

## Am Tegernsee strahlen die Sterne heller

### Christian Jürgens und das Restaurant *Überfahrt* erneut mit drei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet – höchstbewertetes Restaurant Bayerns

KÖLN, 3. März 2020 (w&p) – Christian Jürgens und sein Team des Restaurant *Überfahrt* lassen wieder die Korken knallen: Der Guide Michelin 2020 vergibt erneut die Höchstwertung von drei Sternen an das Restaurant *Überfahrt* im Althoff Seehotel Überfahrt. Diese leuchten bereits seit 2013 über dem Restaurant und weisen den Weg für deutsche und internationale Gäste zur höchstbewerteten Gourmet-Adresse in Bayern.

Thomas H. Althoff, Gründer und Inhaber der Althoff Hotels, freut sich: „Christian Jürgens erbringt mit seinem Team immer wieder neue kulinarische Höchstleistungen voller Leidenschaft und Perfektion. Seine Küche schlägt mit großer Raffinesse und Leichtigkeit die Brücke zwischen gelebter Tradition und innovativer Kreativität. Diese erneute Auszeichnung mit der höchsten Wertung des Guide Michelin bestätigt einmal mehr, dass das Restaurant *Überfahrt* zu den besten Restaurants weltweit gehört. Ich danke dem Team der *Überfahrt* und besonders Christian Jürgens für ihren herausragenden Einsatz und die tägliche Höchstleistung.“

#### Christian Jürgens

Aufgewachsen ist der 1968 in Unna geborene Christian Jürgens in Westfalen. Doch der Freistaat Bayern ist schon lange seine Wahlheimat und so machte er Station bei einigen der besten Köche der Republik – darunter Heinz Winkler und Eckart Witzigmann. Im Jahr 1998 erhielt er als Küchenchef bzw. Geschäftsführer des Restaurants Am Marstall in München den ersten Michelin-Stern. Der zweite Stern folgte 2001 während seiner Zeit im Restaurant Kastell auf Burg Wernberg in der Oberpfalz. 2008 wechselte Christian Jürgens in das Althoff Seehotel Überfahrt und wurde im Restaurant *Überfahrt* unter anderem mehrfach zum „Koch des Jahres“ gekürt: 2008 vom Magazin Der Feinschmecker, 2012 vom Diners Club Magazine und 2013 vom Gault&Millau. Christian Jürgens gehört mit seinen Auszeichnungen (drei Michelin Sterne, 19,5 Punkte Gault&Millau und weitere) zur nationalen und internationalen Kochelite. Seit 2013 ist Christian Jürgens der höchstbewertete Koch in Bayern und gehört zu den sieben besten Köchen der Bundesrepublik Deutschland.

Öffnungszeiten Restaurant *Überfahrt*: mittwochs bis sonntags ab 19:00 Uhr. Von Freitag bis Sonntag auch von 12:00 bis 13:00 Uhr. Reservierung telefonisch unter +49 80 22 669 2922 und per Mail unter [info@seehotel-ueberfahrt.com](mailto:info@seehotel-ueberfahrt.com). Mehr Informationen unter [www.seehotel-ueberfahrt.com](http://www.seehotel-ueberfahrt.com).

Althoff  
SEEHOTEL  
ÜBERFAHRT  
Tegernsee

**Über die Althoff Collection**

Die Althoff Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. In den derzeit sechs individuellen Fünf-Sterne-Häusern der Kollektion setzt Hotelier Thomas H. Althoff auf Gourmetküchen sowie Beauty- und Spa-Anwendungen auf höchstem Niveau. Zum Portfolio zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach nahe Köln, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee, das St. James's Hotel & Club in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Die Philosophie der Althoff Collection beruht auf den Säulen Kulinarik, Architektur, Design und Service. Weitere Informationen unter [www.althoffcollection.com](http://www.althoffcollection.com).

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nadja Göricke | Johanna Seelmann-Eggebert  
Wilde & Partner Communications GmbH  
Tel: +49 (0)89 – 17 91 90 – 94  
E-Mail: [althoff@wilde.de](mailto:althoff@wilde.de)