

## PRESSEINFORMATION

**Julia Komp, ehemals jüngste Sterneköchin Deutschlands (2016), erfüllt sich in Köln ihren Lebenstraum und eröffnet ihr erstes eigenes Restaurant mit orientalischem Touch. Sie übernimmt das Restaurant "L'Accento" in der Kölner Innenstadt vom Ehepaar Medaina, das sich in den Ruhestand begibt. Das Restaurant umfasst zwei Konzepte unter einem Dach: "Sahila" wird das neue Fine Dining-Restaurant von Julia Komp, das mit "Yu\*lia" um eine orientalische Mezza Bar ergänzt wird. Die Renovierung startet im September, die Eröffnung ist im November 2021 geplant.**

**Köln, den 27. August 2021 – Julia Komp (32)** setzt keine zwei Monate nach der Trennung vom Restaurant *Lokschuppen by Julia Komp* ihre eigenen Restaurant-Pläne um: Komp übernimmt zum 15. September das beliebte Restaurant "L'Accento" des Ehepaars **Medaina**, das für seine gehobene italienische Küche bekannt ist. Der Umbau zu ihrem eigenem Gourmet-Konzept beginnt zeitnah: *"Für mich geht mit dem eigenen Restaurant mein Traum in Erfüllung. Dass ich jetzt auch die perfekte Location zur Umsetzung gefunden habe - noch dazu in außerordentlich guter Lage in meiner Heimatstadt Köln - ist einfach großartig. Ich könnte nicht glücklicher sein"*, erklärt Julia Komp.

### **"Sahila" und "Yu\*lia" – Fine Dining trifft orientalische Mezza und mediterrane Klassiker**

**"Sahila"** - Gehobene Küche mit einem orientalischen Touch, das ist es, wofür Julia Komps Herz schlägt. Das neue Fine Dining-Restaurant wird sehr persönlich und bietet Platz für ca. 25 Gäste, die bei einem Besuch in eine andere Welt entführt werden sollen. Jedes der ausgewählten Gerichte spiegelt eine Impression von Komps 14-monatiger Weltreise wider. Die Dekoration wird marokkanisch geprägt sein: schlicht und edel.

**"Yu\*lia"** - Das eigene Restaurant startet Julia Komp zusammen mit ihrem Lebensgefährten **Yunus Özananar (34)**, dessen Eltern ein eigenes Restaurant besaßen. Yunus Özananar übernimmt u. a. die kaufmännische Leitung des neuen Restaurant-Konzepts und ist auch Mit-Namensgeber der Mezza Bar **"Yu\*lia"** (*arab. für Vorspeisen-Bar*). **"Yu\*lia"** setzt sich zusammen aus den Namen der Gründer **"Yunus"** und **"Julia"**. Die Mezza Bar ergänzt das Restaurant mittags und abends mit einem speziellen Angebot und umfasst Platz für ca. 35 weitere Gäste, die sich auch in dem begrünten Innenhof wohlfühlen sollen. Dafür wird dieser im Stil eines marokkanischen Riads (trad. mar. Haus) umgestaltet.

Mezza werden wie Tapas in vielen Schalen serviert. Mezza zu essen ist sehr kommunikativ und liebevoll - und das ist es, was Julia Komp mit ihren Gerichten zusammen mit Yunus Özananar fördern will. Komp schwärmt: *"Im orientalischen Raum haben mich die Menschen immer mit offenen Armen empfangen. Gastfreundschaft, Tradition und das gemeinsame Essen haben einen unglaublich hohen Stellenwert."*

*Unsere Gäste sollen das Essen genauso zelebrieren, teilen und miteinander genießen können, wie ich es auf der Weltreise erlebt habe.“*

### **Abschied in den Ruhestand und Dank**

**Franco Medaina** vom Restaurant "L'Accento" erklärt: *"Unsere Gäste glücklich zu machen, das war knapp 30 Jahre lang immer unser Ziel. Jetzt freuen wir uns, aus der ersten Reihe zurückzutreten und unsere Gäste in die Hände von Julia zu übergeben. Julia ist eine passionierte Gastgeberin und Köchin - ihre Gäste werden sich bei ihr wohlfühlen. Wir wünschen Julia und Yunus alles Gute und danken unserem Personal für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und den Gästen für die jahrelange Treue",* erklärt der 67-jährige Gastronom.



**Bildzeile:** Julia Komp hat mit dem Restaurant "L'Accento" in der Kölner Innenstadt die perfekte Location für ihr eigenes Restaurant gefunden. Das Ehepaar Medaina übergibt sein Restaurant nach knapp 30 Jahren an Julia Komp, die das Restaurant zusammen mit ihren Lebensgefährten Yunus Özananar führen wird.

**Gruppen-Foto:** v.l.n.r.: Marisa Medaina, Franco Medaina, Julia Komp und Yunus Özananar  
Bildnachweis: Drei Brueder Kommunikation und Beratung

**Einzelfoto:** Melanie Bauer

### **Pressekontakt:**

Drei Brueder Kommunikation und Beratung  
Dr. Marie-Christine Frank  
Wilhelm-Mausserstr. 14-16  
50827 Köln  
+49 173 4825735  
[presse@drei-brueder.de](mailto:presse@drei-brueder.de)

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

### **Hinweis:**

#### **"Meine Weltreise in Rezepten"**

Julia Komp, die 2020 als Köchin des Jahres ausgezeichnet und im Jahr 2016 jüngste Sterneköchin Deutschlands wurde, veröffentlicht am 5. Oktober im Verlag "Gräfe und Unzer" ihr erstes eigenes Kochbuch mit Rezepten und Berichten ihrer kulinarischen Weltreise. Untertitel: *"Wie ich meinen geliebten Stern an den Nagel hängte, mich durch 20 Sehnsuchtsländer kochte und viele kulinarische Souvenirs mit nach Hause brachte".*

#### **Das Buch ist ab jetzt im Handel vorbestellbar:**

- ISBN: 978-3-8338-8053-7
- <https://www.thalia.de/shop/home/artikeldetails/ID151495398.html>