



## PRESSEINFORMATION

**März 2022**

### Ad astra! Edip Sigl bringt zwei Sterne in das Chiemgau

Gourmetrestaurant ES:SENZ erhält zwei Michelin-Sterne gleich im ersten Jahr seit Eröffnung

**München/Grassau – 10. März 2022.** Es ist noch kein Jahr her, dass das ES:SENZ als neues kulinarisches Highlight im Resort Das Achental geöffnet hat und schon gehört es zu den Top-Adressen des Landes: Der renommierte Guide Michelin nimmt das Gourmetrestaurant nicht nur neu in seine Selektion Deutschland auf, sondern zeichnet es auch gleich mit zwei seiner begehrten Sterne aus und ist damit eines von nur 46 Zwei-Sterne-Restaurants in Deutschland.



© Das Achental: Zu sehen v.l.n.r.: Edip Sigl / Gourmetrestaurant ES:SENZ / Chiemsee-Renke mit Tomaten-Kombucha / Edip Sigl & Team in der Küche

Edip Sigl, Küchenchef im Spitzenrestaurant des Achental Resorts, ist begeistert über diese außerordentliche Honorierung seiner leidenschaftlichen Arbeit und der Hingabe seines ganzen Teams: „Ich freue mich über die Maßen und bin dankbar, ein Team an meiner Seite zu haben, das mit mir innerhalb kürzester Zeit Großes bewegt hat. Die beiden Sterne sind ein Statement – für unsere harte Arbeit, für den Chiemgau als großartige Kulisse und für unsere Motivation, immer weiter voranzustreben“, so Sigl.

Seit der Eröffnung im Juni 2021 empfängt Edip Sigl seine Gäste in der ES:SENZ mit dem klaren Versprechen, dass jedes Gericht sich auf das Wesentliche konzentriert – seine Essenz – der Name ist damit Programm. Ein saisonaler Menüwechsel sorgt zudem immer wieder für neue Überraschungen und erlaubt es dem Küchenteam, ihre maximale Kreativität auszuleben. Aktuell begeistert Sigl außerdem mit ganz besonderen kulinarischen Erlebnissen im Rahmen der „ES:SENZ 4-Hands-Dinner“-Reihe, bei der er einige der herausragendsten Köche in seine Küche einlädt und an einem Abend gemeinsam mit jeweils einem von

ihnen ein exklusives Acht-Gänge-Menü der Extraklasse zaubert. Nach dem erfolgreichen Veranstaltungsauftritt in Zusammenarbeit mit dem Spitzenkoch und Sigls gutem Freund Juan Amador im vergangenen Februar, wird am 21. Juni 2022 der mit drei Michelin-Sternen prämierte Christian Bau (Victor's Fine Dining by Christian Bau) Sigl und seinen Gästen die Ehre erweisen.

Weitere Informationen sowie Buchungen unter <https://www.das-achental.com/de/es-senz-4-hands-dinner.html>. Reservierungen sind möglich unter der Telefonnummer 08641/401-609, per E-Mail unter [essenz@das-achental.com](mailto:essenz@das-achental.com). Hochauflösendes Bildmaterial steht [hier](#) zur Verfügung (Copyright wie angegeben oder wenn nicht: Das Achental).

**Über Edip Sigl:** 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.

---

## 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](http://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](mailto:kalleder@lmg-management.de)

Internet: [www.lmg-management.de](http://www.lmg-management.de)

