

MENSCHEN & KARRIEREN

Komp verlässt Schloss Loersfeld



Julia Komp / Foto: Marcel Wurm

Noch bis zum 31. Dezember 2018 verwöhnt Julia Komp Gäste im Gourmetrestaurant des Schloss Loersfeld in Kerpen. Die 29-Jährige zieht es nach Asien, dort will sie bei Kollegen kochen, aber auch auf die Suche nach original regionalen Küchen gehen.

„Ich hatte hier vier grandiose Jahre“ und mit dem Michelin Stern natürlich den größten Triumph, aber jetzt muss ich noch etwas erleben und neue Wege gehen“, sagt Komp, die vor zwei Jahren im Gourmetrestaurant des Schloss Loersfeld in Kerpen zur jüngsten Sterneköchin wurde. Für sie übernimmt nun ihr Souschef Paul Spiesberger.

Julia Komp hat in den vergangenen Jahren ihren ganz eigenen Küchenstil entwickelt. Sie frischt die klassische französische Küche mit asiatischen, aber manchmal auch orientalischen Einflüssen auf. Sich völlig in exotischen Gerichten verlieren, will die junge Sterneköchin aber auf keinen Fall, denn ihr ist es auch wichtig, dass die Basis deutscher Gerichte nicht verloren geht.

Auch wenn es gleich im Januar mit der Reise nach Asien losgehen wird, einen festen Zwischenstopp in Deutschland hat sie Ende Februar eingeplant. Am 24. Februar kocht sie für die eat berlin beim ersten Abend der Plattform Culinary Ladies.