

SPIRITUOSE

AQUAMARIN-GIN

DER GEIST AUS DEM HUNSRÜCK

Inmitten des Hunsrück-Hochwald-Nationalparks liegt das Restaurant Kirschweiler Brücke. Dort überrascht Küchenchef Hans-Werner Veek mit seinen **flüssigen Köstlichkeiten**. SMOKERS CLUB hat den charismatische Koch besucht.

Wir schreiben das Jahr 2015: Eine Gruppe von Freunden trifft sich für ein Wochenende auf einer Hütte im Hunsrück zum Wandern. Man führt anregende Gespräche, erlebt die wunderbare Natur mit ihren „Traumschleifen“, attraktiven Wanderwegen durch das lebendige Grün der Region, genießt atemberaubende Ausblicke und ist am Abend natürlich dementsprechend hungrig. Einer der Freunde kennt ein gutes Restaurant in der Nähe, das für seinen Spießbraten berühmt ist: die Kirschweiler Brücke im gleichnamigen Örtchen Kirschweiler, früher einer der wichtigsten Stätten der Edelsteinproduktion, mit der man heute vor allem die Nahestadt Idar-Oberstein in Verbindung bringt. Man kehrt dort also ein und erlebt ein kulinarisches Feuerwerk: Das Fleisch ist exquisit, die Beilagen frisch und lecker, die Weine passend. Nach dem Essen geht ein Herr in Kochjacke herum, fragt, ob alles in Ordnung war. War es. Ein perfekter Abend.

Und weil der Herr in der Kochjacke der Meinung ist, dass dazu noch eine flüssige Kleinigkeit fehlt, setzt er sich zu den Freunden an den Tisch. In der Hand hält er ein großvolumiges Glas mit einer klaren Flüssigkeit: „Das ist mein Aquamarin-Gin“, stellt Hans-Werner Veek sich und seine besondere Spirituose vor. „Na klar, Gin“, denken sich die Freunde: „macht ja heute irgendwie jeder.“ Doch dann lässt Veek das Glas herumgehen. Und die Aromenvielfalt, die einem da aus dem Kristalle entgegenflutet, ist umwerfend intensiv! Und erst der Geschmack! Das ist kein normaler Gin, das ist, das ist – es fehlen einem eigentlich die Worte, um das Duftspiel von Thymian, Minze, Melisse und natürlich Wacholder zu beschreiben.

Auch in der SOMERS-CLUB-Redaktion geht es natürlich oft um Gin – als The-



Hans-Werner Veek ist leidenschaftlicher Koch und immer auf der Suche nach etwas Neuem. Edelsteine faszinieren den Hunsrücker.

ma natürlich, sei augenzwinkernd angemerkt. Und weil einer aus jenem Freundeskreis auch Redakteur dieses Genießermagazins ist, schwärmt er natürlich gegenüber Kollegen von Veeks Aquamarin-Gin. Schnell wird klar: Ein Koch, der für sein Restaurant seinen eigenen Gin macht, der ist ein Porträt wert. Bald ist ein Datum gefunden, ein Gesprächstermin vereinbart, ein Tisch für den Abend reserviert. Und weil dazwischen etwas Zeit ist, beschließt

man, diese Dienstreise mit dem Wandern einer der Hunsrücker „Traumschleifen“ auch gleich zu einem kleinen Betriebsausflug zu machen.

Irgendwann sitzt man also auf der überdachten Terrasse des Restaurants „Kirschweiler Brücke“. So gerne man auch die Karte nutzen würden, die einem die freundliche Bedienung anreicht, muss man ja erst noch etwas arbeiten. Und da kommt auch schon Hans-Werner Veek an den Tisch. Die



Rund um das Restaurant kultiviert Hans-Werner Veek seine Kräuter und Früchte.

Stifte sind gezückt und man lauscht gespannt dem Werdegang vom Sohn aus einer Metzger- und Gastronomen-Familie bis ins eigene Restaurant in Kirschweiler.

Veek ist ein „Kind der Region“. Der Hunsrück prägt das Leben des 52-Jährigen nachhaltig. Nur 15-Auto-Minuten von Idar-Oberstein entfernt hat er seine private und berufliche Bestimmung gefunden. Dort wo sich der Idar-Bach durch das gleichnamige Tal am Kirschweiler vorbeischlängelt, mitten im Hunsrück-Hochwald-Nationalpark, in Kirschweiler.

