

# **2-Sterne-Koch Christian Eckhardt verlässt die Villa Rothschild in Königstein**

## **Und zieht ins neue Restaurant Pürs nach Andernach**

*Von Ludwig Fienhold*

Die Villa Rothschild ist ein Schmuckstück, zu der Christian Eckhardts funkelnde Küche passt. Zwei Sterne im Michelin und 18 Punkte im Gourmet Guide Gault & Millau verleihen Glanz. Doch im nächsten Jahr verlässt der hoch dekorierte Küchenchef die Villa und zieht nach Andernach, wo bereits seine künftige Ehefrau, Sarah Henke arbeitet (beide im Bild rechts). Während Sarah Henke im Yoso raffinierte asiatische Küche bietet, wird Christian Eckhardt im benachbarten Hotel ConVent ein Gourmet-Restaurant in Position bringen, das auf den Namen PuRs hört. Betreiber des gesamten Ensembles ist die RD-Gastrogruppe, die von Rolf Dietrich Doetsch geführt wird.



Christian Eckhardt

Der Wechsel soll sich am 31. März 2017 vollziehen. Das neue Gourmet-Restaurant PuRs wird indes erst Mitte nächsten Jahres eröffnen, denn die neue Mannschaft muss sich noch hinter den Kulissen einarbeiten. Christian Eckhardt wird gleich drei Köche aus seiner jetzigen Mannschaft mitnehmen, zudem eine bewährte junge Servicemitarbeiterin. Das erklärte Ziel von Christian Eckhardt ist es, weiter auf hohem Niveau arbeiten zu wollen. Er will in den bekannten Restaurantführern dieselben Bewertungen wie in der Villa Rothschild erreichen. Eckhardt sagt: „Ich möchte den Gästen Spaß an der Gourmetküche vermitteln und ihnen die gewisse Scheu davor nehmen. Mit meiner spannenden, innovativen, saisonalen Küche möchte ich voll und ganz überzeugen.“

Der besondere Reiz liegt für Eckhardt im Gesamtkonzept, da das PuRs in das Gourmethotel ConVent eingebunden ist, welches zeitgleich eröffnet. Mit der Eröffnung des Gourmetrestaurants

PuRs verwirklicht sich der Sternekoch in Zusammenarbeit mit der RD-Gruppe den Traum, eine Küche von Anfang mitzugestalten, zu entwickeln und zu etablieren. Die ebenfalls mit einem Stern ausgezeichnete Sarah Henke, welche ursprünglich ins PuRs wechseln sollte, bleibt dem von ihr aufgebauten Yoso Streetfood & Sushi verbunden. Im Yoso nimmt Henke die Gäste auch künftig mit auf eine Reise durch die Garküchen Asiens. Die RD-Gruppe eröffnete im November das stylische Hotel am Ochsentor sowie das italienische Ai Pero – Ristorante / Trattoria / Enoteca mit Küchenchef Frank Seyfried, der unter anderem für das Ristorante Fidelio im Schloss Elmau tätig war.



In der Villa Rothschild ist Eckhardt noch bis März

Bei Christian Eckhardt gab es verschiedene Überlegungen für den Wechsel, wie er auf unsere Nachfrage erklärte. Es sind in erster Linie private Gründe, denn er wollte keine Fernbeziehung mehr und seiner Lebenspartnerin Sarah Henke einfach näher sein. Im Spätsommer 2017 soll die Hochzeit sein. Das Angebot, gemeinsam mit ihr in dem gleichen Unternehmen zu arbeiten, war deshalb reizvoll, wobei solche Konstellationen in der Hotel- und Gastronomiewelt die Ausnahme sind. Es ist außerdem kein Geheimnis, dass ein Küchenchef in der Villa Rothschild unter besonders großem Druck steht. Er ist nicht allein für das Spitzenrestaurant des Hauses verantwortlich,

sondern auch für Bankett und Catering, mit denen immerhin ein wesentlicher Teil der wirtschaftlichen Basis geschaffen wird. Diesen enorm kräftezehrenden Einsatz hatte bereits auch Vorgänger Christoph Rainer zu spüren bekommen.

Der neue Arbeitsort von Christian Eckardt liegt gut 130 Kilometer von Frankfurt entfernt, also nicht gerade im direkten Einzugsbereich der starken Fangemeinde des Küchenchefs. Das rheinische Andernach, nahe Koblenz, hat sich bislang kulinarisch nicht ins Licht setzen können. Man konnte dort kaum mehr als Sauerbraten, Nussecken, Bienenstich und Döppekooche essen. Der interessanteste Sohn der Stadt war der Schriftsteller und scharfzüngige Rasierklingen-Dichter Charles Bukowski.



Sebastian Prüßmann

Nachfolger von Christian Eckhardt in der Villa Rothschild wird Sebastian Prüßmann. Der 36 Jahre alte Küchenchef aus Leverkusen legt ein neues Konzept vor und will für eine „nachhaltige Küche auf hochklassigem Niveau“ sorgen und dabei Geschmackselemente der Paleo-Küche mit ayurvedischen Akzenten einsetzen. Fine Dining & Health ist das neue Credo. Schon ab Januar des neuen Jahres soll es in der Villa Rothschild einen

Vorgeschmack darauf geben.

Aktuell leitet Sebastian Prüßmann als Küchendirektor das Althoff Hotel am Schlossgarten in Stuttgart und kann sich mit einem Stern im Michelin 16 Punkte Gault Millau schmücken. Geprägt wurde Prüßmann durch die Küchen und Kochstile von Dieter Müller und Nils Henkel im Althoff Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach, wo er von 2010 bis 2011 als Küchenchef fungierte. In der Villa Hammerschiede erkochte er sich von 2011 bis 2013 als Küchenchef seinen ersten eigenen Michelin-Stern. Dort arbeitete er bereits mit Benjamin Birk zusammen, dem heutigen gastronomischen Leiter und Sommelier der Villa Rothschild.

*Photocredit: Stefan Veres (2), Villa Rothschild (1), Barbara Fienhold (1)*