



Der Edelstein unter den Gins

Gastronom Hans-Werner Veeck experimentiert äußerst erfolgreich mit Bränden und Geisten

KIRSCHWEILER // Kriminalisten hilft zuweilen „Kommissar Zufall“. Auch ein Connoisseur geistiger Getränke stößt hin und wieder an einem Ort auf eine Spirituose, an dem er überhaupt nicht damit rechnet. Wie im Restaurant „Kirschweiler Brücke“, wo der Gastronom nicht nur eine exquisite regionale Küche anbietet, sondern auch eine eigene Serie von Bränden und Geisten entwickelt hat. Vor allem sein Aquamarin-Gin fasziniert.

Allein die Flaschenform ist erwähnenswert. Sie ist einem Edelstein nachempfunden: kantig, edel, besonders. Und tatsächlich liegt auf dem Grund ein echter Aquamarin. Denn Kirschweiler war früher der Edelsteinschleifer-Stadt schlechthin. Im nahen Idar-Oberstein wurden die Kleinode dann vertrieben; bis heute ist das Nahestädtchen Dreh- und Angelpunkt des Edelsteinhandels. Unweit davon findet sich das Restaurant, das vor allem für seinen auf offenem Feuer gegarten Spießbraten berühmt ist.



Hans-Werner Veeck vor dem Regal mit seinen hochwertigen Spirituosen, die das Herz von Kennern höher schlagen lassen.

FASZINIERENDE AROMENFÜLLE

Doch nicht nur Feinschmecker dieser regionalen Spezialität kommen in der „Kirschweiler Brücke“ auf ihre Kosten. Hans-Werner Veeck ist Koch aus Leidenschaft und als solcher immer auf der Suche nach dem Besonderen. Wer einmal hier zu Gast war, kommt wieder. Das liegt auch an den herausragenden Spirituosen, die der Patron zusammen mit dem Brennmeister Timo Stöben von der Hausdestille „Zum Eulenturm“ in Briedel an der Mosel kreiert. Was man ruhig wörtlich nehmen darf, denn als Deutschland vom „Gin-Fieber“ ergriffen wurde, dauerte es nicht lange, bis auch Veeck der Faszination der aromatischen Spirituose erlag. Bislang hatte er in sei-

nem Garten für die eigene Küche frische Kräuter angebau, und das in solchen Mengen, dass er sie gar nicht alle verkochen konnte. Den Überschuss lieferte Veeck an die Mosel, wo Stöben sie für seinen eigenen Gin weiterverwertete. Irgendwann dachte sich Veeck: „Das kann ich auch.“ Lange wurde experimentiert, bis der Aquamarin-Gin das Licht der Welt erblickte. „Nur die besten und mit großer Sorgfalt ausgewählten

Kräuter werden für diesen Gin verwendet“, verspricht sein Schöpfer. Die erlesene Auswahl, zum Beispiel Kaskadenthymian, Spearmintminze, Zitronenmelisse, Mandarinminze oder das heimische Bohnenkraut verleihen eine mehr als interessante Note. „Um den unverwechselbaren Geschmack zu erreichen, bedarf es einer Vielzahl an weiteren Kräutern und Botanicals“, informiert Veeck. Die Wacholderbeeren und in der

Sonne Italiens gereifte Orangen vollenden das einzigartige Aroma des Aquamarin-Gins. Wer ihn im Glas hat, mag ihn jedoch kaum trinken – zu faszinierend ist allein der Duft, der von dieser kristallklaren Flüssigkeit ausgeht. Für Veeck ist der weitaus wichtiger als der Geschmack, da die Nase als erstes mit dem Gin konfrontiert wird.

DUFT WICHTIGER ALS GESCHMACK

Dem Olfaktorischen gibt der Koch auch in seiner Küche den Vorzug. Dass der Geschmack des Aquamarin-Gins dann seiner Aromenfülle entspricht, begeistert nachhaltig. Und rechtfertigt den Preis von 55 Euro, den man im Restaurant für eine Flasche mit 0,5 Liter Inhalt entrichten muss. Seinen Gin bietet Veeck auch im eigenen Online-Shop an; Fachhändler, die diese oder andere Spirituosen aus dem Hunsrück in ihr Sortiment aufnehmen wollen, bekommen ihn auf Anfrage natürlich zu günstigeren Konditionen.

