

PRESSEINFORMATION

Julia Komp, „Köchin des Jahres 2020“, hat das Restaurant *Lokschuppen* verlassen und geht eigene Wege

- **Ihr Kochbuch und eine Kaffee-Röstung erscheinen im Herbst. Das eigene Restaurant ist in der Planung**

Köln, den 09. Juli 2021 – Julia Komp (32) hat das Unternehmen *Lokschuppen by Julia Komp* zum 30. Juni 2021 als Küchenchefin verlassen. Komp hatte diese Anstellung im März 2020 angetreten. Der Inhaber des *Lokschuppen*, Fritz Hamacher Senior, Geschäftsführer der Lindgens Gastronomie GmbH, und Komp hatten unterschiedliche Vorstellung der zukünftigen strategischen Ausrichtung des Restaurants, das den Namen der mehrfach ausgezeichneten Köchin trägt. Auch die mit der Pandemie einhergehenden wechselnden Herausforderungen und der Stillstand der Gastronomiebranche haben der Restaurantführung viel abverlangt und Julia Komps Entscheidung, die Selbstständigkeit weiter auszubauen, reifen lassen. Der *Lokschuppen* wird den Beisatz „*by Julia Komp*“ abgeben.

Fokus auf eigene Projekte

Julia Komp, die im letzten Jahr als *Köchin des Jahres* ausgezeichnet und im Jahr 2016 *jüngste Sterneköchin Deutschlands* wurde, ist bereits Geschäftsführerin des Unternehmens *Kitchen Spirit*, das Bio-Oliven-Öl aus Tunesien unter dem Namen *Kenzolie* vertreibt. Ihre eigene Kaffee-Röstung und das erste Kochbuch (*Gräfe und Unzer*) mit Rezepten und Berichten von ihrer kulinarischen Weltreise erscheinen im Herbst. Außerdem nimmt sie sich jetzt die Zeit für die Planung ihres eigenen Restaurants: „*Seit meiner Weltreise träume ich davon, Gäste in meinem eigenen Restaurant, das den Namen „Sahila“ tragen soll, zu empfangen*“, erklärt Komp. In der Corona-Pandemie haben die Geschäftsführung und Küchenchefin hohe Flexibilität und Kompromissbereitschaft bewiesen. Die Auswirkungen der Pandemie auf ihre tägliche Arbeit haben aber auch Kraft gekostet, erklärt Julia Komp, die zuversichtlich in die Zukunft schaut: „*Die Pandemie hat auch bei mir Spuren hinterlassen. Über ein Jahr haben mein Team und ich gekämpft und uns mit kreativen Konzepten für unsere Gäste ins Zeug gelegt. Ich bedaure es, dass es mit dem Lokschuppen nicht weitergeht, fokussiere mich jetzt aber auf die Realisierung meiner eigenen Träume und gehe den nächsten Schritt. Den Schritt zum eigenen Restaurant.*“

Träume und Visionen: Erste Einblicke in das neue Konzept eines eigenen Restaurants

Wie Komps neues Restaurant-Konzept später einmal aussehen wird, lässt die abenteuerlustige Overratherin zwar noch offen, aber Eckpfeiler lassen erahnen, wohin ihre wahrscheinlich größte Reise gehen wird: „*Ich träume von einem sehr persönlichen, kleinen Restaurant, in das ich meine Impressionen der Weltreise einbringen kann. Gehobene Küche mit einem leichten orientalischen Touch, das ist es, wofür mein Herz schlägt und für die genaue Ausarbeitung des Konzepts nehme ich mir jetzt die Zeit.*“

Die Suche nach einer geeigneten Location, die den hohen Vorstellungen der jungen Frau gerecht wird, ist gestartet.

Dank an ihr Team

Der Dank an ihre ehemaligen Mitarbeiter:innen ist Julia Komp besonders wichtig. *„Die Chefin ist immer nur so gut wie ihr Team“*, erklärt Komp mit stolzem Blick auf ihre Mannschaft. Selbst in der Pandemie konnte sie das Team weiter ausbauen.

Weitere Informationen zu Julia Komp und Bildmaterial unter:
<https://www.juliakomp.de>

Pressekontakt:

Drei Brueder Kommunikation und Beratung
Dr. Marie-Christine Frank
Wilhelm-Mauserstr. 14-16
50827 Köln
+49 173 4825735
presse@drei-brueder.de