“, fügt er hinzu und lächelt. Als er mit 27 nach Deutschland kam, kochte er sechs Monate in Berlin, „eine Privat-Ausbildung“, sagt Fudazi. Danach ging er zwei Monate nach Frankreich. Viel ist er gereist, viel hat er gesehen, „viel Geld für Essen habe ich ausgegeben“, erzählt der Iraner. In

Pempelfort ist er angekommen, wo es an Sonn- und Feiertagen Frühstück gibt, unter der Woche eine Mittagskarte, die regelmäßig wechselt, passend zu saisonalen Produkten, und abends etwa hausgemachten Ravioli mit Hummer mit



An der Moltkestraße hat Massi Fudazi ein Restaurant eröffnet. FOTO: GOPON

Safran-Sahne-Sauce für 17,90 Euro oder Papillote Massi (Edelfisch, Jakobsmuschel, Gambas mit Drillingen und Marktgemüse an Hummer-Schaum für 23,90 Euro) auf der Speisekarte stehen. Einmal im Monat lädt der Gastronom, der seit Dezember von Andreas Gopon unterstützt wird, zum persischen Abend ein, „es gibt Livemusik und ein Buffet“, sagt der Chef, der dafür Zungenbrecher wie Ghormeh Sabzi (ein Gericht mit Kräutern, Reis und Fleisch) oder Fesenjan (Hühnchen, Walnuss, Granatapfel und Safranreis) kocht.

Und wenn mit der „Liebe“ alles gut läuft, will sich Massi Fudazi seiner „Arbeit“ widmen, ein Modedesigner in Düsseldorf sollte doch auch Mode machen. Ein paar seiner Taschen können die Gäste im Massi begutachten, in einem Regal sind kleine und große Modelle ausgestellt.

.....  
**Massi** Moltkestraße 110, geöffnet Dienstag bis Freitag, 12 bis 24 Uhr, Samstag, 17 bis 24 Uhr, Sonntag, 10 bis 24 Uhr. Am 18. Januar ist persischer Abend, [www.massi-restaurant.de](http://www.massi-restaurant.de)