

Das Achenal eröffnet mit Edip Sigl das Gourmetrestaurant

„Essenz“

Sterne Koch Edip Sigl startet im Chiemgau durch

München – 22. Juni 2021. Das Warten hat ein Ende. Heute begrüßt das neue Gourmetrestaurant ES:SENZ die ersten Gäste. Unter der Leitung von Sterne Koch Edip Sigl setzt das Resort „Das Achenal“ damit neue kulinarische Maßstäbe weit über die Chiemgau-Region hinaus und unterstreicht damit seine Ambition, eines der besten Resorts Bayerns zu werden.



© Das Achenal

„Wir geben unseren Gästen ein klares Versprechen: Bei jedem Gericht konzentrieren wir uns auf das Wesentliche, auf die Essenz“, so der mit zwei Michelin-Sternen prämierte Chefkoch Edip Sigl. „Untrennbar damit verbunden ist für mich ein nachhaltiger, respektvoller Umgang mit den Produkten und eine enge Zusammenarbeit mit den Produzenten der Region.“

Die Regionalität kommt dabei nicht nur auf dem Teller, sondern bereits durch die Teller selbst zur Geltung, denn diese stammen aus der Tonmanufaktur Dorfkind aus Höslwang. Edip Sigl hat hier selbst Hand angelegt und gemeinsam mit Manuela Hollerbach die Teller entworfen.

Spannende Gerichte mit klangvollen Namen wie „Chiemsee Kiesel“, bestehend aus Räucherfisch und feinstem Essig, oder „Rehrücken vom heimischen Jäger“ – zarter, regionaler Rehrücken mit Sellerie, Aprikose und Wachholder, finden sich in den Menüs. Ein komplett vegetarisches Menü ist selbstverständlich auf ebenso höchstem Niveau jederzeit zu bestellen.

Das Küchenteam besteht aus Executive Chef Edip Sigl, Restaurant Manager Simon Adam, Sous Chef Max Brenner, Patissier Desiree Nieder sowie Felix Putzier, Johannes Hell und Sebastian Krawanga. „Wir, das ganze Team, sind nach dieser langen, erzwungenen Ruhephase hochmotiviert, gemeinsam etwas Neues aufzubauen und möchten, dass unsere Gäste die Essenz des Chiemgaus schmecken können“, so Sigl weiter.

Während des Pre-Openings kamen Freunde, Familie und Wegbegleiter von Edip Sigl in den ersten Testgenuss der ES:SENZ. Darunter die Inhaberfamilie Dieter und Uschi Müller, aber auch Heinz Winkler, die Sterne Kochlegende aus Aschau im Chiemgau, bei dem Edip Sigl vor einigen Jahren Erfahrungen sammeln durfte. Zum kleinen Gästekreis zählten darüber hinaus regionale Produzenten, Zulieferer und diejenigen, die einen Beitrag zum neuen Gourmetrestaurant geleistet haben – vom Gartenarchitekten bis zum Maler.

„Mit der Eröffnung unserer ES:SENZ wollen wir nachhaltig unseren Anspruch unterstreichen, eines der besten Resorts Bayerns zu werden und freuen uns nach den herausfordernden Monaten des Lockdowns auf einen kulinarisch hochkarätigen Neuanfang mit Edip Sigl und unserem ganzen Team“, so Dieter Müller, Eigentümer des Resorts.

Weitere Informationen unter www.das-achental.com/restaurants-bars/essenz. Reservierungen sind möglich unter der Telefonnummer 08641/401-609, per E-Mail unter essenz@das-achental.com oder online [hier](#). Hochauflösendes Bildmaterial steht [hier](#) 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 einer der „Leading Golf Clubs of Germany“ sowie die PGA Premium Golfschule 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
