

MEDIENINFORMATION

Edip Sigl erkoht den dritten Michelin-Stern für das Restaurant es:senz im Chiemgau – er gehört damit zu den zehn besten Köchen Deutschlands

Grassau, 27. März 2024 – Zwei Jahre nachdem Edip Sigl aus dem Stand zwei Sterne für das es:senz geholt hat, haben die Michelin Inspektor*innen ihm nun Stern Nummer drei in einer feierlichen Sterne-Zeremonie in der althehrwürdigen Handelskammer Hamburg verliehen. Kommentiert wurde der Ritterschlag vom Guide Michelin: Mit seiner kontrastreichen und zugleich harmonisch umgesetzten kreativen Küche sorgt Edip Sigl bei den Inspektor*innen für wahre Begeisterung: „Eine ganz großartige Leistung. Hier stechen die absolute Top-Qualität der Produkte und die ganz persönliche Stilistik von Herrn Sigl heraus!“ Dem Niveau der Küche stehen auch der überaus professionelle, aufmerksame und bestens eingespielte Service samt versierter Weinberatung sowie das modern-elegante Ambiente in nichts nach.

Ursula Schelle-Müller und Dieter Müller, Inhaber des Resorts [Das Achentall](#), sind Gastgeber und Hoteliers aus Leidenschaft und waren vom ersten Moment an beeindruckt, wie talentiert, professionell und ehrgeizig Edip Sigl seine Aufgaben angeht. „Wir sind sehr stolz auf Edip und das ganze Team, die so konsequent, konzentriert und leidenschaftlich unsere Gäste jeden Abend auf höchstem Niveau überraschen und verwöhnen. Das positive Feedback und die großartigen Bewertungen und jetzt die 3 Sterne sind ein wirklich unglaublicher Erfolg“, so Ursula Schelle-Müller.

Seit 2021 ist Edip Sigl Küchenchef des Gourmetrestaurants **es:senz** im Resort Das Achentall in Grassau im Chiemgau. Im März 2022 wurde das Restaurant mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Für Edip Sigl stehen das regionale Produkt und der pure Geschmack im Mittelpunkt, er kocht klassisch mit modernen Einflüssen, bringt nicht mehr als drei bis vier Komponenten auf den Teller und ist ein Saucenliebhaber. Die Sauce ist für Edip Sigl das Wichtigste: „Sie kommt mit allem in Berührung.“

Gekocht werden im es:senz neben einem vegetarischen Menü stets **zwei Menüs** – das regionale Menü „**Chiemgau Pur**“, bei dem jede Zutat bis hin zum handgemachten Geschirr aus dem Chiemgau kommt und seine „**kleine Weltreise**“, wobei die Basiszutaten alle aus der Region sind, aber der Hauptdarsteller importiert aus aller Welt kommen darf. Auch hierbei zählen die Bioqualität und der möglichst kurze Weg. „Mir ist es wichtig, die regionalen Produkte neu zu interpretieren, sodass sie durch ihren ursprünglichen Geschmack für die besondere Note sorgen“, betont der Drei-Sterne-Koch.

In Deutschland leuchten nun insgesamt 410 Michelin Sterne am gastronomischen Himmel, davon zehn 3-Sterne-Genusstempel, 50 Restaurants mit zwei Sternen und 280 mit einem Stern.

Über Edip Sigl

Für das im Juni 2021 eröffnete Gourmetrestaurant **es:senz** regnete es nach nicht einmal einem Jahr Sterne vom Guide Michelin. Chefkoch Edip Sigl war das Unglaubliche gelungen – nach neun Monaten wurden ihm zwei Sterne verliehen. Sigl, der in Köln aufwuchs, schloss seine Ausbildung 2005 in Gut Lärchenhof (ein Stern) in Nordrhein-Westfalen ab. Dann begab sich Edip Sigl auf seine kulinarische Sternereise. Alle Betriebe seiner beruflichen Stationen hatten mindestens einen Stern, besser drei: Hugos Berlin, Heinz Winklers Residenz in Aschau und Juan Amador in Langen und dessen „Zweitrestaurant“ Amesa in Mannheim. 2012 entschloss sich der ambitionierte Koch, auf Weltreise zu gehen. Zurück in Deutschland ging er ins Les Deux in München und holte dort 2018 den ersten und 2020 den zweiten Stern. 2021 suchte Das Achental einem Küchendirektor für seine Restaurants. Edip Sigl war bereit und erhielt außerdem die Chance, seinen Kochstil im eigenen Gourmetrestaurant **es:senz** zu verwirklichen.

Weitere Informationen unter www.das-achental.com.

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH

Claudia Dressler | Sieglinde Sülzenfuhs

Osterwaldstraße 10/G19, 80805 München | Tel.: +49 89 - 2153793 -82 / -84

M. claudia.dressler@gce-agency.com | sieglinde.suelzenfuhs@gce-agency.com