

# *first class*

Management-Magazin für Hotel und Restaurant

## **Kunst in Andernach**

Manager im Gespräch:  
**Edwin Broers**

Marktforschung:  
**Frauen willkommen!**

# Fundamentales Gesamtkunstwerk

Nichts lenkt vom anderen ab, nichts sticht hervor, nichts ist zu schick. Im Purs in Andernach treffen gediegene Eleganz und der Charme alter Zeiten aufeinander. Und damit sind wirklich alte Zeiten gemeint. Denn man spürt die Geschichte einer der ältesten Städte Deutschlands in zahlreichen Details. Da sich die Arbeiten an Hotel und Restaurant aufgrund archäologischer Funde aus der Römerzeit von 2014 bis 2018 hinzogen, gibt es jede Menge zu erzählen. „Der Grundgedanke dieser Funde wurde



vor allem im F&B-Bereich integriert“, sagt Head Sommelier und Maitre d’hôtel Marian Henß. Küchenchef Christian Eckhardt hat gemeinsam mit dem Studio Mattes in Belgien Teller kreiert, die den antiken Charakter in Form und Farbe aufgreifen. Einfache Tonscherben dienen darüber hinaus als Basis für viele kleine Gerichte. „Ebenso haben wir uns aus der Nähe von Rom eine rote Cuvee abfüllen lassen: Cuvee Minerva als Hommage an diese Zeit des Abwartens während des Baustopps. Auch einen Cocktail gleichen Namens findet man auf der Karte“, erzählt Marian Henß. Das Restaurant können Gäste seit Februar besuchen, kürzlich kamen elf Zimmer hinzu.

Das Purs ist in einem Ensemble aus einem kernsanierten Gasthaus aus dem 17. Jahrhundert – der denkmalgeschützten Alten Kanzlei – und zwei Neubauten untergebracht. „Den Charakter des Gebäudes während der Sanierung zu behalten, ist eine Vervoortdt’sche Grundphilosophie“, bringt es Investor Rolf Doetsch, der hinter dem Unternehmen RD-Gastro steht, auf den Punkt. Innenarchitekt Axel Vervoortdt hat eine zeitlose, klassische Herberge mit antiken Möbeln und wertigen, individuellen Kunstwerken kreiert. Die Mitarbeiter verstehen das Purs auch als Bühne für ihre Kreationen, damit ein Gesamtkunstwerk entstehen kann.

## Kulinarische Choreografie

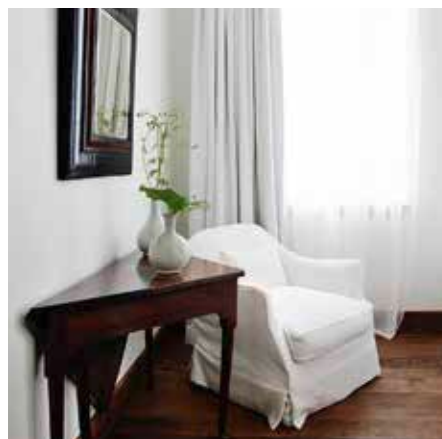
Ein Abend im Purs ist dementsprechend eine kleine Reise durch die Räumlichkeiten, die man am besten erlebt. „Der Abend beginnt für den Gast nicht im Restaurant wie üblich, sondern in unserer weißen Lounge. Große helle Sofas laden zum Verweilen und Ankommen ein. Man muss dem Gast die Zeit geben, anzukommen und sich in Ruhe auf den Abend einzulassen“, sagt Christian Eckhardt. Ein Aperitif und die ersten kleinen Grüße aus der Küche sollen auf den bevorstehenden Abend einstimmen. „Unsere Speisekarte ist nicht in zwei Menüs eingeteilt, sondern wir überlassen dem Gast die freie Menüwahl aus drei Vorspeisen, drei Zwischengängen, drei Hauptgängen und dem Dessert bzw. Käse“, beschreibt der Küchenchef den Ablauf. Kommunikation spielt dabei eine zentrale Rolle. Denn da Christian Eckhardt den Gästen die Karten persönlich überreicht, ist er ihnen gemeinsam mit dem Restaurantleiter Maik Treis bei der Auswahl behilflich oder stellt ein Überraschungsmenü zusammen. Auch die Getränke werden

vorab in der weißen Lounge mit dem Restaurantleiter und Sommelier abgestimmt. Die Gerichte selbst leben vom detaillierten Zusammenspiel aller Bestandteile. „Bei unserem Aalgericht etwa spielen wir mit den Texturen der Würze, Temperaturen sowie der Säure der einzelnen Komponenten. Der Gast hat durch die Würze des Miso-Eigelbes, die Säure des eingelegten Kohlrabis

und den Crunch des knusprigen Aals ein Feuerwerk im Mund“, beschreibt der Küchenchef eine Kreation.

Nach dem Essen geht die Entdeckungsreise weiter – z. B. mit einem Blick hinter die

**Römerzeit trifft Haute Cuisine: Das Purs in Andernach verbindet puristischen Charme mit perfekt komponierten Gerichten.**



**Herdanlage, Kombidämpfer:** MKN

**Planung Küche:** Eibach Küchen

**Spülmaschinen:** Meiko

**Tischkultur:** Studio Mattes, Zwiesel

**Waschmaschinen:** Miele



www.mkn.com

(Auszug)

**AUSSTATTER**

Kulissen. Die Küche offenbart dem Besucher ein Kleinod aus der Hand Wolfgang Eibachs. Bereits 2011 legte der Küchenplaner erste Entwürfe vor. Nach Kundenwunsch designte er z. B. die Meisteranlage mit Induktionstechnik von MKN. Ergänzt wird diese durch die kompakte Multifunktionstechnik des SpaceCombi Kombidämpfers. Die Küche ist klassisch von links nach rechts mit dem Saucier, Entremetier, Gardemanager und Patissier aufgebaut. Quer dazu befindet sich der Pass. Christian Eckhardt arbeitet an der Wand, sein Büro offeriert einen Blick in die Küche, den Blick ins Restaurant gibt eine Glastür frei.

## Neuer Mosaikstein

Mit dem Purs leuchtet ein weiterer Mosaikstein im Gastrokosmos Andernach. Die im 2017 eröffneten Restaurants Ai Pero und Yoso erhielten aus dem Stand einen Stern im Guide Michelin. Nun wartet man gespannt auf die Einschätzung der Tester bezüglich des Purs. Das Ai Pero unterteilt sich in zwei Bereiche. Während Frank Seyfried im Ristorante die hohe italienische Küche aufführt, kocht das gleiche Team neben an in der Trattoria italienische Klassiker für jeden Tag. Im Yoso bietet Sarah Henke Haute Cuisine in einem sehr farbenfrohen und entspannten Ambiente. Im Purs sind die Ambitionen noch einmal höher. Das spürt man im betriebenen Aufwand, vielen Details und dem Personalaufkommen.

Neben den Zimmern im Purs bietet das wenige Meter entfernte Hotel am Ochsenort Übernachtungsmöglichkeiten. „Es ist moderner, funktionaler und jünger als das Purs“, resümiert Rolf Doetsch. Und mit dem Purs ist seine Vision noch nicht abgeschlossen. Die Investorenfamilie ist in Andernach beheimatet und plant, die Region weiter kulinarisch aufzuwerten. **jus**

**Hotel & Restaurant Purs**  
56626 Andernach  
www.hotelpurs.com/