



3-Sternekoch Christian Jürgens: Mediengesicht mit Sympathiefaktor

In seiner Küche im Restaurant Überfahrt im Althoff Seehotel am Tegernsee ist Christian Jürgens der Anchorman. Doch auch bei Auftritten im Fernsehen und als Kolumnist renommierter Medien beweist der 3-Sternekoch regelmäßig, dass er ein Mensch mit vielen Talenten ist, der sein Wissen gerne teilt.

Insidertipps vom Gourmetkoch für interessierte Leser

Im Magazin der *Süddeutschen Zeitung* sorgt Christian Jürgens seit mittlerweile mehreren Jahren dafür, dass die Leser wieder Lust aufs Kochen bekommen. Als Gründungsmitglied des renommierten „Kochquartett“ kredenzt er abwechselnd mit Anna Schwarzmann, Maria Luisa Scolastra und Tohru Nakamura (und früher auch Tim Raue) Rezepte für raffinierte Gerichte. Die besten 40 Rezepte aus der beliebten Kochkolumne sind sogar als kulinarisches Kartenspiel erschienen.

Trotz oder gerade wegen seines sehr zeitintensiven Berufes, ist Sport neben dem Kochen die große Leidenschaft von Christian Jürgens. Denn nicht nur in sondern auch außerhalb der Küche ist es ihm wichtig, einen gesunden Lebensstil zu pflegen. Mit seiner regelmäßigen Kolumne in der *fit for fun* kombiniert der Ausnahmekoch seine Passion für Fitness daher gekonnt mit seinem herausragenden Können in der Küche.

Wer schon mit Christian Jürgens am Frühstückstisch sitzen wollte, konnte sich 2016 im Newsletter „*Handelsblatt Morning Briefing*“ an seinen Tipps erfreuen: In der Rubrik „Chef’s Insider“ stellte der Ausnahmekoch einmal wöchentlich auf kurzweilige Weise Rezepte in Anlehnung an aktuelle wirtschaftliche, politische oder gesellschaftliche Anlässe vor. So konnten Leser gleich doppelt profitieren: Sie waren informiert und hatten obendrein ein passendes Rezept für ein spontanes geselliges Essen mit Freunden zur Hand.

Beliebter Gast im Fernsehen

Seit 2006 sorgt Christian Jürgens im *Bayerischen Fernsehen* bei „Wir in Bayern“ für optisch vermittelten Gaumenkitzel. In der Rubrik „Christian Jürgens kocht“ plaudert er locker über seine Küche und präsentiert traditionelle Gerichte mit zeitgemäßem Touch. Die Speisen sind in der Umsetzung einfach adaptierbar und setzen nicht voraus, dass der Zuschauer vorab fünf Stunden allein dafür benötigt, alle notwendigen Zutaten einzukaufen.

2015 sendete VOX mit „*Game of Chefs*“ einen hochkarätigen kulinarischen Wettkampf im deutschen Fernsehen. Das Format stammt ursprünglich aus Israel und sorgte dort für wahre Begeisterungstürme. Mit „Game of Chefs“ wurde Kochen erstmals auch im deutschen Fernsehen unter den tatsächlichen Bedingungen einer Profi-Küche dargestellt, realistisch und gleichzeitig hochemotional. Christian Jürgens war bei der Kochshow einer der Küchen-Coaches und Juroren. Gemeinsam mit zwei Kollegen suchte er in der Sendung die besten Kochtalente Deutschlands. Dabei fuhr der 23-jährige Alexander Hoppe aus seinem Team den Sieg ein.

Auch für den *Gastro-Sender BonGusto* stand der 3-Sternekoch schon vor der Kamera: Gemeinsam mit Jörg Götte, Chefredakteur des Food-Magazins „meine Familie & ich“, demonstrierte er beim „meine Familie & ich tv Gastspiel“ wie man aus heimischen Saiblingsfilet ganz einfach asiatisch angehauchtes



MEDIENPRÄSENZ
***CHRISTIAN JÜRGENS

Sashimi zaubert. Dabei war der Dreh mit dem Ausnahmekoch der Auftakt zu einer neuen Umsetzungsart: Aus Heimspiel wurde Auswärtsspiel – denn die kompletten Dreharbeiten fanden nicht in der Fernsehküche des Verlages, sondern in der Genusswerkstatt des Althoff Seehotels Überfahrt am Tegernsee statt.

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.

Folgen Sie Christian Jürgens auch gerne auf [Facebook](#) und [Instagram](#).

Ansprechpartner PR

Lina Sämann

lina@saemann-kommunikation.de

Mobil: 0172-985 1313