

GESCHICHTEN AUS DEM ALTEN KIRSCHWEILER

Das Restaurant Kirschweiler Brücke 13 Jahre unter der Leitung von Sabine und Hans-Werner Veek

Das Restaurant „Kirschweiler Brücke“ in Kirschweiler ist wohl eines der ältesten Gasthäuser unserer Heimat, denn vor mehr als 105 Jahren eröffnete Otto Weis das heute so beliebte Restaurant. Seit 13 Jahren sind Sabine und Hans-Werner Veek Gastgeber in der „Kirschweiler Brücke“, nicht nur bekannt für seinen exzellenten Spießbraten vom offenen Feuer.

Die Zahl 13 begleitet Hans-Werner Veek sein ganzes Leben, die 13 ist immer schon seine Glückszahl gewesen. Er ist nicht nur der 13. Enkel des Diamantschleifers Ewald Schneider und dessen Ehe-

frau Erna, Eltern seiner Mutter, nein, auch seine Tochter Celina steht an 13. Stelle der Enkelliste seiner Eltern, des Metzgermeisters Hans Veek und dessen Ehefrau Helma aus Niederbrombach. Während seiner Ausbildung und Lehrzeit war Hans-Werner Veek 13 Jahre lang in der Fremde, weg von zu Hause, und zum Ende seiner Zeit auf der Meisterschule in Villingen-Schwenningen zog er die Prüfungsnummer 13. Rudi Völler und Paolo Sergio, Fußballprofis als Gäste im Hotel seines Arbeitgebers schenkten ihm einst ihre Trikots mit der Nr. 13. Zufall oder Fügung, die 13 hat einen hohen Stellenwert im Leben von Hans-Werner Veek. Nun führt er zusammen mit seiner Ehefrau Sabine seit 13 Jahren das Restaurant „Kirschweiler Brücke“, Grund genug für einen ausführlichen Rückblick.

Otto Weis aus Kirschweiler erbaute das Haus nach den Plänen des Idar-Obersteiner Architekten Adrian Wehrli und führte das Anwesen, das von Beginn an als Gasthaus geplant war, ab 1908 unter dem Namen „Gasthaus Waldlust“ zusammen mit seiner Ehefrau Emma, geb. Leyser aus Kirschweiler. Beide heirateten im Jahr 1916. Otto Weis war der Sohn von Johann Karl Weis und dessen Ehefrau Rosette, geb. Haag.

Neben der Gastwirtschaft betrieb man auch eine Land-

wirtschaft mit Ländereien von der „Hüttenflur“ bis hinüber zur „Lüh“. Dafür wurde ein großes Nebengebäude errichtet, der so genannte „Hühnerstall“, in dem lange

Jahre eine urige Bierkneipe betrieben wurde. In den 20-iger Jahren wurden um die vorhandene Terrasse Wände hochgezogen und mit einem Dach versehen. 1931 wurden Fenster eingebaut, die sich hochschieben ließen, wie in einem Eisenbahnabteil. Die Tische standen an der Wand und so war der Name für diesen Raum des Gasthauses schnell gefunden. Der „D-Zug“ war



**Familie Veek, die Inhaber der „Kirschweiler Brücke“
v.l.n.r.: Celina, Hans-Werner, Liam, Sabine und Alisa**

immer ein wichtiger Bestandteil des Gesamt-Konzeptes des beliebten Kirschweiler Restaurants. Seit 1928 betrieb man auch eine BP-Tankstelle vor dem Haus, und es kam nicht selten vor, das auch nachts zum Tanken angehalten wurde. Eines Tages, es war im Jahr 1958, machte ein großer Mercedes Sportwagen Halt an der Tankstelle. Der Fahrer war der bekannte Schauspieler Curd Jürgens, der zusammen mit Maria Schell im Hunsrück im Film über den Schinderhannes mitwirkte. Er wollte tanken, was Richard Weis pflichtbewußt übernahm. Er kannte seinen prominenten Kunden nicht und wunderte sich, daß die anwesenden Frauen des Hauses sehr aufgeregt waren. 1961 wurde im Zuge einer sechsmonatigen Bauphase die Gaststätte total umgebaut, alles wurde modernisiert, eine neue Theke wurde installiert und teilweise neue Zimmerdecken eingezogen, ein Ruhetag wurde eingeführt. Freitags war Kartentag für Skat- und Doppelkopf-Enthusiasten, für Tanzveranstaltungen und Familienfeiern war das Gasthaus sehr beliebt. Während der Tanz-Bälle mußte in der Küche gegessen werden, viele schmackhafte Speisen von damals sind bis heute noch in aller Munde: Rippchen mit Sauerkraut, Braten mit warmem Kartoffelsalat, Brat- und Mettwurstchen, Schnitzel aller Art, Rumpsteak und Restaurationsbrote,



