

## 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.

**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)