



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