

## MEDIENINFORMATION

### Four Hands Dinner in Grassau – Hochleistungssport am Herd

#### *Drei-Sterne-Koch Sven Elverfeld zu Gast bei Zwei-Sterne-Koch Edip Sigl im Chiemgauer Gourmetrestaurant es:senz*

**Grassau, 10. Mai 2023** – Nach Dauerregen und Unwetter der letzten Tage, öffnete sich am 8. Mai der Himmel über dem Resort [Das Achenttal](#) im Chiemgau. Das kann an der Strahlkraft der fünf Michelin-Sterne gelegen haben, die im [Gourmetrestaurant es:senz](#) für 38 Gäste leuchteten. Edip Sigl, zwei Michelin Sterne, und sein Gastkoch Sven Elverfeld, drei Michelin Sterne, sorgten fünfeinhalb Stunden für ein Genussfeuerwerk, stilsicher begleitet von Sommelier Iiro Lutter.

Sven Elverfeld war mit drei seiner Köche aus Wolfsburg angereist, wo er in seinem Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton Wolfsburg seit 2009 auf 3-Sterne-Niveau kocht. Das Zusammenspiel von Einfachheit und Raffinesse prägt seinen Kochstil, und so wird aus dem Alltäglichen und Trivialen höchste Kochkunst. Edip Sigl, der 2022 aus dem Stand gleich zwei Sterne vom Guide Michelin für sein Restaurant es:senz in Grassau verliehen bekam, und der in diesem Jahr zum Koch des Jahres gekürt wurde, verstand es wie immer gekonnt regionale Produkte auf eine neue Ebene zu heben.

Trotz der für jeden der beiden Köche eigenen Handschrift, fügten sich die Gänge harmonisch aneinander, und das lag an dem, was beide Sterne-Köche eint: sie setzen Produkte immer wieder außergewöhnlich in Szene und setzen ihre Gäste damit in Erstaunen und Verzücken. Dazu trugen vor allem die beiden Teams der Chefs bei. „Ein Four Hands Dinner ist mit vier Händen allein nicht zu machen“, sagte Edip Sigl zum Auftakt des Abends. „Wir sind mit unseren Mitarbeitern ein Team, ohne das wir niemals so erfolgreich sein könnten.“

Sven Elverfeld, der in Begleitung seiner Frau nach Grassau gereist war, kam ins Schwärmen für die bayerische Landschaft und Das Achenttal Resort. „Edip Sigl hatte mich eingeladen, mit ihm zu kochen, dann haben wir einen Termin gefunden und nun sind wir hier, in einer wundervollen Umgebung, in einem ganz besonderen Resort.“

Das acht Gänge Menü war eingerahmt von Aperitif und Amuse-Bouche zur Einstimmung auf höchstem Niveau und zum Ende Petit Four, ein liebevoller süßer Abschluss für Gaumen und Auge. Kurz nach Mitternacht war es vollbracht. Edip Sigl: „Wir sind während des ganzen Abends stark fokussiert in der Küche, das ist wie Hochleistungssport.“

Zum Abschied holten Edip Sigl und Sven Elverfeld ihre Teams aus der Küche auf die „Bühne“ und dankten ihnen für ihre hervorragende Arbeit. Minutenlang Applaus der Gäste bestätigten, dass sie an diesem Abend alles richtig gemacht haben.

### **Über Edip Sigl:**

Geboren 1985 und aufgewachsen in Köln, absolvierte Edip Sigl seine Ausbildung bei Bernd Stollenwerk im Restaurant Gut Lärchenhof (1 Michelin-Stern).

Sein Ehrgeiz und sein Talent waren geweckt und es folgten Stationen bei einigen der bekanntesten deutschen Küchenchefs. 2007 kam er zum ersten Mal in die Residenz von Heinz Winkler nach Aschau im Chiemgau (3 Michelin-Sterne). Es folgten 2008 vier Jahre bei Juan Amador, zunächst in dessen Restaurant AMADOR (3 Michelin-Sterne) und ab 2010 als Souschef in Amadors Restaurant Mesa (1 Michelin-Stern) in Mannheim. 2012 begab er sich auf eine einjährige Weltreise, die ihn nachhaltig inspirierte.

Im März 2012 fing er in München im Restaurant Les Deux (1 Michelin-Stern) bei Johann Rappenglück an. Dort erkochte er 2019 dann als Küchenchef den ersten Michelin-Stern. 2020 folgte der zweite Stern.

Im Juni 2012 eröffnete er als Küchenchef sein Gourmetrestaurant es:senz im Resort Das Achental in Grassau und wurde bereits im März 2022 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Im Chiemgau ist er auch zuhause, entdeckt und entwickelt mit seinem Team und vielen lokalen Produzenten den Geschmack des Chiemgau neu.

„Den puren Geschmack des Chiemgau erlebbar zu machen, ist meine Vision und Leidenschaft. Im es:senz steht hinter jedem Gericht eine Geschichte, deren Erzählung auf dem Teller ihren Höhepunkt findet. Diese beginnt mit unserer engen Verbundenheit zu den Herstellern aus der Region und dem gemeinsamen Austausch darüber, welches Produkt wir auswählen und verantwortungsbewusst verarbeiten.“ *Edip Sigl*

### **Über Sven Elverfeld:**

Der 1968 in Hanau geborene Sven Elverfeld startete seinen Werdegang mit der Ausbildung zum Konditor in der hessischen Provinz und absolvierte anschließend eine zweite Lehre als Koch. Seine kulinarische Laufbahn verbrachte er in diversen Restaurants in Deutschland, unter anderem in der Guttschänke Schloss Johannisberg im Rheingau, im Restaurant Humperdinck in Frankfurt am Main, im Restaurant Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach sowie im Restaurant Hessler im Maintal-Dörningheim. Danach führten ihn seine Wanderjahre nach Kreta und Japan, bevor er die Hotelfachschule in Heidelberg erfolgreich als staatlich geprüfter Gastronom und Küchenmeister abschloss.

1998 begann Sven Elverfeld seine Karriere bei Ritz-Carlton, dort leitete er das Gourmetrestaurant Le Baie im The Ritz-Carlton Dubai. Im Jahr 2000 folgte die Eröffnung des Restaurants Aqua im The Ritz-Carlton Wolfsburg, in dem Elverfelds Kochkunst 2002 mit seinem ersten, 2006 mit seinem zweiten und 2009 mit seinem dritten Michelin-Stern gekrönt wurde.

Sven Elverfeld ist bekannt für seine ganz eignen Küche. Ein überzeugendes Zusammenspiel von Einfachheit und Raffinesse prägt seinen Kochstil. Auf der Suche nach besonderen Geschmacksnuancen verwandelt er das Alltägliche und Triviale in höchste Kochkunst.

„Die Einflüsse von persönlichen Erinnerungen, der Wissensdurst und die ständige Suche nach Herausforderung, sind für mich ausschlaggebend für die Entstehung neuer Ideen und Aromaspiele. Mir ist es wichtig, ein Produkt immer wieder außergewöhnlich in Szene zu setzen. Denn wie sagte schon Wilhelm Busch ganz richtig: „Wer in die Fußstapfen anderer tritt, hinterlässt keinen eignen Spuren.“ *Sven Elverfeld*

### **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](mailto:claudia.dressler@gce-agency.com) | [sieglinde.suelzenfuhs@gce-agency.com](mailto:sieglinde.suelzenfuhs@gce-agency.com)

[lisa.kronschnabl@gce-agency.com](mailto:lisa.kronschnabl@gce-agency.com)