

Christian Jürgens bestätigt drei Sterne im Guide Michelin Gourmet Restaurant im Althoff Seehotel Überfahrt gehört unangefochten zur kulinarischen Spitzenklasse

ROTTACH-EGERN/KÖLN, 09. März 2022 – Erneute Höchstwertung für das *Restaurant Überfahrt* am Tegernsee: Christian Jürgens und seine Überfahrer sind auch in der diesjährigen Ausgabe des Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichnet worden und bestätigen einmal mehr, dass das Gourmet-Restaurant im Althoff Seehotel Überfahrt seit 2013 eine Klasse für sich ist. Seine Küche steht für vier Attribute: aussagekräftig, ästhetisch, überraschend und eindrucksvoll.

„Der dritte Stern ist für viele das Ziel. Für mich ist er der Startschuss und jeden Tag aufs Neue die Motivation, voller Leidenschaft und Disziplin kulinarische Höchstleistungen zu vollbringen. Unsere Gäste suchen das Erlebnis, das Besondere. Sie kommen mit großen Erwartungen zu uns und so werden mein Team und ich alles daransetzen, jeden einzelnen Gast in Erstaunen zu versetzen“, so Christian Jürgens.

Frank Marrenbach, CEO der Althoff Hotels, gratuliert dem erfolgreichen Team: „Kulinarik auf Top-Niveau ist in allen Häusern der Althoff Collection eine Herzensangelegenheit und dies wird regelmäßig mit Auszeichnungen untermauert. Erst kürzlich wurde unser Seehotel Überfahrt als bestes kulinarisches Hotel gekürt. Die wiederholte Bestätigung des dritten Michelin-Sterns ist einer der Gründe für die gastronomische Ausnahmestellung des Resorts und ich freue mich sehr mit Christian Jürgens. Eine großartige Leistung, zu der ich dem Team von ganzem Herzen meine Glückwünsche ausspreche!“

Der Ausnahmekoch Christian Jürgens

Der 1968 in Westfalen geborene Christian Jürgens ist schon lange in Bayern zu Hause und machte hier in der Anfangsphase seiner bemerkenswerten Karriere Station bei einigen der besten Köche der Republik – darunter Heinz Winkler und Eckart Witzigmann. Im Jahr 1998 erhielt er als Küchenchef und Geschäftsführer des Restaurants *Am Marstall* in München den ersten Michelin-Stern. Der zweite Stern folgte 2001 im Restaurant Kastell auf Burg Wernberg in der Oberpfalz. Seit 2008 ist Christian Jürgens Küchenchef und Geschäftsführer im Restaurant *Überfahrt* im Althoff Seehotel Überfahrt und hier seit 2013 kontinuierlich mit drei Michelin-Sternen bewertet. Mit all seinen Auszeichnungen (darunter mehrmals „Koch des Jahres“, 19 Gault&Millau-Punkte, fünf Feinschmecker-F, fünf Schlemmer Atlas Kochlöffel, zehn Pfannen GUSTO Führer) gehört der 53-Jährige zur nationalen und internationalen Kochelite.

Althoff Seehotel Überfahrt ist bestes kulinarisches Hotel in Deutschland

Das Elegant Nature Resort direkt am Tegernsee verwöhnt seine Gäste mit herzlich-authentischer Gastfreundschaft und Genuss auf allen Ebenen – kaum ein Hotel in Deutschland bietet den Gästen eine derart erstklassige Gastronomie in insgesamt fünf Restaurants: die vielfach prämierte Erlebnisküche im *Restaurant Überfahrt*, die mit 16 Gault&Millau Punkten ausgezeichnete italienische Küche im *Il Barcaiolo*, das Beste der Alpenregion in der *Egerner Bucht*, entspannte Hüttenatmosphäre in der *Fährhütte14* und traditionelle Schmankerl in der *Bayernstube*. So verwundert es nicht, dass das Althoff Seehotel Überfahrt sich Ende vergangenen Jahres im Ranking „Die 101 besten Hotels Deutschlands“ 2021/2022 den ersten Platz in der Kategorie „Die besten kulinarischen Hotels“ sicherte.

Althoff

COLLECTION

Über die Althoff Collection

Die Althoff Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. Die derzeit sechs individuellen Fünf-Sterne-Häusern der Kollektion setzen 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.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier & Leonie Wilde

Wilde & Partner Communications GmbH

Tel.: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30

E-Mail: althoff@wilde.de