

Die einst jüngste deutsche
Sterne-Köchin und amtierende
Köchin des Jahres, JULIA KOMP,
ist die unumstrittene Kulinarik-
Senkrechtstarterin der Republik.
Nach einer Reise um die Welt
hat die 33-Jährige gerade in
Köln zwei Restaurants eröffnet –
und verrät uns ein Rezept zum
Niederknien

 UPDATE Männerküche

„ICH DACHTE:
WENN ES NICHT
KLAPPT, HAU ICH
AB AUF EINE
EINSAME INSEL“

Julia Komp

FOTOS: MELANIE BAUER/WWW.PHOTOSAIG.COM/2

Frau Komp, seit ein paar Monaten sind Sie Ihre eigene Chefin – ein gutes Gefühl?

Am Anfang bedeutet das vor allem echt viel Arbeit. Hier fällt jemand im Service aus, da hat einer Corona – ständig ist irgendwas. Ich bin eigentlich eine Workaholic-Maschine, aber selbst ich war zwischen-durch richtig erschöpft. So große Augenringe wie in meinem Spiegel habe ich noch nie gesehen.

Sie haben in Köln gleich zwei Restaurants eröffnet, das Restaurant „Sahila“ und eine Mezze-Bar. Warum?

In der Spitzenküche braucht man ziemlich viele Mitarbeiter und Top-Ware – die Kosten kann man mit nur 20 Plätzen kaum decken. Mit zwei Konzepten haben Sie mehr potenzielle Gäste, und die Gäste kommen schneller wieder, als wenn Sie in nur einem Restaurant alle sechs, sieben Wochen das Menü ändern. Um wirtschaftlicher zu sein, gibt's deshalb bei uns die Mezze-Bar, die künftig mittags geöffnet ist.

Mezze, also kleine mediterrane Speisen, liegen voll im Trend – welchen Landesstil pflegen Sie?

Keinen bestimmten, sondern alle – von Marokko über Tunesien, Ägypten, Libanon, Syrien, Türkei, Griechenland bis Italien. Weil wir so bei der Karte recht flexibel sind und insgesamt zwei Restaurants haben, können wir Lebensmittelverschwendung reduzieren. Die gleichen Produkte, die wir im Restaurant haben, gibt's auch in der Mezze-Bar, nur in anderer Form. Gerade steht zum Beispiel ein Rinderfilet im Menü. Die werden unterschiedlich groß geliefert – und was soll ich mit den Teilen machen, aus denen sich kein perfektes Stück schneiden lässt? Es ist ja trotzdem

perfektes Fleisch und lecker. Also machen wir daraus in der Mezze-Bar kleine Spieße. Nachhaltigkeit wird immer wichtiger, die Produkte werden immer teurer. Also müssen wir umdenken.

Verarbeiten Sie die Tiere komplett, also Nose to Tail?

Noch nicht, wir haben dafür im Keller noch nicht genug Platz. Aber wenn der Förster anruft und sagt, er hat ein ganzes Reh, dann nehm ich das gern. Auch um den Azubis zu zeigen, was sich daraus alles machen lässt.

Was für eine Chefin sind Sie den Auszubildenden?

Ich würde mich als fair, ehrlich und direkt beschreiben. Die Auszubildenden sollen das echte Leben in der Küche kennenlernen und von Anfang an Verantwortung übernehmen. Bei mir läuft

niemand nur als Anhängsel mit. Ich selbst habe das so gelernt – aber auf eine menschlich gute Art, in der Hinsicht habe ich nur in coolen Läden gearbeitet.

In meiner Ausbildung war der Chef zwar schon streng, jeder hatte seine Arbeit zu erledigen, und es gab keine Zeit für Quatsch. Aber Schikane oder persönlichen Angriffe habe ich nie erlebt, auch wenn es schon mal laut wurde.

Gehört denn zu dieser stressigen Arbeit nicht auch ein gewisser Lärmpegel?

Nein. Ich glaube: Je besser die Küche, desto ruhiger wird es. Vielleicht ist das ein Generationen-Ding. Ich kenne auch Berichte von Bekannten, wo es anders läuft. Aber ich habe die Erfahrung zum Glück nicht gemacht, dass in der Küche nur rumgeschrieben wird. Ich finde grundsätzlich: Das Team ist das Wichtigste. Egal wie toll die Location ist – die Mitarbeiter sind das Wertvollste.

Alle Ihre Auszubildenden sind Frauen. Ist das Absicht angesichts



ZU TISCH

Mitten in Köln geht's auf Weltreise: Im neuen „Sahila“ schickt Julia Komp die Gaumen ihrer Gäste um den Globus. Neben dem Fine-Dining-Restaurant gibt's die „Julia Mezze Bar“ (im Bild) mit Produkten aus dem gesamten Mittelmeerraum. sahila-restaurant.de

der sonst sehr geringen Quote an weiblichen Spitzenköchen?

Nee, geplant war das nicht, dass wir jetzt sechs Frauen in der Küche sind (*lacht*). Ich hatte anfangs Angst, dass das zum Zickenkrieg führen könnte, aber es läuft super. Natürlich würde ich mir wünschen, dass wir Frauen in der Gastro irgendwann die Männer überholen, aber das ist ein langer Weg. **Sie waren 2016 die jüngste Sterne-Köchin in Deutschland – wie haben Sie das geschafft?**

Mit Glück und Fleiß. Aber ich habe auch darum gekämpft. Ab dem zweiten Lehrjahr habe ich an jedem Wettbewerb teilgenommen. Jeder davon bring dich weiter, man lernt aus seinen Fehlern. Im dritten Lehrjahr war ich auf Europameisterschaft. Je weiter man kommt, auch in der Position, desto mehr muss man machen. Im „Schloss Loersfeld“ war ich erst für die Beilagen zuständig, dann schnell Souschefin, und als mein Chef ging, wurde mir dessen Stelle angeboten.