„Ich habe schon als Kind gern gekocht“, verrät er. Zuhause in Niederbrombach hatte der Vater eine eigene

Metzgerei. Die frischen Produkte lieferte die Familie an den Lebensmittelhandel und die Gastronomie in der Region. Auch an die Kirschweiler Brücke. „Als Schüler habe ich dort ein Praktikum gemacht“, erinnerte er sich. Danach wusste Veek, was er wollte. Auch sein Vater hatte das Talent des Sohnes bereits erkannt und sagte: „Dein Bruder ist Metzger und Du wirst Koch.“ Eine Entscheidung, die die Veek-Brüder bis heute zu Partnern macht: „Mein Bruder liefert uns einen Teil der Fleisch- und Wurstwaren für das Restaurant. Natürlich nur die beste Qualität“, betont Veek, der selbst das Handwerk beherrscht. Nach der Schule und der Kochlehre in der Kirschweiler Brücke



Der Tigereisen Baumpfeffer-Geist.

packte er seine Koffer und verließ den Hunsrück anfangs mit unbekanntem Ziel. In Emmendingen bei Freiburg fand er seine erste feste Station als Küchenchef. Dort lernte er auch seine Frau Sabine kennen, mit der er im Jahr 2000 das Restaurant in Kirschweiler übernahm. Back to the roots also – ein Projekt, das ihn bis heute kreativ fordert.

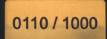
Mit Weitsicht legte er einen Kräutergarten an. Dort wachsen heute nicht nur die Zutaten für Soßen und Salate, sondern auch ein Großteil der 20 Botanicals für seinen Gin: Thymian, Zitronenmelisse, Mandarineminze oder Engelswurz. „Das Besondere daran ist der Zeitpunkt der Ernte“, verrät er. „Die



AQUAMARIN-GIN

Der Aquamarin-Gin und andere flüssige Köstlichkeiten sowie hochwertige Feinkost aus der Kirschweiler Brücke gibt es vor Ort im Restaurant „Kirschweiler Brücke“, Kirschweiler 2, 55743 Kirschweiler

oder im Internet unter www.veekshop.de. Bei Interesse lohnt sich ein Blick auf die Homepage von Hans-Werner Veek. Wer mag, ruft an unter 067 81 /3 33 83 und fragt direkt nach.





Im hauseigenen Shop bietet Hans-Werner Veek seine flüssigen Juwelen an (siehe Infokasten). Ob Geist oder Brand, jede Flasche enthält eine für die Marke HW Veek typischen Edelstein.

Tages- und Jahreszeit entscheidet über die Qualität der Destillation und wie viel Bitterstoffe in den Geist abgegeben werden.“

Dass die Vielfalt und die Fülle des Gartens die Wegbereiter für seinen Gin sein werden, war ihm anfangs allerdings nicht bewusst. „Ich habe mich gefragt, was ich mit diesen unglaublichen Mengen außerhalb der Küche noch anfangen kann“, erinnert er sich. Letztlich war es sein Freund und Brennmeister Timo Stöben, der für seine Hausbrennerei „Zum Eulenturm“ in Briedel an der Mosel nach Zutaten suchte. Veek lieferte seinen „Überschuss“ an Kräutern, Wurzeln und Blüten. Irgendwann wurde ihm bewusst: „Das will ich auch.“ Gemeinsam mit Stöben probierte und experimentierte Hans-Werner Veek in zahllosen Versuchen. An der Mosel wurden die Kräuter aus dem Hunsrück und die Wachholderbeeren aus Italien und Frankreich für den Gin in 96-prozentigen Alkohol mazeriert, bis Veek und Stöben den Aquamarin-Gin entwickelten und (siehe Infokasten) endlich für gut befanden.

den. Das war vor knapp acht Jahren. Veek ist ein wacher Geist und immer auf der Suche nach etwas Neuem. Mit seinem Aquamarin-Gin hat er ein Statement gesetzt, an dem sich seine übrigen Spirituosen messen lassen müssen. Ein Clou seiner Marke HW Veek ist übrigens der Edelstein, der in den Flaschen das Glas zum Klingen bringt. Im Aquamarin-Gin etwa findet sich ein echter Aquamarin.

