

## MEDIENINFORMATION

### Edip Sigl ist „Koch des Jahres 2023“

„Der Große Restaurant & Hotel Guide“ zeichnet den zwei-Sterne Koch vom Chiemgauer Gourmetrestaurant **es:senz** aus



Edip Sigl ©Das Achenal

**Grassau, 07. März 2023** – Edip Sigl, Chefkoch des Restaurants **es:senz** im Resort Das Achenal im Chiemgau wurde zum „Koch des Jahres 2023“ ausgezeichnet. Die vom „Der Große Restaurant & Hotel Guide“ verliehene Auszeichnung zum Koch des Jahres in Deutschland wurde im Rahmen einer Konferenz mit den verantwortlichen Mitarbeitern des Guides, Inspektoren und Herausgebern ermittelt.

„Edip Sigl tüftelt mit Leidenschaft, Können, Akribie und großem Ideenreichtum, um Speisen zu kreieren, die im Chiemgau verwurzelt sind und doch immer wieder die Grenzen des Gewohnten sprengen. Das Zusammenspiel der Zutaten ist vom Finden des Idealgeschmacks geprägt und zeugt von einer absolut zeitgemäßen Küche auf höchstem Niveau“, so die Jury zur Wahl von Edip Sigl.

Seit 2021 ist Edip Sigl Küchenchef des Gourmetrestaurants **es:senz** im Resort Das Achenal in Grassau im Chiemgau. Im März 2022 wurde sein 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 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 kommen, aber der Hauptdarsteller importiert werden 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 Zwei-Sterne-Koch.

### 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](http://www.das-achental.com).

### Das Achental

**c/o Global Communication Experts GmbH**  
**Claudia Dressler | Sieglinde Sülzenfuhs**  
T. +49 89 - 2153793 –82 oder - 84  
E-Mail: [presse.DasAchental@gce-agency.com](mailto:presse.DasAchental@gce-agency.com)  
Osterwaldstr. 10 /G19  
80805 München, Deutschland

Geschäftsführer: Dorothea Hohn, Ralf Engelhardt  
Firmensitz: Frankfurt  
Handelsregister Frankfurt, HRB 76467

Wenn Sie kein Interesse an diesen Meldungen haben, antworten Sie bitte auf diese Mail.

### Attachments



**Edip Sigl ©DasAchental.jpg**



**Restaurant Essenz**  
**©DasAchentel.jpg**



**Resorteingang©DasAchentel.jpg**



**20230307 Edip Sigl Koch des**  
**Jahres 2023.pdf**