



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](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