Wer Gin liebt, dürfte sich über die Spezialität – nicht nur – unterm Tannenbaum auf jeden Fall freuen. Wie auch über die anderen Brände und Geiste. Eine weitere Spezialität ist Veecks Madagaskar-Pfeffer-Geist: Sie entstand aus der „Not“ heraus, dass der Koch von einem Freund einen Sack des edlen – und nicht preiswerten – Gewürzes bekam und nicht wusste, was er mit der Menge anfangen sollte. Die Idee, daraus eine Spirituose zu machen, war so brillant wie das Ergebnis spannend: ein edler Geist ohne jede Schärfe, aber mit einem würzigen Bouquet. *juw*



Wacholderbeeren sind nur eine Zutat des Aquamarin-Gins von Veeck.



Originell: Madagaskar-Pfeffer-Geist

Großformatige Übersicht

2021 Jahresplaner

Monat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Januar																																
Februar																																
März																																
April																																
Mai																																
Juni																																
Juli																																
August																																
September																																
Oktober																																
November																																
Dezember																																

Das Kalendarium gibt es in waagrechter oder senkrechter Ausführung.

BÜROBEDARF Der Jahreswechsel steht bevor – also Zeit, sich um die Planungen und Termine für 2021 zu kümmern. Der Jahresplaner von IWA hilft dabei in übersichtlicher Form. Ob Urlaub, Abwesenheit oder Veranstaltungen – alle Daten werden, in der Jahresübersicht eingeordnet, auf einer großformatigen Wandtafel angezeigt. Die entsprechenden Markierungselemente haften einfach durch Adhäsionskraft und können bei Bedarf mühelos verschoben werden. Das Zubehör besteht aus vier Farben gelieferten Streifen, Sternen, Kreisen und anderen Symbolen, die sich auch beschriften lassen. Das Chaos, das häufig durch Durchstreichen abgesagter Termine entsteht, wird so vermieden. Bei Terminverschiebung können die Elemente wiederverwendet werden, da sich die Adhäsionskraft nicht

abnutzt. Der IWA-Jahresplaner enthält Tagesdatum, Wochennummer, Wochen-, Sonn- und Feiertage. Die arbeitsfreien Tage in allen europäischen Ländern sind ebenfalls abgebildet. Der Kalender ist deshalb auch für Kontakte und Termine im Ausland eine wertvolle Planungshilfe. Das Produktsortiment von IWA umfasst neben dem beschriebenen Europa-Jahresplaner mit waagrecht oder senkrecht Kalendarium auch den Urlaubs- oder Abwesenheitsplaner für die Termine von bis zu 31 Mitarbeitern. Auf der IWA-Homepage sind alle angebotenen Planer abgebildet und können direkt bestellt werden. *inf*

Weitere Infos unter: www.wandkalender.de oder dem QR-Code



Anzeige

SCHAPFL

Scannerkassen
Videoüberwachung



(Foto: Stefan Herber, Ith, Stefan Meier, Tabakwaren & Whisky GmbH & Co. KG)

»Die Schapfl Kasse verschafft mir enorme Freiräume«

- ▲ PROFITABEL
- ▲ EINFACH
- ▲ SICHER



SCHAPFL-Rundum-sorglos-Paket
auch als Filiallösung!

Jetzt Termin bei SCHAPFL vereinbaren
09421/96213-0

Schapfl IT-Scannerkassen GmbH
Ilttinger Straße 86 · 94215 Straubing · info@schapfl.de · schapfl.de
Servicezentren: Straubing · Berlin · Köln · Hannover · Hamburg · Dresden · Stuttgart · Frankfurt · Aachen

KONTAKT

www.veecks-shop.de

Unter dieser Homepage präsentiert Hans-Werner Veeck seine Destillate.

Anschrift des Lokals:

Kirschweiler Brücke 2
55743 Kirschweiler
Telefon: 06781 - 33383
E-Mail: mail@veecks-shop.de