GESCHICHTEN AUS DEM ALTEN KIRSCHWEILER

selbstgemachter Bauernkäse und selbstgemachtes Speiseeis, und natürlich frisch ange-
machtes Tatar mit Eigelb waren die „Renner“
auf der damaligen Speisekarte.

Zu Anfang des Jahres 1979 erwarb dann Hannes
Mettler aus Morbach das Gasthaus von der Familie Weis,
die sich in das neugebaute Haus auf dem Hüttenflur
zurückzog. Mobiliar, Geschirr und viele andere Dinge
wurden an andere Wirtschaften verkauft, alles war leer.
Zunächst bekam das Lokal seinen heutige noch gültigen
und überall bekannten Namen „Restaurant Kirschweiler
Brücke“. Das Haus wurde ab 1980 wieder total umge-
baut, ein offener Kamin mit Spießbratenrost wurde im
Restaurant neu eingebaut, eine neue Umgebung wurde
geschaffen, das ganze Haus wurde erheblich aufgewer-
tet. Der vor den Augen des Gastes zubereitete Spieß-
braten wurde zur besonderen Spezialität des Hauses.
In den Jahren 1984-1987 absolvierte der heutige Besit-
zer, Hans-Werner Veek, eine Kochlehre bei Hannes Mett-
ler, an dem Ort also, an dem er später seine Kenntnisse
als „Chef“ an den Mann bringen sollte.

Hans-Werner Veek wurde 1968 in Birkenfeld geboren,
seine Eltern Hans Veek aus Dambach und Helma, geb.
Schneider führten in Niederbrombach eine Metzgerei mit
Gastwirtschaft, die heute von Bruder Armin und dessen
Ehefrau Bettina, geb. Lauer, betrieben wird. Nach seiner
Lehrzeit kam Hans-Werner Veek als Geselle in den „Win-
denreuter Hof“ nach Emmendingen/Windenreute im
Breisgau. In dem 140-Betten-Haus arbeitete er 13 Jahre
sehr erfolgreich, ein gutes Verhältnis zu Chef und Chefin,
Jürgen und Elisabeth Real, sowie zur Seniorchefin Else
Real, war die Grundlage zu einer freudvollen Arbeit mit
enormem Erfahrungswert. Ihnen hat Hans-Werner Veek
viel zu verdanken. Die Familie Real kommt ursprünglich
aus Gelsenkirchen/Buer, der Heimat des Fußball-Clubs
Schalke 04. Fußballverrückt also, und so kam es, daß in
Zeiten der Bundesliga-Zugehörigkeit des benachbarten
Vereins SC Freiburg fast alle namhaften Gegner am Tag



Das Gasthaus in den 20er Jahren



Das Gasthaus mit Tankstelle (50er Jahre)



Das Gasthaus „Waldlust“ kurz nach
Fertigstellung (1908)



An der Kirschweiler Brücke (1928)

GESCHICHTEN AUS DEM ALTEN KIRSCHWEILER

vor dem Spiel im Hotel „Windenreuter Hof“ Quartier bezogen. Auf ein Foto mit Rudi Völlner ist er heute noch besonders stolz. Nach dem viel zu frühen Tod seines Chefs Jürgen

Real zog es Hans-Werner Veek wieder zurück in die Heimat, zusammen mit seiner Ehefrau Sabine, geb. Ignatzi (*1975) aus Wyhl am Kaiserstuhl, die im selben Haus in Emmendingen zur Hotelfachfrau ausgebildet wurde. Bis zur Geburt der ersten Tochter Celina im Jahr 1999 arbeitete Sabine Veek in der „Ludmühle“ in Freiamt in der näheren Umgebung. 2005 kam die zweite Tochter Alisa zur Welt, und im Jahr 2010 wurde Sohn Liam geboren.

