



### **3-Sternekoch Christian Jürgens: Kulinarische Höchstleistungen voller Leidenschaft und Perfektion**

„Qualität ist niemals Zufall. Sie ist immer das Ergebnis hoher Ziele, aufrichtiger Bemühungen, intelligenter Vorgehensweise und geschickter Ausführung.“ Dieser Leitspruch begleitet den zielstrebigen Ausnahmekoch Christian Jürgens seit Jahrzehnten. Und er drückt klar aus, wo die Prioritäten in der Arbeit des Chef de Cuisine liegen.

Selbst beschreibt Bayerns bester Koch seine Küche als „modern mit klassischen Wurzeln“. Mit viel Liebe zum Detail setzt er nicht nur die Schätze seiner Wahlheimat Bayern sondern auch internationale Spitzenprodukte in Szene, interpretiert sie immer wieder neu und lässt sich bei seinen Kreationen auch auf Reisen rings um den Globus inspirieren. Drei Zutaten fehlen bei ihm nie: die beste Qualität, herausragender Geschmack und eine außergewöhnlich kreative Präsentation. Kurzum: Christian Jürgens' kulinarische Werke sind durch jeden einzelnen Gang hinweg ein aufregendes Erlebnis. Die Fachwelt bestätigt seit vielen Jahren, dass er weltweit zu den Besten seiner Profession gehört. Aktuell hält Christian Jürgens drei Michelin-Sterne, 19.5 Gault Millau Punkte sowie fünf Feinschmecker „F“.

#### **Das Restaurant Überfahrt am Tegernsee**

Seit 2008 ist Christian Jürgens Küchenchef und Geschäftsführer des Restaurants Überfahrt im Althoff Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern. Nach nur drei Monaten dort wird er bereits vom Gastronomieführer Gault Millau mit 18 Punkten für sein kulinarisches Können bedacht. „Der Feinschmecker“ wählt ihn zum „Koch des Jahres 2008“, und der Guide Michelin bewertet das Restaurant mit zwei Sternen. Drei absolute Spitzenbewertungen innerhalb so kurzer Zeit – bis heute ein Novum in der Branche. 2013 ernennt Gault Millau Christian Jürgens zum „Koch des Jahres“. Noch im selben Jahr erhält er den dritten Michelin-Stern – eine Auszeichnung, die der Guide Michelin ihm 2016 bereits zum vierten Mal bestätigt. Seit 2015 trägt Jürgens zudem neben nur vier weiteren Köchen 19.5 Gault Millau Punkte. Laut Hornstein-Ranking 2017 gehören er und sein Überfahrer-Team mit dem Restaurant Überfahrt außerdem nun schon im zweiten Jahr in Folge zu den besten drei Restaurants in Deutschland – neben der Schwarzwaldstube und dem Waldhotel Sonnora.

#### **Kochen war nie sein Plan – heute ist es sein Leben**

Aufgewachsen ist der 1968 in Unna geborene Metzgersohn Christian Jürgens in Westfalen. Koch ist er durch Zufall geworden. Im Restaurant seiner Schwester ist ein Spüler ausgefallen. Jürgens springt kurzerhand ein und erkennt: Kochen ist mehr als „nur Speisen zubereiten“. Er absolviert eine Kochlehre und startet im Anschluss eine kulinarische Karriere, die sich wie eine Lehr- und Wanderreise durch die Sterneküchen der Republik liest.

Ende der 1980er Jahre zieht es Jürgens in den Süden – zunächst zu Feinkost Käfer in München, danach in die Wiege der deutschen Sterneküche, das Restaurant Tantris mit Heinz Winkler, und in dessen Residenz in Aschau. Auf Sylt verfeinert Christian Jürgens für eine Saison sein Können bei Jörg Müller bevor er wieder zurück nach Bayern geht: Eckart Witzigmann in der Aubergine in München und abermals Heinz Winkler in seiner Residenz sind wichtige Lehrmeister für den aufstrebenden Koch, der immer mehr seine eigene Linie entwickelt.