Sie hatten gezögert und überlegt, stattdessen nach Dubai zu gehen. Ich hatte das Gefühl, nicht genug gelernt zu haben. Und Angst, dass mir nichts einfällt und den Leuten



**LERNEN VON DEN BESTEN:
GESCHMORTE LAMMSCHULTER**

- je 1 Handvoll Minze und Petersilie
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 Soloknoblauch
- 2 scharfe grüne Peperoni
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Handvoll Mandeln oder (stifte)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 6 Kardamomkapseln
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Saft von 1 Limette
- 1 Lammsschulter
- 1 ½ TL Salz
- + Lammfett (oder 3-4 EL. Butterschmalz)

Gericht für: **4 PERSONEN**
Dauer: **170 MINUTEN**

ZUBEREITUNG:

Für die Marinade Minze und Petersilie, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Peperoni grob hacken. Zwiebeln in Scheiben schneiden. Mit Mandeln, Gewürzen, Pfeffer und Limettensaft vermengen. Die Lammsschulter damit einreiben und ca. 1 Std. abgedeckt ruhen und temperieren lassen. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen. In einem Bräter auf dem Herd Fett bzw. Butterschmalz erhitzen. Die Schulter salzen und von beiden Seiten nicht zu heiß anbraten. Die restliche Marinade zugeben, dann das Fleisch zugedeckt ca. 90 Min. im Ofen schmoren. Nach 45-60 Min. die Hitze auf 150 Grad reduzieren.

ZUM ANRICHTEN:

Dazu passen ein gemischter Salat und eine Minz-Joghurt-Sauce. Die Lammsschulter verteilen Sie am besten auf Biryani-Reis – das Rezept für den Reis finden Sie auf playboy.de/komp-lammsschulter

mein Essen nicht schmeckt. Aber ich habe mir gesagt: Wenn es nicht klappt, hau ich halt ab auf eine einsame Insel und komme nie wieder. All in, manchmal muss man mutig sein. Dann habe ich jeden Tag darum gekämpft, besser zu werden.

Ihre Arbeit ist eher Fleiß als Kunst?

Für mich ist Kochen Handwerk. Vieles habe ich einfach gelernt, zum Beispiel, wie man Fleisch gut brät: Das Stück ist temperiert, kommt also nicht direkt aus dem Kühlschrank in die Pfanne, wird von beiden Seiten einmal gut angebraten, kommt dann je nach Größe zwei, drei Minuten bei niedrigen 110 Grad in den Ofen. Dann messe ich die Kerntemperatur, hole das Stück bei 42 bis 44 Grad heraus, lasse es ruhen und brate es später noch einmal kurz in der Butterpfanne mit Gewürzen, Kräutern und Knoblauch an, damit es von außen heiß ist. Wenn Sie es dann aufschneiden, ist es innen perfekt rosa. Das ist für mich selbstverständlich, während manche Gäste hinter dem Ergebnis ein Weltwunder vermuten.

Wo ist da Raum für Kreativität?

Bei den Beilagen. Nehmen wir noch mal Rinderfilet als Beispiel – das stammt bei uns gerade aus Spanien. Ich verbinde das mit kanarischen Aromen, deshalb gibt es dazu Zwiebeln und Mojo-Sauce mit leichtem Barbecue-Flavor. Früher wurde auf den Kanaren viel Mais gegessen, weil es sonst nicht viel dort gab, deswegen richte ich um das Rind eine Maislandschaft an: Baby-Mais mit Raucharoma von der spanischen Paprika, Mais-Mousse, die aussieht wie echter Mais, peruanischer Mais, der weiß und sehr großkörnig ist, und ein Stück abgeflämmt normaler Mais. Dazu fermentierte schwarze Knoblauchcreme und als Erfrischung marinierter Staudensellerie mit Zitrone.

Sie haben zuletzt eine mehrmonatige Weltreise unternommen, über die Sie auch ein Buch ge-

schrieben haben. Die Frage aller Fragen: Wo war's am schönsten?

Kulinarisch in Korea und Indien. Menschlich in Indonesien und Malaysia. Die coolste Zeit hatte ich in Marokko – viele Menschen kennengelernt, unterschiedlichste Sachen geschmeckt. Von der Landschaft her war der Oman am genialsten: riesige Berge, unendliche Wüste, dazwischen eine Oase mit kristallklarem Süßwasser, darüber ein unfassbarer Sternenhimmel, Ruhe und Freiheit, türkises Meer, weißer Strand und Delfine und traditionelle Städte, wie sie schon vor tausend Jahren so standen.

Sie haben von dort das Rezept für die Lammsschulter mitgebracht, das wir hier zeigen. Welche Geschichte steckt dahinter?

Im Oman selbst gibt es keine große Küche. Das Nationalgericht ist Fleisch, das unter der Erde gegart wird. Die anderen Gerichte stammen meist von Einwanderern aus dem Jemen und aus Indien. Ein Omani isst mittlerweile jeden Tag Reis. Das Lammsschulter-Rezept bildet die Verbindung von nordindischer und arabischer Küche ab, denn zum Gericht gehört auf jeden Fall Biryani-Reis.

SPEISE-FÜHRER
Ihre kulinarischen Entdeckungen ründ um den Globus hat Julia Komp im Buch „Meine Weltreise in Rezepten“ notiert (Gräfe und Unzer, 22 Euro)



FOTOS: MELANIE BAUER/WWW.MBP-PICTODISC.COM, PR