Zum Ende des Jahres 2000 also wagten Sabine und Hans-Werner Veek den Schritt in die Selbständigkeit durch den Kauf der einstigen Ausbildungsstätte „Restaurant Kirschweiler Brücke“. Schon drei Jahre später konnte die Küche durch einen Anbau vergrößert werden, alles wurde modernisiert, neue Gerätschaften wurden angeschafft. Der Doppelkamin des schon erwähnten Backofens im Kellerbereich wurde im Jahr 2004 durch eine Windhose total zerstört. Im Restaurant feierte man gerade eine gute Nachricht mit einem Glas Sekt, als das Unwetter den Schornstein hochhob und mit einem lauten Getöse auf das neue Küchendach schmetterte. Niemand kam zu Schaden. Der neu gestaltete Küchentrakt war ziemlich demoliert, der ungewöhnlichen Windhose stand nur das Haus im Wege, selbst im näheren Umfeld gab es keine Spuren. Nach diesem Ereignis wurde das komplette Dach des Restaurants erneuert und die Terrasse überdacht, das ganze Ambiente entwickelte sich äußerst vorteilhaft durch das Engagement der Familie Veek. Der traditionelle Spießbraten, der unter dem Motto: „Wir grillen nicht, wir braten“ zubereitet wird, und die nationale, internationale und gut bürgerliche Küche bleiben so weiterhin die Säulen des außergewöhnlichen Restaurants in Kirschweiler. Seine langjährige Erfahrung als Küchenmeister im „Windereuter Hof“ im Breisgau setzt Hans-Werner Veek hier in besonderer Weise um.

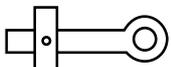


Hans-Werner Veek mit Rudi Völlner im Windenreuter Hof (1996)

LA PROVENCALLE
Ihr Garant für Qualität

GEMACHT IN DE
MADE IN SWITZERLAND
LA PROVENCALLE
FOURNISSEUR DE LA COUR

Tel. +352 49 89 1 www.provencalle.lu



GESCHICHTEN AUS DEM ALTEN KIRSCHWEILER

Viel Nerven und Geld kostete die Straßenbaustelle in den Jahren 2007/2008, erhebliche Einbußen waren die Folge, doch alles konnte letztlich doch gut überstanden werden.

Im Jahr 2012 wurden der „Hühnerstall“ und die Außenterrasse neben dem Haupthaus entscheidend umgestaltet, ein gemütliches Ambiente für Veranstaltungen aller Art entstand mit Außen- und Innenbereich. Familien- und Betriebsfeiern werden im Hühnerstall und auf der Außenterrasse zu einer unvergesslichen Feier für 30 bis 100 Personen, Köstlichkeiten aus Küche und Keller können individuell ausgesucht werden. Die Familie Veek wirbt hier mit einem lustigen Motto: „Ob alter Hahn, verrücktes Huhn, junge Gans, bunter Papagei oder schnatternde Ente, alles trifft sich im Hühnerstall. Gehörst Du auch zum jungen oder alten Geflügel? Wir freuen uns auf jede Henne und jeden Gockel!“ Seit einiger Zeit bietet man in der „Kirschweiler Brücke“ auch einen Feinkostservice an. Auf Vorbestellung können



