



es:senz

PRESSEINFORMATION

März 2021

Das Achenal greift nach den Sternen

Sternekoch Edip Sigl eröffnet im Chiemgauer Resort das neue Gourmetrestaurant ES:SENZ

München – 13. März 2021. Edip Sigl wechselt von der Isar an den Chiemsee. Der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küchenchef wird künftig im Resort „Das Achenal“ das kulinarische Zepter übernehmen und mit dem Gourmetrestaurant ES:SENZ neue Maßstäbe setzen. Die Eröffnung ist für Mitte Mai geplant.



© Das Achenal

Im Namen „ES:SENZ“ stecken nicht nur die Initialen des neuen Küchenchefs, sondern auch sein Versprechen: „Wir konzentrieren uns bei jedem Gericht auf das Wesentliche“, so Edip Sigl. Ein nachhaltiger, respektvoller Umgang mit den Produkten und eine enge Zusammenarbeit mit den Produzenten der Region stehen dabei im Mittelpunkt der Philosophie. „Unsere Gäste erleben bei uns die Essenz des Chiemgaus. Hinter jedem einzelnen Gericht steht eine Geschichte, dessen Erzählung auf dem Teller ihren Höhepunkt findet. Doch die Reise beginnt bereits im Zusammenspiel mit den Herstellern und bei der Auswahl der Produkte. Wir können es kaum erwarten, unseren Gästen unsere Geschichten zu erzählen“, so Sigl selbst.

Edip Sigl blickt im Alter von 35 Jahren bereits auf eine eindrucksvolle Karriere in der Sternegastronomie zurück. Zuletzt war er in München im Les Deux tätig, wo Sigl 2019 zum Küchenchef aufstieg. Unter seiner Regie wurde das Restaurant 2019 erneut mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet – 2020 folgte der zweite Stern. Nachhaltig geprägt wurde seine Art zu kochen aber nicht nur durch seine Aufenthalte in den besten Restaurants des Landes. Inspiriert hat ihn zudem seine Weltreise im Jahr 2012, von der er unzählige Einblicke und kulinarische Erlebnisse aus aller Welt mitgebracht hat.

„Wir sind begeistert von Edip Sigl und freuen uns, mit ihm und dem Restaurant ES:SENZ neue Maßstäbe für die gesamte Region und darüber hinaus zu setzen“, so Dieter Müller, Eigentümer des Achental Resorts. „Wir unterstreichen damit auch unseren Anspruch, eines der besten Resorts Bayerns zu werden und freuen uns auf einen fantastischen Neuanfang mit ihm und unserem ganzen Team. Unsere Gäste können bei uns den Chiemgau nicht nur erleben, sondern dank Edip Sigl bald auch schmecken.“

Weitere Informationen unter www.das-achental.com. Hochauflösendes Bildmaterial steht [hier](#) als Download zur Verfügung (Copyright: Das Achental).

ÜBER DAS ACHENTAL

Im Herzen des Chiemgaus, zwischen Kampenwand und Chiemsee, liegt Das Achental Resort in einer weitläufigen Gartenanlage mit altem Baumbestand und Obstgarten. Die Kulinarik verantwortet Sternekoch Edip Sigl im neuen Gourmetrestaurant ES:SENZ, sowie im Weißen Hirsch, der Hubertushütte, Kaminbar, Lounge und Seehütte¹⁰. Darüber hinaus erwartet die Gäste ein rund 2.000 Quadratmeter großer Wellnessbereich mit Saunen, Schwimmbad (Indoor und Outdoor), Fitness und Spa. Der hauseigene 18-Loch Golfplatz, ausgezeichnet als 5-Sterne-Superior-Golfcourse, und die PGA Golfakademie mit großzügigen Übungsanlagen grenzen unmittelbar an das Hotel. Kreative Tagungsräume und urige Stuben stehen in allen Größen für Veranstaltungen und Feiern jeglicher Art zur Verfügung. Der Stil des Hauses und die hochwertige Ausstattung der Zimmer und Suiten sind geprägt von bayrischer Tradition und moderner Interpretation. Das Achental – ein Resort, das sich neu erfindet und mit einem hohen Anspruch an Service und Qualität startet. Weitere Informationen finden sich unter www.das-achental.com.

PRESSEKONTAKT

LMG Management GmbH

Manuel Kalleder

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 89 45 21 86-18

E-Mail: kalleder@lmg-management.de

Internet: www.lmg-management.de



Marcel Henneke

General Manager

Mietenkamer Strasse 65

D-83224 Grassau / Chiemgau

Tel. : +49 86 41 401 705

E-Mail: mhenneke@das-achental.com

Internet: www.das-achental.com