Edelsteine sind sein Markenzeichen

Die Steine sind zum Markenzeichen seiner flüssigen Produkte geworden. Sie geben Gin und Bränden nicht nur eine persönliche Note, sondern sind gleichzeitig das Bindeglied zur Region. „Kirschweiler ist das Dorf der Edelsteinschleifer“, erklärt er. Von ihnen bezieht er seine Steine. Lokalkolorit findet sich auch auf seiner Kochuni-

form: Dort zieren Lapislazuli-Knöpfe das Revers. Die Nähe zum Produkt ist ihm wichtig. Ob Fleisch, Obst, Fisch oder Geist, wenn möglich sollen seine Zutaten aus der Region kommen. Sein Label steht heute für hochwertige Destillate. Zum Produktportfolio gehören neben seinem Gin mittlerweile auch Brände und Geiste aus Himbeere, Brombeere, Williams-Birne, Zwetschge oder Mandarine. Mit fast kindlicher Freude und Stolz verweist Veek auf die optische Parallele der Edelsteine zur jeweiligen Spirituose. „Ich wähle sie entsprechend aus. Der Wildhimbeeren-Geist enthält einem Rosenquarz und der Baumpfeffergeist wird mit einem Tigereisen kombiniert“, zählt Veek auf. Zum Schluss wollen wir noch wissen: Wie trinkt der Koch und Genussmensch Veek seinen Gin? Und erhalten eine überraschende Antwort: „Ich trinke keinen Alkohol.“ Die Erklärung folgt auf dem Fuß: „Der Geruch ist für mich wichtig – der Geschmack kommt erst danach.“ Das gilt auch für die Küche. Der olfaktorische Sinn, der Geruchssinn, hat Hans-Werner Veek auch für



Die Wachholderbeeren sind die A und O seines Aquamarin-Gins. Die hochwertigen Beeren bezieht Hans-Werner Veek aus Italien und Frankreich.



Zum Gin gehört auch Minze, die im Kräutergarten wächst.

Zigarren begeistert. Er hat früher gern den einen oder anderen Longfiller geraucht und schwärmt heute noch von ihrem Aroma.

Apropos Aroma: Am besten schmeckt der Geist aus dem Hunsrück aber bei Raumtemperatur. „Dann kommt sein kraftvolles Aroma, das an eine blühende, intensiv duftende Kräuterwiese erinnert, zur Geltung.“ Aber auch als klassischer Gin-Tonic macht der Aquamarin-Gin eine gute Figur.

Faszinierender Hunsrück

Fraglos eine tolle Geschichte, die Hans-Werner Veek da erzählt. Und man freut sich schon darauf, die Küchenkunst dieses kreativen Geistes am Abend genießen zu dürfen. Und neben dem legendären Aquamarin-Gin natürlich auch den einen oder anderen Brand oder Geist aus seinem Sortiment zu probieren.

Doch vorher gilt es, sich ein wenig die Füße zu vertreten und die vielen Informationen sacken zu lassen. Das tut man am besten, indem man eine der vielen „Traumschleifen“ zu erwandern: Das Wegenetz, das der Tourismusverband hier über den Hunsrück gespannt hat, lädt dazu ein, die Region und Natur hautnah zu erleben. Man geht auf lockeren Wegen durch den Tann, genießt den Ausblick über die Wipfel des Hunsrückwaldes, wo einst der Schinderhannes sein Unwesen trieb. Der Abzug der US-Armee hinterließ eine strukturschwache aber touristisch interessante Region: Hier gibt es intakte Natur und vor allem Ruhe, die man im Schein der Spätsommersonne doppelt genießt. Schließlich stehen einem ja noch ein paar Gaumenfreuden bevor.

Zum Beispiel die fruchtige Tomatensuppe, mit einem Schuss Aquamarin-Gin von Hans-Werner Veek mit einer Pipette in die rote und äußerst würzige Flüssigkeit appliziert, ist unglaublich geschmacksintensiv. Eine Offenbarung ist auch das Dessert: ein Schokoladen-

süppchen mit selbstgemachtem Honig-Pfeffer-Eis – allein dafür hat sich die Anreise gelohnt.

Zum Thema Pfeffer hat Veek übrigens auch eine Anekdote parat: Hier verwendet der Koch speziellen Madagaskar-Pfeffer, den er durch einen Freund kennengelernt hatte. Der hatte ihm mal einen ganzen Sack des wertvollen Gewürzes zukommen ließ. Doch was macht ein Koch mit so viel Pfeffer? Veek experimentierte lange und kam abgesehen vom Einsatz als Gewürz zu keinem rechten Ergebnis. Bis er sich überlegte, aus den schwarzen Körnern einen Pfeffer-Geist zu destillieren. Seitdem bietet der kreative Koch diese Spirituose in einer Flasche mit schlankem Hals an: scharf im Abgang, aber eben nicht zu scharf: „Man kann ihn auch gut zusammen mit Tonic genießen“, erklärt Veek. Doch wer wollte so etwas Edles nicht lieber pur genießen? Am besten übrigens aus einem großen, bauchigen Glas, aus dem einem die intensiven Aromen entgegenschweben.

Text: Kerstin Kopp & Jan-Geert Wolff