



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

Ansprechpartner PR

Lina Sämann

lina@saemann-kommunikation.de

Mobil: 0172-985 1313



3-Sterne Koch 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-Sterne Koch 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-Sterne Koch 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



Wegbegleiter und Wegbereiter

Aufgewachsen ist der 1968 in Unna geborene Metzgersohn Christian Jürgens in Westfalen. Heute lebt er in seiner Wahlheimat Bayern und leitet am Tegernsee als Küchenchef und Geschäftsführer das Restaurant Überfahrt. Sein Weg dahin liest sich wie eine Lehr- und Wanderreise durch die Sterneküchen der Republik.

- 1984** Beginn der Kochlehre in Bad Homburg
- 1988** Feinkost Käfer, München
- 1990** Tantris, Heinz Winkler, München
- 1991** Residenz Heinz Winkler, Heinz Winkler, Aschau
- 1992** Jörg Müller, Jörg Müller, Sylt
- 1993** Aubergine, Eckart Witzigmann, München
- 1994** Residenz Heinz Winkler, Heinz Winkler, Aschau
- 1997** Am Marstall, München – gastronomische Leitung des Restaurants
- 2001** Kastell im Hotel Burg Wernberg, Wernberg-Köblitz | kulinarische Leitung aller gastronomischer Outlets
- Seit 2008** Restaurant Überfahrt am Tegernsee, Seehotel Überfahrt, Rottach-Egern | gastronomische Leitung und Geschäftsführung des Restaurants

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



AUSZEICHNUNGEN
***CHRISTIAN JÜRGENS

Prämierte Kochkunst

Die Fachwelt bestätigt seit vielen Jahren, dass der Küchenchef weltweit zu den Besten seiner Profession gehört. Aktuell hält Christian Jürgens drei Michelin-Sterne, 19.5 Gault Millau Punkte sowie fünf Feinschmecker „F“.

- 1998** *1 Michelin-Stern* für das Restaurant Am Marstall, München
„Aufsteiger des Jahres“ durch das Gourmet-Magazin Der Feinschmecker
- 2000** „Restaurant des Jahres“: Als erster Preisträger erhielt das Restaurant Am Marstall, München, diese Auszeichnung durch das Gourmet-Magazin Der Feinschmecker
- 2002** **2 Michelin-Sterne** für das Restaurant Kastell im Hotel Burg Wernberg, Wernberg-Köblitz
- 2007** Bis heute unter den „Spitzenköchen des Jahres“ durch den Aral Schlemmer Atlas
- 2008** **2 Michelin-Sterne** nur drei Monaten nach der Restauranteröffnung für das Restaurant Überfahrt am Tegernsee, Seehotel Überfahrt, Rottach-Egern
„Koch des Jahres“ und Höchstbewertung „5F“ durch das Gourmet-Magazin Der Feinschmecker
„18 Punkte“ durch den Gourmet-Guide Gault & Millau
- 2009** „19 Punkte“ durch den Gourmet-Guide Gault & Millau
- 2010** „Restaurant des Jahres“ für das Restaurant Überfahrt am Tegernsee durch das Gourmet-Magazin Der Feinschmecker
„Beste Köche Platz Nr. 6“ durch das Gourmet-Magazin Der Feinschmecker
- 2012** „10 Pfannen“ durch Restaurant-/Gourmet-Führer GUSTO
„Beste Köche Platz Nr. 2“ durch das Gourmet-Magazin Der Feinschmecker
- 2013** ***3 Michelin-Sterne*** für das Restaurant Überfahrt im Seehotel Überfahrt am Tegernsee, Rottach-Egern
„Koch des Jahres 2013“ durch den Gourmet-Guide Gault & Millau
- 2015** „19.5 Punkte“ durch den Gourmet-Guide Gault & Millau
- 2016** „Platz 1“ im Hornstein-Ranking gemeinsam mit Harald Wohlfahrt (Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn) und Helmut Thieltges (Waldhotel Sonnora in Dreis).

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.



AUSZEICHNUNGEN

***CHRISTIAN JÜRGENS

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



Kreativer Schreiber, Kochbuchautor und beliebter Gast in TV & Rundfunk

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.

Kolumnen in renommierten Medien

- 1999 - 2001** Eigene Kolumne: „**Die kleine Kochschule**“, Abendzeitung München
- Seit 2002** Eigene Kolumne: „**Aufgetischt**“ in der Mittelbayerischen Zeitung
- 2002-2003** Eigene Kolumne mit Dr. Peter Schleicher: „**Die Küche als Apotheke**“, TZ München
- 2003** Eigene Kolumne mit Dr. Peter Schleicher: „**Die ganz neue Fitness-Kur**“, TZ München
- 2002-2005** Eigene Kolumne: „**Tipps der Saison**“ in der Zeitschrift Homes & Garden
- 2005-2006** Eigene Kolumnen in den Magazinbeilagen „**Wohlfühlen**“ und „**Kochlust**“ der Süddeutschen Zeitung
- 2006** Eigene Kolumne zur Fußballweltmeisterschaft: „**Kochen wie die Weltmeister**“, Abendzeitung Nürnberg
- Seit 2008** Testimonial „**Genießerland Bayern**“
- Seit 2009** Mitglied des „**Kulinarischen Quartetts**“ im Magazin der Süddeutschen Zeitung
- 2010** Eigene Kolumne zum Thema „**Gourmet-Diät**“ in der Abendzeitung München
- Seit 2013** Eigene Kolumne in der Zeitschrift Fit for Fun – diverse Publikationen zum Thema „**Fitness und Gesundheit in der gehobenen Küche**“
- 2016** Eigene Rubrik „**Chef's Insider**“, Handelsblatt Morning Briefing

Eigene Publikationen

- 2004** „**Gesund & lecker**“, Verlag Neues Berlin, Berlin
- 2005** „**Phantasie & Perfektion**“, Verlag Food-Promotion, München. Das Buch erhält beim literarischen Wettbewerb 2006 von den Preisrichtern der Gastronomischen Akademie Deutschlands e. V. die Goldmedaille.
- 2009** „**Menüs für alle Sinne**“, Südwest Verlag, München
- 2011** „**Christian Jürgens**“, Collection Rolf Heyne



MEDIENPRÄSENZ
***CHRISTIAN JÜRGENS

TV-Auftritte

- 2004** Vierteilige Fernsehserie im Bayerischen Fernsehen, „Die Abendschau“ zum Thema „Genuss und Gesundheit“
- 2005** Diverse Gastauftritte im Bayerischen Fernsehen
- Seit 2006** Regelmäßige Auftritte in der Sendung „Wir in Bayern“ im Bayerischen Fernsehen
- 2010** „Mit Christian Jürgens unterwegs“ – fünfteilige Serie über das kulinarische Bayern, Erstausstrahlung im September 2010 im Bayerischen Fernsehen
- 2011** „Auf Ludwigs kulinarischen Spuren“ – fünfteilige Serie zu König Ludwig II. im Bayerischen Fernsehen, Erstausstrahlung im Juni 2011
- 2014** Gastjuror in der Sat.1 Koch-Show „The Taste“
- 2015** Küchenchoach und Juror der VOX-Sendung „Game of Chefs“

Zu Gast beim Radio

- Seit 2011** Gast bei diversen Sendungen auf Antenne Bayern
- 2012** Sendung „Mensch, Otto“, Porträt von Christian Jürgens
- 2012 | 2013** Bayern 3, „Stars und Hits“ mit Thorsten Otto, Bayerns beliebteste Sonntagsshow mit ca. 1,5 Millionen Zuhörern

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