

MADAME Traveller

DIE
SCHÖNSTEN
LUXUS-
HÄUSER

FÜR RELAX-
WOCHENENDEN,
STÄDTETRIPS,
GENUSS UND
ROMANTIK



CITY-GUIDES

MIT INSIDER-TIPPS
ZU KULTUR, SHOPPING
& LIFESTYLE

Die 101 *besten* Hotels
Deutschlands

KULINARISCHE *HOTELS*

Genießer, die sich am Vormittag Zeit nehmen, dem Reiz eines überbordenden Buffets zu erliegen, brauchen bis zum Abend eigentlich nichts mehr. Wären da nicht die *leckeren Lunch-Menüs* und *verführerischen Afternoon Teas*. Noch mehr *kulinarische Höhepunkte* folgen beim Dinner – unter der Regie *hoch motivierter Küchenteams*, die den Gast mit regionalen Raritäten, *Sterneküche auf Weltklasseniveau* und bis zu sechsgängigen Halbpensions-Menüs verwöhnen. Für Genusserlebnisse der *Extraklasse*: die besten kulinarischen Hotels Deutschlands.



Liebe fürs Leben

Ein Westfale fand in Bayern eine neue Heimat: *Dreisterne-Koch Christian Jürgens* über seine anspruchsvolle Arbeit am Tegernsee



Sie kochen seit neun Jahren im „Restaurant Überfahrt“ auf Dreisterne-Niveau. Was ist dabei die größte Herausforderung?

Da fällt mir Dieter Müllers Wahlspruch ein, „Kontinuität, Kontinuität, Kontinuität!“ Also wenn es sein muss, 365 Tage im Jahr mit voller Kraft kulinarischen Hochleistungssport zu betreiben. Das heißt für mich, jederzeit meinen Anspruch zu erfüllen, wenn es darum geht, dem Gast ein gleichermaßen gelungenes Gericht zu servieren. Das bedeutet nicht nur handwerkliche Perfektion bei der Optimierung der Geschmackserlebnisse, sondern auch Sinnesfreuden wie Überraschungsmomente auf dem Teller.

Wie weit können Sie dabei Regionales einsetzen?

In den 14 Jahren, die ich hier lebe und arbeite, bin ich mit dem Tegernsee eng zusammengewachsen. In dieser Zeit sind auch enge Verbindungen zu lokalen Lieferanten entstanden. Sie versorgen uns mit Zander aus dem Chiemsee, Saibling aus dem Tegernsee, Wild aus Oberbayern und Österreich und selbst Butter aus einer preisgekrönten Molkerei in Miesbach. Ich würde allerdings Märchen erzählen, wenn ich behauptete, alles, was in meiner Küche landet, käme aus der Region. Die Qualität des Produktes bleibt das wichtigste Kriterium.

Wie schaffen Sie den Spagat von der klassischen kulinarischen Kathedrale zum zeitgemäßen Geschmackserlebnis?

Indem wir uns als Gasthaus mit höchster Bewertung verstehen. Und dazu ein helles, behagliches Wohlfühlambiente schaffen, in dem sich der Gast entspannen kann. Unser Ser-

vice ist unaufdringlich, aufmerksam, auf Augenhöhe. Am liebsten wäre mir, wenn die Gäste nach dem Essen auf den Tischen tanzen, und wir ihnen dabei helfen, nicht herunterzufallen.

Bleibt Ihnen trotz Ihres Engagements genug Zeit für die Familie?

An normalen Arbeitstagen bin ich oft nicht vor Mitternacht zu Hause. Das verursacht schon mal ein schlechtes Gewissen. Umso mehr genieße ich jede gemeinsame Stunde mit meiner Frau, die ich übrigens hier im Hotel kennengelernt habe, und mit unserem Sohn. Schon ein schönes gemeinsames Frühstück tut uns allen gut und dient mir zusätzlich als Kraftquelle.

Haben Sie einen speziellen Kraftort am See?

Allerdings. Hin und wieder gehe ich hinüber in die kleine Kirche, um Danke zu sagen, dass ich gesund bin, dass ich mit meiner Familie glücklich bin, dass ich im Leben so viel erreicht habe. Alles, was noch fehlt, ist ein eigenes Zuhause am See.

GLÜCKSQUELLEN

- 1 Sonnenbaden im Beachclub des „Seehotels Überfahrt“ mit Bilderbuchblick auf den Kirchturm von Rottach, See und Berge
- 2 Eines von Christian Jürgens' Signature-Gerichten: die „Kiste“, ein mit Trüffelsalat und Trüffel-Espuma gefüllter Kartoffelwürfel
- 3 Vornehmes Understatement im „Restaurant Überfahrt“ mit Hering-Porzellan, viel Holz und wildlederbespannten Wänden



I ALTHOFF SEEHOTEL ÜBERFAHRT, TEGERNSEE

Einen schöneren Platz hätte man für diese sinnesfrohe Wohlfühloase nicht finden können: an einem ruhigen Sonnenplatz in der Egerner Bucht gelegen, die Schiffsanlegestelle und den Ferienort Rottach-Egern in greifbarer Nähe. Und mit allem, was Urlaubende froh macht, im eigenen Haus: vom schicken Beachclub und der auf Marktfrisches geeichten „Fährhütte 14“ am See über regionale Schmankerl in der „Bayernstube“ bis zu Fischgerichten mit Seeblick in der „Egerner Bucht“ und Bella Italia im „Il Barcaiolo“. Und als Krönung die Dreisterne-Küche im „Restaurant Überfahrt“.

DZ ab 455 Euro, althoffcollection.com

