



ALTHOFF
HOTEL & GOURMET COLLECTION

Restaurant des Jahres 2010: Gourmetrestaurant Überfahrt am Tegernsee

Mit der aktuellen Auszeichnung des Gourmet-Magazins „Der Feinschmecker“ zählt Christian Jürgens zu den besten Köchen Bayerns.

In seiner aktuellen Ausgabe kürt Der Feinschmecker das Gourmetrestaurant Überfahrt unter der Leitung von Chefkoch Christian Jürgens zum Restaurant des Jahres. Das Gourmet-Fachmagazin unterstreicht die „unerschöpfliche Energie, den grenzenlosen Ehrgeiz, den überschäumenden Ideenreichtum und die höchsten Ansprüche“ des Zwei-Sterne-Kochs. Neben der Kreativität des Spitzenkochs lobt das Magazin das neue Innendesign von Anne-Marie Jagdfeld und verleiht dem Restaurant die höchste Auszeichnung mit „5 Feinschmecker F“. Thomas Althoff, Inhaber und Geschäftsführer der Althoff Hotel & Gourmet Collection dazu: „Ich freue mich gemeinsam mit Christian Jürgens über die Auszeichnung, die ihn zu einem der besten Köche Bayerns kürt und unsere herausragende Kompetenz im kulinarischen Bereich weiterhin bestätigt. Nicht zuletzt ist dies eine Anerkennung für unsere Unternehmensstrategie, deren Fokus auf der Kulinarik liegt und beweist uns, dass wir uns auf dem richtigen Weg befinden.“

Christian Jürgens ist für seine innovativen Menüs und seine Liebe zum Detail bekannt. Seit Juli 2008 ist er Küchenchef im Gourmetrestaurant Überfahrt des Elegant Nature Resorts Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee. Dort wird er nach nur vier Monaten vom Magazin Der Feinschmecker zum Koch des Jahres 2008 gekürt und erhält 18 Punkte im Gault Millau sowie zwei Michelin-Sterne. Im Jahr darauf kann Jürgens diesen Erfolg weiter ausbauen: Der Gourmetführer zeichnet seine Küche mit 19 von 20 Punkten aus.

Nach Stationen bei Feinkost Käfer und im Restaurant Tantris in München sowie beim Spitzenkoch Jörg Müller auf Sylt, holt sich Jürgens den finalen Schliff im Restaurant Aubergine bei Eckart Witzigmann. Mit seinem Restaurant Am Marstall in München erhält er den ersten Michelin-Stern. Nach einer weiteren Station als Chef de Cuisine im Restaurant Kastell auf der Burg Wernberg begeistert der erfahrene Spitzenkoch seit 2008 seine Gäste im Gourmetrestaurant Überfahrt mit exzellenten Gaumenfreuden.

Das Hotel im Überblick: Das Seehotel Überfahrt verfügt über 134 Zimmer und 54 Suiten. Sieben Tagungsräume bieten Platz für bis zu 250 Personen. Ausgestattet mit modernster Tagungs- und Konferenztechnik bieten die multifunktionalen Räume beste Voraussetzungen für Veranstaltungen jeder Art. Der hoteleigene Spa-Bereich hält auf über 2.000 Quadratmetern ein ebenfalls umfangreiches Angebot bereit, das keine Wünsche offen lässt.

Die **Althoff Hotel Collection** steht für die einzigartige Liaison von Luxus-Hotellerie und Sterne-Gastronomie. Zu der Kollektion individueller Luxushotels zählen das Grandhotel Schloss Bensberg und das Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, das St. James's Hotel and Club in London und die Villa



ALTHOFF

HOTEL & GOURMET COLLECTION

Belrose in St. Tropez. In allen Häusern setzt der Unternehmer Thomas H. Althoff auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Service. Die Unternehmensphilosophie der Althoff Hotel Collection beruht auf drei Säulen: Architektur & Design, Service und Kulinarium. Die Restaurants und Köche der Hotelgruppe wurden für 2010 mit insgesamt elf Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Pressekontakt:

KPRN/Gourmet Network

Valerie von Oppeln

Hamburger Allee 45

60486 Frankfurt am Main

(069) 71 91 36 – 47

vonoppeln.valerie@gourmetnetwork.de