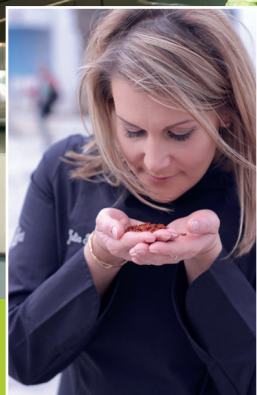


IN KOOPERATION MIT

**GAGGENAU**

**FOCUS**

DIE *Genuss*  
MACHER



Genussort in München-Bogenhausen  
der Gaggenau Showroom, ausgestattet mit  
besten Technik und hochwertigen Materialien

Kochkurs,  
4-Gänge-Menü und  
korrespondierende Weine  
**149 Euro**  
inkl. MwSt.  
pro Person

# Von den Besten lernen

## Sterne-Köchin Julia Komp

In der Schlossküche spendierte Julia Komp Mitte November eine Runde Schampus. Die Küchenchefin des Restaurants „Schloss Loersfeld“ in Kerpen (Nordrhein-Westfalen) erhielt mit ihrer Mannschaft bereits zum zweiten Mal einen Michelin-Stern. „Eine tolle Auszeichnung, vor allem für meine Crew“, freut sich Julia Komp. Bemerkenswert: Obwohl sie erst 28 Jahre alt ist, sind alle ihre Mitarbeiter in der Küche noch jünger als sie ([www.schlossloersfeld.de](http://www.schlossloersfeld.de)).

Deutschlands jüngste Sterne-Köchin kommt nun erstmals in den Gaggenau Showroom nach München. Dort wird sie mit den Kochfans zunächst zwei leichte adventliche Gänge mit Fisch, Gemüse und Gewürzen aus Südamerika und Indien zubereiten. Highlight des Abends: ein klassischer Hauptgang, passend zur Adventszeit, mit exotischen Zutaten neu interpretiert.

Bei der Kochevent-Reihe der FOCUS-Redaktion erleben Sie Profis, die mit großer Leidenschaft und Verantwortung zur Genusskultur unseres Landes beitragen. Diesmal dreht sich alles um das Thema Gewürze und erstklassige Weine aus Baden, Württemberg und Franken

**E**in Fest für die Sinne im Advent: Deutschlands jüngste Sterne-Köchin Julia Komp vom Restaurant „Schloss Loersfeld“ bei Köln setzt den glanzvollen Schlusspunkt unserer diesjährigen FOCUS-Genussmacher-Kochevent-Reihe. Mit 27 Jahren erkohte die Rheinländerin im vergangenen Jahr den ersten Michelin-Stern. Ihre Leidenschaft für gute Produkte und deren behutsame Zubereitung hat die junge Frau von ihren Großeltern. Mit ihnen durfte sie

bereits als Kind sehr gute Restaurants besuchen. Einer ihrer Mentoren war später der große Küchenkünstler Dieter Müller (früher „Schloss Lerbach“, Bergisch Gladbach). In den Gaggenau Showroom bringt Julia Komp besondere Gewürze aus drei Kontinenten mit. Exotische Aromen unkonventionell, aber dennoch perfekt zu kombinieren – das ist Komp's Leidenschaft. In München bereitet sie insgesamt vier Gänge zu. Spitzenwinzer reichen dazu die passenden Weine.



## „Adventliche Gewürzküche“ mit Deutschlands jüngster Sterne-Köchin

Am Montag, 18. Dezember 2017, 18 Uhr, treffen Sie im Gaggenau-Showroom in der Arabellastraße 30 a, 81925 München

- **Julia Komp**, Küchenchefin im Restaurant „Schloss Loersfeld“, Kerpen
- **Siegbert Bimmerle**, Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen/Baden
- **Ramona Fischer**, Weingärtner Esslingen eG, Esslingen/Württemberg
- **Andrea Wirsching**, Weingut Hans Wirsching (VDP), Iphofen/Franken

**Termin 2017/18. Dezember, Gaggenau Showroom in München**

Infos und Anmeldung:  
[www.focus-genussmacher.de](http://www.focus-genussmacher.de)

WEITERE PARTNER