Der Hühnerstall vor der Renovierung



Die Gaststätte heute mit offenem Spießbratenrost



Die Baustelle vor der Tür 2008/09 kostete Geld und Nerven



In der modernen Küche der „Kirschweiler Brücke“



GESCHICHTEN AUS DEM ALTEN KIRSCHWEILER

Gourmet-Produkte für die hauseigene Feier bestellt werden. Terrinen, Pasteten, Salate, Saucen, Rauchlachs, Gänseleberterrine, Trüffel-Griebelschmalz, geräucherte Entenbrust, Fisch, Fleisch, Geflügel, sowie Spezialitäten aus der Spitzen-Gastronomie. Die Bestellung wird etwa 2-3 Tage im Voraus erbeten. Besonders geschätzt ist das Fleisch aus eigener Reifung, roh oder eingelegt, um es zu Hause auf dem eigenen Rost zuzubereiten. Auch werden übers Jahr „Gourmetwanderungen“ durchgeführt, um auf schönen Wanderwegen, bekannt und weniger bekannt, die Landschaft des Hunsrücks kennen zu lernen. Dabei sind ortskundige Wanderführer/innen im Einsatz, die an markanten Stationen und Aussichtspunkten die besten Gourmet-Spezialitäten des Hauses anbieten. Neu im Angebot der „Kirschweiler Brücke“ sind Picknick-Körbe, gefüllt mit edlen und auserlesenen Feinkost-Artikeln für ein romantisches Picknick mit guten Freunden. Zu erwähnen bleiben nur noch der großzügig angelegte Kräutergarten mit eigenem Gewächshaus und der hauseigene Forellenteich in unmittelbarer Nähe.



Die neugestaltete Außenterrasse



Im „Hühnerstall“ nach der Renovierung

GETRÄNKE
Gerhard oHG
Fachgroßhandel

Hauptstraße 22
55758 Sensweiler
Tel. (0 67 86) 22 54

Seit 13 Jahren zuverlässiger Lieferant von Sabine und Hans-Werner Veek im Restaurant „Kirschweiler Brücke“

 **Apotheke Kirschweiler**

Inh.: Udo Zimmermann
Hauptstraße 62
55743 Kirschweiler

Tel.: 06781 - 3297
Fax: 06781 - 263984
apotheke-kirschweiler@t-online.de

Ihr zuverlässiger Partner
für Hotellerie, Gastronomie
und Gemeinschaftsverpflegung!

 **Mettler**

Josef Mettler GmbH & Co. KG
Industriestraße 7b • 54497 Morbach
Tel. 06533 9385-0 • Fax 06533 9385-50
www.mettler.servicebund.de



GESCHICHTEN AUS DEM ALTEN KIRSCHWEILER

So ist das Restaurant „Kirschweiler Brücke“ bestens gerüstet, um im Sinne des Gastes erfolgreich tätig zu sein. Sabine und Hans-Werner Veek werden in ihren Bemühungen von einem leistungsfähigen und gut ausgebildeten Team unterstützt. Küchenchef ist Felix Heylmann, Küchenhilfe Olga Wetzel. Auszubildende im Küchenbereich sind Jan Brusius, Enkel von Otto Weinz (Hühnerstall-Otto), Jonas Georg und Hung Phi Le aus Vietnam. Im Service arbeiten Melanie Henn und Janine Conradt. Große Hilfen im und um's Haus herum sind nach wie vor Brunhilde Schneider, die Schwester von Hans-Werner Veek, Herbert Weigner und Gernot Marx. Viele Hausfrauen und Schüler arbeiten als Aushilfen. Der IDAR-OBERSTEINER REGIONAL EXPRESS schickt seine besten Wünsche zu Sabine und Hans-Werner Veek nach Kirschweiler, verbunden mit einem lauten Gebimmel der kleinen Lokomotive.



Der Nachwuchs: Alisa, Celina und „Stammhalter“ Liam Veek



In der Küche: v.l.n.r. Küchenmeister Felix Heylmann, Hans-Werner Veek, Jonas Georg und Jan Brusius



TOYOTA
Autohaus
Kirschweiler GmbH

Unsere Leistungen:

- Neu- und Gebrauchtwagen
- Finanzierung und Leasing
- Kfz-Reparaturen aller Art
- Karosserie Reparaturen
- KFZ-Versicherung
- Fahrzeugbewertung
- Hol- und Bringservice
- Werkstatersatzwagen
- Reifendienst mit Einlagerung
- TÜV und AU
- Achsvermessung
- Fahrzeugreinigung

**Ihr Toyota-Händler
im Kreis Birkenfeld**

Kirschweiler Brücke 6
55743 Kirschweiler
06781-33395
www.toyota-kirschweiler.de



Nichts ist unmöglich. TOYOTA

*Steuerberater, Wirtschaftsprüfer,
vereidigte Buchprüfer*

**BIEHL & FRIED
SIEGER**

*Vertrauen Sie auf
kompetente Beratung!*



Wertvolles Know-how bereichert Ihr Unternehmen.
www.biehl-fried-sieger.de

Otto-Decker-Straße 18 55743 Idar-Oberstein Tel: 06781 2001-0