MEDIENINFORMATION

Ein Genuss-Feuerwerk mit vier Händen und fünf Sternen

Resort Das Achental: Bayerns einziger Drei-Sterne-Koch Christian Jürgens zu Gast bei Zwei-Sterne-Koch Edip Sigl im Chiemgauer Gourmetrestaurant es:senz

Grassau, 13. Februar 2023 – Zwei Star-Köche mit zusammen fünf Sternen sorgten für ein Genuss-Feuerwerk im Resort Das Achental. Bayerns einziger Drei-Sterne-Koch, Christian Jürgens, war mit seinem Team zu Gast bei Zwei-Sterne-Koch Edip Sigl, Küchenchef des Gourmetrestaurants es:senz in Grassau im Chiemgau. Das Duo kreierte ein 16-teiliges Menü, das die Gäste am Ende des Abends mit Superlativen würdigten.

Bereits im vergangenen Jahr stand Edip Sigl mehrmals mit namhaften Gastköchen im Resort Das Achental am Herd. Eine Generalprobe gibt es beim 4 Hands Dinner nicht. Zwei Sterne-Köche und zwei eingespielte Teams treffen bei diesem Event erstmals aufeinander und verschmelzen in einem gemeinsamen Menü miteinander. „Trotzdem behält jedes Team seine eigene Handschrift. Und das macht jedes 4 Hands Dinner auch so spannend und einmalig“, betont Edip Sigl. Obwohl die erfolgreichen Köche sehr unterschiedliche Gangfolgen boten, kristallisierten sich an diesem Abend schnell die Gemeinsamkeiten des Duos heraus: Beide bringen ihre Menüs mit großer Liebe zum Detail, Perfektion sowie Leidenschaft auf die Teller und setzen dabei auf regionale Produkte.

„Die Inhaberfamilie Müller hat hier mit viel Energie und Liebe ein besonders schönes Resort geschaffen. Es ist eine große Ehre für mich, bei dieser Veranstaltung den Achental-Gästen einmal unsere Küche aus der Überfahrt am Tegernsee präsentieren zu dürfen“, erklärte Christian Jürgens und freute sich über das Lob, das ein Stammgast für die Kreativität der beiden Sterne-Köche parat hatte: „Jeder einzelne Gang war eine kulinarische Überraschung, die von perfekter Weinbegleitung gekrönt wurde.“ Am Ende des gelungenen Abends stellten Edip Sigl und Christian Jürgens den Gästen ihre engagierten Teams vor und verabschiedeten sich mit einem schönen Schlusswort von den Gourmetfreunden: „Wir möchten uns herzlich bei Ihnen bedanken, dass Sie uns ermöglichen, unsere Passion, das Kochen, täglich zu leben.“

Mehr zu Sterne-Koch Edip Sigl:

Wie ein roter Faden zieht sich die Arbeit in den besten Restaurants des Landes durch Edip Sigls Leben. Alle Stationen seiner beruflichen Laufbahn gehören der Sternegastronomie an – darunter das Gut Lärchenhof in Pullheim, das Hugos in Berlin oder die Residenz Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau. Sechs Jahre lang war Sigl bei Juan Amador (drei Sterne) tätig, bevor er im Jahr 2012 auf Weltreise ging. Diese Reise prägte Sigls Kochkunst nachhaltig. Anschließend arbeitete Edip Sigl im Restaurant Le Deux in München, wo er 2019 zum Küchenchef aufgestiegen ist und sich zwei Michelin Sterne erkocht hat. Seit 2021 führt Edip Sigl als Küchenchef das Gourmetrestaurant es:senz im Resort Das Achental in Grassau im Chiemgau. Das

Resort gehört Inhaberfamilie Müller. Der Restaurantname beginnt mit den Initialen von Edip Sigl. Im März 2022 wurde sein Restaurant mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Weitere Informationen finden sich unter www.das-achental.com

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH
Claudia Dressler | Sieglinde Sülzenfuhs | Lisa Kronschnabl
Osterwaldstraße 10/G19, 80805 München | Tel.: +49 89 - 2153793 -82 / -84 / -86
M. claudia.dressler@gce-agency.com | sieglinde.suelzenfuhs@gce-agency.com
lisa.kronschnabl@gce-agency.com