1997 übernimmt Christian Jürgens die gastronomische Leitung des Restaurants Am Marstall in München und erhält ein Jahr später als dessen Küchenchef seinen ersten Michelin-Stern. Ab 2001 leitet er als Chef de Cuisine das Restaurant Kastell und die gesamte Gastronomie im Hotel Burg Wernberg in Wernberg-Köblitz.

### **Engagement auch außerhalb der Küche**

Während für viele der dritte Stern das Ziel ist, bedeutet er für Christian Jürgens vielmehr einen Startschuss: Sein Ziel ist es, die Gastronomie in ganz neue Bahnen zu führen, um diese auch wieder für Berufseinsteiger interessant zu machen. Das heißt: leistungsgerechte Bezahlung und bessere Arbeitszeiten, also die Möglichkeit auf höchstem Niveau zu arbeiten und dennoch am ‚normalen‘ sozialen Leben teilhaben zu können. Denn nur so kann der Spaß an der Arbeit langfristig erhalten bleiben. Dazu gehören auch das Engagement für einen respektvollen Umgang miteinander und eine offene Feedbackkultur. Denn bei einem gesunden Arbeitsklima lassen sich die Höchstleistungen in der Küche wie man sie aus dem Restaurant Überfahrt kennt mit deutlich mehr Freude vollbringen. „Mir ist es wichtig, nicht nur die Ziele des Restaurants durchzusetzen, sondern auch die Ziele meiner Mitarbeiter wahrzunehmen und sie dabei zu unterstützen, diese zu realisieren. Ihnen dabei Werte wie Authentizität, Ehrlichkeit und Loyalität zu vermitteln ist mir ein echtes Anliegen“, betont Christian Jürgens.

**Über Christian Jürgens** | Der Ausnahmekoch Christian Jürgens (\*1968 in Unna) hält aktuell drei Michelin-Sterne, 19,5 Gault Millau Punkte sowie fünf Feinschmecker „F“. Seit 2008 ist er Küchenchef und Geschäftsführer des Restaurants Überfahrt im Althoff Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern – laut Hornstein-Ranking 2017 eines der drei besten Restaurants in Deutschland. Selbst beschreibt Christian Jürgens seine Küche als „modern mit klassischen Wurzeln“. Mit viel Liebe zum Detail setzt er nicht nur die Schätze seiner Wahlheimat Bayern sondern auch internationale Spitzenprodukte in Szene, interpretiert sie immer wieder neu und lässt sich bei seinen Kreationen auch auf Reisen rings um den Globus inspirieren. Drei Zutaten fehlen bei ihm nie: ein herausragender Geschmack, die beste Qualität und eine außergewöhnlich kreative Präsentation.

Nach Stationen bei Feinkost Käfer, im Restaurant Tantris in München, in der Residenz Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau sowie beim Spitzenkoch Jörg Müller auf Sylt, holt sich Jürgens den finalen Schliff im Restaurant Aubergine bei Eckart Witzigmann. Im Jahr 1998 erhält er als Küchenchef des Restaurants Am Marstall den ersten Michelin-Stern, zwei Jahre später wählt „Der Feinschmecker“ das Restaurant zum Restaurant des Jahres 2000. Als Chef de Cuisine übernimmt Christian Jürgens 2001 die Gastronomie und das Restaurant Kastell im Hotel Burg Wernberg. Beim Wechsel zum Restaurant Überfahrt am Tegernsee zählt der Kochenthusiast bereits zur Kochelite Deutschlands.

### **Weitere Informationen**

Weitere Informationen über Christian Jürgens finden Sie unter [www.christianjuergens.de/media](http://www.christianjuergens.de/media). Folgen Sie Christian Jürgens auch gerne auf [Facebook](#) und [Instagram](#).

### **Ansprechpartner PR**

Lina Sämann

[lina@saemann-kommunikation.de](mailto:lina@saemann-kommunikation.de)

Mobil: 0172-985 1313