



**ALTHOFF**  
HOTEL & GOURMET COLLECTION

## PRESSEMITTEILUNG

### Gusto-Höchstnote für Christian Jürgens

Durchdachte Kreationen, die überraschen und nachhaltig begeistern



**Köln, 20. Dezember 2011.** Christian Jürgens, Chef de Cuisine des Gourmetrestaurant Überfahrt im Seehotel Überfahrt am Tegernsee, beschenkt sich zu Weihnachten selbst. Einen Tag vor Heilig Abend erscheint der Restaurantführer Gusto Deutschland 2012, in dem Jürgens erstmals die Höchstbewertung von zehn Pfannen erhält. „Er hat zu mehr Souveränität und Gelassenheit gefunden, was sich in ausgewogenen, bis ins Letzte durchdachten Kreationen widerspiegelt, die überraschen und nachhaltig begeistern“, begründet Gusto seine Entscheidung.

Jürgens sei endlich am Tegernsee angekommen. Er sei seinem Stil treu geblieben und es sei ihm gelungen, „ein sehr eigenes, persönliches Profil zu entwickeln“. Der Knoten sei geplatzt, Jürgens koche frei und unbeschwert auf. Deshalb lobt Gusto: „So souverän und von leichter Hand gekocht wirkte alles, so pointiert und ausdrucksstark waren die Aromen, so brillant die erstklassigen Produkte in Szene gesetzt.“

Seit 2008 kreiert Christian Jürgens für seine Gäste im Gourmetrestaurant Überfahrt des zur Althoff Hotel & Gourmet Collection gehörenden Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee exquisite Gaumenfreuden. Für seine kulinarischen Kompositionen findet Jürgens Inspiration in der Natur des Tegernseer Tals, die er in kreativen Kompositionen und mit Liebe zum Detail auf dem Teller neu inszeniert: Als Amuse-Bouche serviert Christian Jürgens beispielsweise die aus Kartoffel-Quark-Mousse geformten Tegernseer Kiesel zusammen mit echten Kieselsteinen. Das Sashimi vom Bachsaibling wird auf „seinem“ Stein aus der Weißbach angerichtet. Prägend für seine kulinarischen Kreationen sind das spielerische Element und der Humor. Jürgens präsentiert seinen Gästen ein kulinarisches Gesamterlebnis. Im Vordergrund steht für ihn bei der Auswahl der Produkte und dem Arrangement seiner Gerichte allerdings stets der Geschmack: „Der Geschmack ist der Anfang und das Ende“, so Jürgens, der auch zwei Michelin-Sterne, 19 Gault Millau Punkte, fünf Feinschmecker „F“ und fünf Aral Schlemmer Atlas Kochlöffel zu seinen Auszeichnungen zählt.

Die **Althoff Hotel & Gourmet Collection** steht für die einzigartige Liaison von Spitzenhotellerie und Qualitätsgastronomie. Zu der Kollektion individueller Fünf-Sterne-Hotels 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 Belrose in St. Tropez. In allen Häusern setzt der Hotelier Thomas H. Althoff auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Service. Die Unternehmensphilosophie der Althoff Hotel & Gourmet Collection beruht auf drei Säulen: Architektur & Design, Service und Kulinarium. Die Restaurants und Köche der Hotelgruppe wurden mit insgesamt elf Michelin-Sternen, 22 Feinschmecker „F“ und 153,5 Gault Millau Punkten ausgezeichnet. Weitere Informationen unter [www.althoffhotels.com](http://www.althoffhotels.com).

#### Pressekontakt:

KPRN/Gourmet Network

Valerie von Oppeln / Ron Zippelius

(069) 71 91 36 -47 / -29

[vonoppeln.valerie@gourmetnetwork.de](mailto:vonoppeln.valerie@gourmetnetwork.de) / [zippelius.ron@gourmetnetwork.de](mailto:zippelius.ron@gourmetnetwork.de)