



Restaurant Überfahrt unter der Leitung von Cornelia Fischer

Lokale Helden und globale Aromen im Mittelpunkt des neuen Fine- und Fun-Dining-Konzepts am Tegernsee

ROTTACH-EGERN/KÖLN, 05. September 2024 (w&p) – Das Restaurant Überfahrt ist zurück: Ab Freitagabend empfängt die Genuss-Location im Althoff Seehotel Überfahrt unter der Leitung von Spitzenköchin Cornelia Fischer die Gäste mit einem rundum erneuerten Konzept – das Credo „Regionale Verbundenheit mit Blick in die Welt“ stellt lokale Helden und globale Aromen in den Fokus. Neu ist dabei nicht nur die kulinarische Philosophie, auch das Interior erhielt einen frischen Look. Das Ambiente im Restaurant ist entspannt und lädt zum Wohlfühlen ein.

Eine vom Kreislauf der Natur inspirierte Geschmacksreise

Die Gäste haben die Wahl zwischen zwei Menüs – einmal vegetarisch, einmal mit Fleisch –, können alternativ und angenehm flexibel aber auch à la carte ihr individuelles Menü zusammenstellen. Im Mittelpunkt stehen überwiegend lokale Produkte, die kosmopolitisch auf den Teller kommen. Das Motto: Regionale Verbundenheit mit Blick in die Welt. So spannt Cornelia Fischer elegant den Bogen zwischen den feinen Küchen dieser Welt und ihrer tiefen Verwurzelung in der Heimat. Dabei nimmt sie die Gäste mit auf eine kulinarische Reise, die geschmacklich keine Grenzen kennt und – inspiriert vom ewigen Kreislauf der Natur – immer wieder zum Anfang zurückführt. Die Metapher des Kreises zieht sich wie ein roter Faden durch die Philosophie der Küchenchefin Einzelne „Helden“, wie Sellerie oder Karotte, kommen in verschiedenen Zubereitungsweisen immer wieder im Menü vor – kunstvoll, überraschend und neugierig machend auf den nächsten Gang. Für die aromatische Einstimmung des Gaumens auf das direkt nachfolgende Geschmackserlebnis auf dem Teller sorgen die „Vorboten“. Sie bestehen aus denselben Komponenten wie das kommende Gericht und sind doch überraschend anders interpretiert.

Als Basis für die Menügestaltung dienen vor allem regionale und bald auch selbst angebaute Produkte, die Nachhaltigkeit und bedingungslos guten Geschmack vereinen. Ein Großteil der Zutaten soll ab dem kommenden Jahr in Gewächshäusern im hoteleigenen Garten entstammen. Der Eigenanbau ermöglicht maximale Selbstbestimmung etwa in puncto Reifezeit und Erntezeitpunkt – ein Faktor, der das Spektrum der Geschmackserlebnisse entscheidend erweitert. Lebensmittel, die sich nicht selbst anziehen lassen, bezieht das aktuell fünfköpfige Küchenteam von regionalen Betrieben und handverlesenen überregionalen Lieferanten, die nachhaltige Produktionswege garantieren. So entsteht eine ressourcenschonende Produktvielfalt, die sich reinen Gewissens genießen lässt. Die passende Weinbegleitung sowie eine gut sortierte Auswahl an alkoholfreien Optionen, darunter Sparkling Tea oder selbst gemachte Säfte, verantwortet Gastgeberin Marie Christin Baunach. Die Top-Sommelière war schon in früheren Jahren in der Überfahrt tätig, ehe sie zum nahegelegenen Restaurant Haubentaucher wechselte.

Lokaler Bezug auch in Design und Ambiente

Nicht nur hinsichtlich der Kulinarik hat sich das Restaurant Überfahrt neu erfunden, auch das Interior erstrahlt in frischem Glanz. Das neue Design nimmt den Standort Tegernsee auf, die Farben sind natürlich, ortsbezogen und ruhig. Die Hintergrundmusik im Restaurant ist dezent



und unterstützt die angenehme, entspannte Atmosphäre. Nicht zuletzt wurde auch das Servicepersonal von der einheimischen Designerin Kinga Mathe neu eingekleidet – traditionell, ohne altbacken zu sein. Der Service agiert zudem locker, nahbar und nicht ritualbeladen. Es gilt: Fine, Fair and Fun Dining at its best!

Cornelia Fischer: „Ein schönes Gefühl wieder hier zu sein“

Die amtierende „Köchin des Jahres“ im Schlemmer Atlas gilt als eines der größten kulinarischen Talente im deutschsprachigen Raum. Nach ihrer Hotelfachlehre prägte sich bei ihr ein außerordentliches Interesse am Kochen aus und es folgte eine zweite Ausbildung zur Köchin, die sie 2011 als Jahrgangsbeste der IHK Fulda abschloss – der Beginn einer eindrucksvollen beruflichen Laufbahn, welche die heute 39-Jährige in erstklassige Küchen in Deutschland und in der Schweiz führte. Nach ihrem ersten Engagement im Restaurant Überfahrt als Chef de Partie war sie zwei Jahre lang als Sous Chefin von Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada in der Schweiz tätig. Von Graubünden zog es die gebürtige Unterfränkin 2021 zurück in die Heimat und sie verantwortete als Küchenchefin im Hotel Zur Schwane zwei Restaurants, darunter das mit einem Michelin-Stern gekürte „Weinstock“.

Cornelia Fischer freut sich über die Rückkehr an ihre frühere Wirkungsstätte: „Mein Start im Restaurant Überfahrt war großartig, es fühlt sich an wie nach Hause zu kommen. Wir haben ein tolles Team in Küche und Service, das sich in den vergangenen Wochen wunderbar eingespielt hat. Die Reservierungslage ist erfreulich und wir sind sehr gespannt auf das erste Feedback von Seiten der Gäste.“

Glückwünsche zum Neustart kommen auch von Frank Marrenbach, CEO der Althoff Hotels: „Im Namen der gesamten Althoff Familie gratuliere ich Cornelia Fischer und ihrer Crew zur Wiedereröffnung des Restaurant Überfahrt. Schon direkt nach der Ankündigung zu Beginn dieses Jahres erreichten uns Buchungsanfragen, vorwiegend aus den Reihen der Überfahrt-Stammgäste. Die Neugier auf das neue Konzept war sehr groß und wir freuen uns sehr, den Gästen an dieser Stelle jetzt wieder ein kulinarisches Erlebnis der Spitzenklasse zu bieten.“

Das Restaurant Überfahrt ist von Dienstag bis Samstag abends geöffnet. Die Ruhetage sind Sonntag und Montag. Weitere Informationen und die Möglichkeit zur Reservierung gibt es auf der [Website](#).

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 die Villa Belrose mit Bellevue Villa Rental in St. Tropez. Im Sommer 2025 werden das Dom Hotel in Köln und The Florentin in Frankfurt eröffnet. 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 | Fanni Albrecht
Wilde & Partner Communications GmbH
Tel: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30
E-Mail: althoff@wilde.de