

Kulinarisches Gastspiel am Tegernsee: The Duc Ngo startet neues Gourmet Restaurant „Le Duc“ im Althoff Seehotel Überfahrt

ROTTACH-EGERN/KÖLN, 31. Mai 2023 – Gastronomische Veränderung am Tegernsee: Die Althoff Hotels und Christian Jürgens gehen zukünftig getrennte Wege und blicken auf eine langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit zurück. Im Zuge der kulinarischen Neuausrichtung im Althoff Seehotel Überfahrt präsentieren die Althoff Collection und The Duc Ngo gemeinsam ein aufregendes Restaurantkonzept, das die asiatische Cross-Over-Küche in Rottach-Egern zum Leben erweckt. Nach dem erfolgreichen Start des „club l'indochine“ in der Althoff Villa Belrose in Saint-Tropez im vergangenen Jahr, ist das „Le Duc Tegernsee“ bereits das zweite innovative Projekt in Zusammenarbeit mit dem renommierten Koch und erfolgreichen Gastronomieunternehmer aus Berlin.

Das „Le Duc Tegernsee“ ist ein weiterer Schritt von The Duc Ngo, sein aktuelles Fine Dining Pop-Up-Konzept „Le Duc“ zu realisieren. Es wird ab dem 20. Juni 2023 dienstags bis samstags von 18:00 bis 22:00 Uhr seine Türen in den Räumlichkeiten und mit dem Team des Gourmet Restaurant Überfahrt öffnen. Details und Reservierung in Kürze unter <https://www.althoffcollection.com/de/althoff-seehotel-ueberfahrt/le-duc-tegernsee>.

Frank Marrenbach, CEO der Althoff Hotels, erklärt: „Mit The Duc Ngo gehen wir bereits zum zweiten Mal neue Wege. Sein handwerkliches Können auf höchstem Niveau und sein außergewöhnliches Trendgespür beeindruckten mich seit vielen Jahren. Die Kulinarik bildet eine zentrale Säule unserer Hotels und unsere Gäste erwarten besondere Erlebnisse in diesem Bereich. Mit dem neuen Restaurant geben wir ein Versprechen an die Top-Gastronomie in einem zeitgemäßen, angenehm entspannten Stil.“

Vincent Ludwig, Managing Director des Althoff Seehotel Überfahrt, ergänzt: „Ich bin zuversichtlich, dass wir mit The Duc Ngo innovative Akzente am Tegernsee setzen werden. Wie in den vergangenen 15 Jahren setzen wir im Althoff Seehotel Überfahrt auch weiterhin auf die Spitzengastronomie und werden nach dem Gastspiel das neue Konzept des Restaurant Überfahrt präsentieren.“

The Duc Ngo kommentiert das Projekt: „Ich schätze die Partnerschaft mit der Althoff Collection sehr und freue mich, gemeinsam etwas Neues zu schaffen. Das Althoff Seehotel Überfahrt zählt meiner Meinung nach zu den besten Resorts in Deutschland und es reizt mich, die vielseitige Gastronomie mit einem frischen Konzept zu bereichern. Die Gäste sind hier kulinarische Champions League gewohnt und das stellt für mich eine spannende Herausforderung dar auf dem Weg zur Verwirklichung meines neuen Berliner Gourmetrestaurants 'Le Duc' später in diesem Jahr.“

Über die Althoff Collection

Die Althoff Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. Die derzeit fünf individuellen Fünf-Sterne-Häuser 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 Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee, das St. James's Hotel & Club in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Das Althoff Hotel am Schlossgarten in Stuttgart unterzieht sich einer umfassenden Renovierung und wird zum

Sommer 2025 wiedereröffnen. Die Philosophie der Althoff Collection beruht auf den Säulen Kulinarik, Architektur, Design und Service. Weitere Informationen unter www.althoffcollection.com.

Über The Duc Ngo

Als Gastronom ist The Duc Ngo längst überregional bekannt. 1974 in Hanoi geboren, kam er im Jahr 1979 als Chinesisch stämmiger Flüchtender über Hongkong nach Berlin.

Im Jahr 1994 legte The Duc Ngo auf dem Friedrich-Ebert-Gymnasium in Berlin Wilmersdorf sein Abitur ab, jobbte aber bereits nebenbei in der Systemgastronomie und interessierte sich schon früh für die japanische Küche. Aus diesem Grund begann er Japanologie an der FU Berlin zu studieren und nebenbei bei Tillmann Zorn im „Sachiko Sushi Berlin“ zu arbeiten. Im Jahr 1998 arbeitete er für zwei Monate als Sushikoch in Moskau.

Inspiriert von einer Reise mit Freunden nach New York, Los Angeles und Miami erkannte er schon früh den Puls der Zeit, und steckte die Einkünfte seiner Anstellungen mit 24 Jahren in die Finanzierung seines ersten eigenen Restaurants.

Der Autodidakt eröffnete das „Kuchi“ im Januar 1999. Anschließend das „Next to Kuchi“ und das „Kuchi Mitte“. Im Winter 2005 folgte das Fine Dining Restaurant „shiro i shiro“, das im Jahr darauf direkt zu den weltweit 50 besten Neueröffnungen gewählt wurde. Nach dessen Schließung zog es den Weltenbummler wieder hinaus, von den USA über Vietnam und Japan, bis nach Südamerika.

Und wieder setzte er seine Inspirationen gekonnt um und kochte ab 2009 in der „Cantina“, dem Hinterzimmer der Bar Tausend am Schiffbauerdamm peruanisches Ceviche und japanisch lateinamerikanische Fusion Küche.

Die Idee zog 2016 mit ihm in seinen alten Kiez, dessen Entwicklung Ngo sehr am Herzen liegt. Das 893 Ryotei eröffnet auf der Kantstraße. Das „Madame Ngo“ und das „Funky Fisch“ folgten ein Jahr später und machten das Quintett perfekt.

The Duc Ngo entdeckte nun auch Instagram und die sozialen Medien für sich. Er teilt sein kulinarisches Leben mit großer Freude und hat inzwischen 60.000 Follower.

Mittlerweile Gastronomischer Innovator (2017) und Gastronom des Jahres (Rolling Pin 2018) wurde Ngo Fernsehkoch und bezwang Tim Mälzer 2018 und 2020 in der VOX Sendung Kitchen Impossible mit legendären Auftritten, drehte Knife Fight Club und Ready to Beef.

Heute betreibt der Multigastronom The Duc Ngo 18 Restaurants in Berlin, Frankfurt am Main, Baden-Baden und Braunschweig, ist mit seinen Projekten regelmäßig im Gault & Millau und Guide Michelin vertreten.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier

Wilde & Partner Communications GmbH

Tel.: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30

E-Mail: althoff@wilde.de