

IDEEN & KONZEPTE

## Neustart im Heimathafen Köln



Julia Komp kann mit ihrem Team nun die geplanten Konzepte in Köln starten / Foto: Hamza Chater

Erst hatte der Corona-Lockdown Julia Komp und ihrem Team vom Lokschuppen in Köln einen Strich durch die Rechnung gemacht und die für Mitte März geplante Neueröffnung ins Wasser fallen lassen, dann fehlte eine behördliche Unterschrift unter der bereits vor einem Jahr beantragten Betriebsgenehmigung. Doch nun kann die 30-Jährige die Türen zum runderneuten historischen Lokschuppen am Köln-Mülheimer Hafen öffnen.

Die Gäste erwartet im loftigen Ambiente des Industriedenkmals eine Mischung aus Retro und Moderne mit Stahl, Rotklinker und hellem Holz. Imposant sind die bis zu fünf Meter hohen Decken und der Panoramablick auf den Kölner Dom. Eine persönliche Note gibt Julia Komp dem Ambiente mit Sesseln aus grauem Samt und einem grünen Sofa als Ort für den Start in den Abend, kombiniert mit langen Holztischen und fröhlich-feinem bunten Porzellan. Auffallend sind die vielen Details mit Federn etwa als Statement-Tapete hinter der Bar oder von der Decke tanzend. „Die Federn stehen für meine Handschrift, die der Lokschuppen im Look und auf der Karte von der Produktauswahl über das Handwerk bis hin zur raffinierten Komposition trägt“, erläutert die Chef de Cuisine. „Mit den Pfauenfedern erinnern sie zugleich an den von mir so sehr geliebten Orient, dort stehen sie sinnbildlich für das Paradies.“

Die Karte ist eine fein ausgewogene Mischung aus Fine Dining und Lieblingsgerichten für jeden Tag, sie spiegelt die französische Cuisine und raffinierte Versionen von Klassikern aus aller Welt mit einer sehr persönlichen Handschrift. Einfluss finden ebenso die Eindrücke, Aromen und Gerichte, die Komp auf ihrer 14-monatigen Weltreise in Indien, Korea,

Marokko, Oman, Brasilien und an vielen anderen Orten gesammelt hat. Die Küchenchefin und ihr Team starten mit Open Blue Cobia aus Panama, einem nachhaltigen und gesunden Weißfisch mit Kokosreis, Staudensellerie und Granny Smith, Massamam Curry mit selbstgemahlenden und nach eigenem Rezept gemischten Gewürzen mit Lotuswurzel, Süßkartoffel und Jakobsmuschel. Ein weiteres Highlight ist die Lachsforelle von Torsten Pistol mit grünem Spargel, Dim Sum und Olive. Ferner Osten trifft auf neue Welt im Korean Barbecue vom US Beef einer kleinen verantwortungsvollen Farm mit Rettich, Kimchi und Sticky Rice und ebenso im Himbeertraum mit Miso, Cheesecake und Limette. Eine besondere Kostprobe zeigt Julia Komp immer am Wochenende beim Chef's Table, wenn bis zu zehn Personen mit einem Gourmetmenü verwöhnt werden. Damit gibt die Küchenchefin auch einen Vorgeschmack auf ihr kleines-feines Gourmetrestaurant Sahila, das zukünftig neben dem Lokschuppen auf dem Lindgens-Areal entstehen soll.

Abgerundet wird der ganzheitliche Ansatz, der die Gäste ganz nach Anlass von unkompliziertem Mittagstisch über Köstliches für jeden Tag bis zu Fine Dining und Events abholt, mit dem Anker 7 als lässiger Hafenbar mit selbstgemachtem Eis aus Bio-Zutaten, einer ständig wechselnden Karte mit Gerichten 'to stay' oder 'to go' und DJ-Sounds. Besonderen Wert legt Julia Komp auf die Qualität und Herkunft der Produkte: 'Ich habe auf meinen Reisen so viel Wunderbares, aber auch Schreckliches gegenüber Menschen, Tier und Umwelt gesehen, das hat meinen Blick noch mehr geschärft. Ich achte sehr darauf, dass die Produkte nachhaltig und fair hergestellt werden, Tierwohl und Natur müssen im Einklang mit der Qualität stehen.' So kommen etwa die Eier vom Bauernhof Becher in Overath, ihrem Heimatort. Die Metzgerei Friedrichs stellt eigens eine besondere Currywurst mit Fleisch von Bauer Korte her. Kartoffeln, Erdbeeren und Weihnachtsbäume bezieht sie vom Kahnshof, dem Bauernhof von Patissière Anne Kratz. 'Diese Zusammenarbeit freut mich besonders, denn Anne ist eine enge Freundin, wir haben jahrelang zusammen in der Küche gearbeitet und sie hat mich sogar auf einigen Reisen im letzten Jahr begleitet', erzählt Julia. Manche Produkte haben eine weit längere Reise so wie der Tee von Dilmah, einem nachhaltigen Familienunternehmen aus Sri Lanka, bei dem Komp eine Ausbildung zum Tea Master absolviert hat. Besonderen Wert legt sie auf die Qualität und Herkunft des Fleisches. Das Lammfleisch für eines ihrer besonders prägnanten Gerichte, der Tajine, stammt aus Freilandhaltung auf walisischen Wiesen.