

Chef-Wechsel im Purs: Christian Eckhardt geht, Yannick Noack kommt

Sebastian Kraus verstärkt als Patissier das Team

Christian Eckhardt hat in der inzwischen verwaisten Villa Rothschild in Königstein grandios gekocht und im neugegründeten Purs in Andernach fünfeinhalb Jahre weiter auf hohem Niveau gearbeitet. Nun verabschiedet er sich und ist bis Ende des Jahres nur noch Familienmensch, bevor er Anfang 2023 in einer neuen und von ihm noch nicht genannten Location weitermachen wird. Seine Frau Sarah Henke hatte schon etwas früher das zur gleichen Hotelgruppe gehörende Sternerestaurant Yoso verlassen und gibt inzwischen Kochkurse. Nachfolger von Zwei-Sterne-Koch Christian Eckhardt im Purs wird Yannick Noack, der als Sous Chef seit 2018 gemeinsam mit ihm am Herd stand.



Yannick Noack

Noack hat seine Ausbildung im Schlosshotel Lerbach absolviert. Nach seiner Ausbildung startete er im Restaurant Vendôme unter Joachim Wissler, gefolgt von einer Anstellung im Restaurant Villa Rothschild in Königstein. Anschließend kochte er im Victor`s Fine Dining by Christian Bau und im Gästehaus Klaus Erfurt. Seit 2018 entwickelt er gemeinsam mit Christian Eckhardt und dem Purs-Küchenteam das kreative Konzept und die Menüs.



Sebastian Kraus

Mit Sebastian Kraus gewinnt das Purs ein bekanntes Gesicht zurück. Der Pâtissier war bereits von 2017 bis 2021 im Unternehmen tätig und kehrt nach seiner Weiterbildung zum Konditormeister zurück nach Andernach. Neben seinem Engagement im Restaurant Purs soll er auch Akzente in den anderen Restaurants der Gesellschaft setzen und so zur

Weiterentwicklung und Qualitätssicherung beitragen.