WELTKLASSE AM TEGERNSEE

Wie Miniatur-Landschaften präsentieren sich die Kreationen von Christian Jürgens, dem hochdekorierten Chef de Cuisine und Geschäftsführer des Restaurants Überfahrt am Tegernsee, das im 5-Sterne-Superior Althoff Seehotel Überfahrt seinen Platz gefunden hat. Sie verblüffen die Augen und den Gaumen gleichermaßen. Alles ist spielerisch, fast künstlerisch, auf den Teller arrangiert, sodass man einen Moment innehält, bevor man mit dem Essen beginnt und sich der optische Eindruck als Geschmacksexplosion am Gaumen manifestiert.

„Ich versuche zum einen mit der Auswahl der Zutaten und zum andern mit dem Anrichten der Gerichte den Gästen unsere Region auf dem Tisch zu präsentieren. Es sollte sich dem Gast ohne lange Erklärungen von selbst erschließen, warum dieses Gericht hier seinen Platz hat und gerade in unserem Restaurant serviert wird," sagt der 3 Sternekoch mit den 19,5 von möglichen 20 Gault-Millau-Punkten.

Wald, Wasser, Berge – die Natur rund um den Tegernsee hat einiges an Inspiration zu bieten, aber Christian Jürgens geht es keinesfalls um Inspiration um jeden Preis, denn „Anfang und Ende meiner Küche ist immer der Geschmack, um ihn dreht sich alles und ihm ist alles untergeordnet." Seine Gerichte beruhen auf der traditionellen deutschen und französischen Küche, die er mit Verve und auf neue, leichte Weise auf jedem Teller in Szene setzt. Es gibt bei jedem Gericht mindestens einen überraschenden Moment oder ein Augenzwinkern. Hier merkt der Gast, dass die ‚Überfahrer' in Küche und Restaurant alles geben, um den Aufenthalt zu einem Erlebnis werden zu lassen

Und tatsächlich: In jedes Gericht wird sehr viel Arbeit investiert. Am Kreativprozess sind sämtliche Mitarbeiter aus Küche und Service involviert, denn alle verkosten und bewerten den Prototypen. Danach wird, wenn nötig, systematisch verfeinert. „Bis das Gericht unseren Ansprüchen genügt, dauert es manchmal drei bis vier Monate," sagt Christian Jürgens, der seit 2008 das Restaurant Überfahrt leitet. Als größte Herausforderungen sieht er „das Finden von Lebensmitteln in der gewünschten Qualität und das Finden von Mitarbeitern, die ebenfalls für die Sache brennen und gewillt sind, täglich an jedem Tisch und mit jedem Teller Höchstleistung abzuliefern."

„Das schönste Kompliment für uns ist, wenn der Gast nach einem Essen bei uns sagt ‚so habe ich das noch nie gegessen und ich werde mich noch lange daran erinnern'", sagt Christian Jürgens auf die Frage, was ihn und seine Mitarbeiter jeden Tag antreibt, alles zu geben – **MM/VAR**

WORLDCLASS AT TEGERNSEE

If you didn't know you were in a restaurant here, then you'd be hard pressed to believe that you can actually eat what has been presented on your plate. At a first glance, miniature landscapes best define the creations by Christian Jürgens, the highly-decorated chef de cuisine of Restaurant Überfahrt on Lake Tegernsee located in the five-star superior Althoff Seehotel in the Bavarian Alps in southern Germany. Popping up from your plate are herbs that closely resemble small conifers protruding from a white ground cover; and you'd be forgiven for mistaking the truffles and salsifies for moss.

"With my choice of ingredients on the one hand and the way I dress them up; my aim is to present my guests with our region on a plate. The dish should speak for itself!" the three-star chef with 19.5 of 20 possible Gault Millau points to his name tells Art of Snow. The forest, water and mountain landscape surrounding the lake makes for plenty of inspiration, even so, creativity must never come at a price for him. "The be-all and end-all of my cuisine is always the taste, it's what everything revolves around and remains subordinate to."

Chef Jürgen's cuisine is based on the traditional cuisine from the alpine region but is lighter on the plate. What is more, the diner will come across at least one unexpected moment on his or her plate that brings a twinkle to the eye and that will make it difficult to tuck into these small works of art to appease one's hunger. All things considered, the fact is that an inordinate amount of work goes into a dish like that. The creation process has all the restaurant staff involved, tasting and evaluating the 'prototypes', whereafter the concept is systematically refined. "To perfect a dish to meet our standards can sometimes take between three and four months."

Chef Jürgens has been with Restaurant Überfahrt (which means 'crossing') since 2008. The biggest compliment for him and his team is when a guest has to say afterwards: "I've never eaten like this and I'll remember this for a long time to come."

WWW.ALTHOFFCOLLECTION.COM-
ALTHOFF SEEHOTEL ÜBERFAHRT
TEGERNSEE
83700 ROTTACH-EGERN | GERMANY