



es:senz

## PRESSEINFORMATION

März 2022

### Edip Sigl und Juan Amador zelebrieren erstes 4 Hands Dinner

Erfolgreiche Premiere im Gourmetrestaurant ES:SENZ im Resort „Das Achenal“

**München/Grassau – 2. März 2022.** Der Start der „ES:SENZ 4-Hands-Dinner“-Reihe ist geglückt! Die Idee dahinter ist ganz einfach: Edip Sigl lädt die besten Köche zu sich ein und es verbinden sich jeweils an einem Abend die kreativen Ideen zweier Chefs zu einem einzigartigen und exklusiven Acht-Gänge-Menü. Den Anfang machte am Sonntag, den 27. Februar 2022, der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Juan Amador (Restaurant Amador in Wien). Entstanden ist ein wirklich einmaliger Genussmoment im Chiemgau, den 40 Gäste in der ES:SENZ genießen konnten.



© Das Achenal: Zu sehen v.l.n.r.: Juan Amador & Edip Sigl / „The Next Chapter“ - Mieral Taube | Mango | Kokos | Curry / Bretonischer Steinbutt - Topinambur | Boudin Noir | Liebstöckel / Edip Sigl & Juan Amador

„Es erfüllt mich mit Stolz, unsere langjährige Freundschaft nun als kulinarisches Spektakel zu zelebrieren und zu wissen, dass viele Gäste einen weiten Weg auf sich genommen haben, um uns hier im Chiemgau zu besuchen und diesen einmaligen Abend mit uns zu feiern“, so Edip Sigl, Küchenchef der ES:SENZ.

Juan Amador, der sein Restaurant Amador in Wien zu Österreichs erster und einziger Drei-Sterne-Adresse machte, teilt die Begeisterung: „Edip Sigl und ich lieben die Perfektion für unser Handwerk. Und doch soll Essen auch überraschen, Emotionen wecken und sich in Szene setzen. Wie bei einem Theaterstück muss es immer ein Fortissimo geben. Edips gelungenes neues Restaurant wird dafür heute unsere Bühne sein.“

Edip Sigl, der einst als prägende Station seines Werdegangs im Betrieb von Juan Amador seine Talente in der Küche geschärft hat, ist mittlerweile selbst ein Künstler der Stilistik. Das 18-teilige Menü der beiden ist eine Feier der Aromen und ein freundschaftliches Zusammenspiel zweier sich ideal ergänzender Küchenteams voller Geschmacksvirtuosen. Eröffnet wird das Dinner mit Edip Sigls „Wolke“, Essig, Wurzelspeck und

Brotkrumen umhüllt von Zuckerwatte, gefolgt von Juan Amadors Interpretation des Wiener Tafelspitz – der Beginn einer kulinarischen Reise durch Herkunft und Prägung der beiden Sterneköche. „Das ES:SENZ ist der perfekte Ort, der dem gerecht wird“, sind sich Sigl und Amador einig. „Hier im Achenal bedeutet Essen Urlaub – es ist für die Gäste mit einer Reise und der bewussten Entscheidung verbunden, sich etwas zu gönnen. Das wertet das Erlebnis nochmal auf... und es schürt natürlich eine gewisse Erwartungshaltung.“

Umso schöner für die zwei Köche zu erleben, wie sich das Restaurant im Verlauf des Abends immer mehr in eine stimmungsvolle Atmosphäre voller Genuss, Begeisterung und Beifall hüllt – die ES:SENZ wird zur Zusammenkunft von Freunden des guten Geschmacks, der auch Sigl und Amador, sowie die Gastgeberfamilie Müller gern selbst beiwohnen und zum Schluss mit allen gemeinsam auf ein gelungenes Dinner anstoßen.

Im zweiten Quartal, genauer gesagt am 21. Juni 2022, gibt sich Christian Bau (Victor's Fine Dining by Christian Bau) die Ehre, ebenfalls mit drei Michelin-Sternen prämiert.

Hochauflösendes Bildmaterial zum Event steht [hier](#) zur Verfügung (Copyright: Das Achenal).

**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 Juan Amador:** Juan Amadors Weg an die kulinarische Weltspitze begann ganz klassisch: Mit einer fundierten Kochlehre und Stationen in guten Traditionsrestaurants, um das Handwerk von der Pike auf zu verinnerlichen. Mit nur 25 Jahren folgte der erste Stern im Guide Michelin. In der Küche faszinierte ihn schon immer das Spiel der Gegensätze, Temperaturen und Texturen. Frei nach dem Motto „Du musst die Regeln beherrschen, um sie zu brechen“ avancierte er zur Hochphase der spanischen Avantgarde in den Nullerjahren zum deutschen Vertreter der damals gefeierten Molekularküche. Sein kulinarisches Können wurde von 2008 bis 2015 mit drei Sternen des Guide Michelin für sein Restaurant AMADOR in Langen bei Frankfurt sowie ab 2012 in Mannheim gewürdigt. Seit 2015 ist Wien die neue Heimat des Deutschen mit andalusisch-katalanischen Wurzeln. Sein 2016 neu eröffnetes Restaurant AMADOR in Wiens 19. Bezirk wurde mit der erneuten Vergabe von drei Michelin Sternen 2019 zu Österreichs erster und bislang einziger Drei-Sterne-Adresse.

---

## ÜBER DAS ACHENTAL

---

Im Herzen des Chiemgaus, zwischen Kampenwand und Chiemsee, liegt Das Achenal 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 Seehütte<sup>10</sup>. 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)

