



In der Kirschweiler Brücke

Eine Küche in der Tradition der Rôtisseurs

Dîner Maison, 16. Juli 2016: Natur pur. Über ausgedehnte Waldflächen, artenreiche Wiesen mit vielfältigen Wildblumen sowie Fluss- und Bachtäler gelangt man zum Restaurant Kirschweiler Brücke, im Naturpark Saar- Hunsrück in Kirschweiler, nahe Idar-Oberstein gelegen.

Das Haus mit mehr als 100-jähriger Tradition, jetzt im Besitz und unter Leitung von Confrère Maître Restaurateur Hans-Werner Veek lud ein zum Dîner Maison am 16. Juli 2016. Vor Beginn dieser Veranstaltung weiteten 21 Golfer in einem Golfturnier im Golfclub Edelstein - Hunsrück um den Wanderpokal der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel, der in diesem Jahr zum zehnten Mal den Besitzer wechseln sollte. Als Sieger und damit Gewinner des Pokals ging der Flight mit Consœur Angela Nisius hervor, die wir dazu nochmals herzlich beglückwünschten. Die Nicht-Golfer wurden von Herrn Manfred Wild, einem weltweit anerkannten Experten, in die Welt der Edelsteine entführt und kehrten voller Begeisterung zurück.

„Das war keine Führung, das war ein Erlebnis, an das wir uns noch lange erinnern werden“ - so der Kommentar von Confrère Herbert Eberhard, der mit dieser Einschätzung auch die Begeisterung der übrigen Teilnehmer zum Ausdruck brachte.

Der abendliche Empfang zum Dîner Maison fand im Wintergarten statt. Bailli Dr. Heinz Paul Gander begrüßte den Hausherrn Confrère Maître Restaurateur Hans-Werner Veek mit Gattin Sabine, unseren Edelstein-Experten Herrn Manfred Wild mit Gattin sowie die Teilnehmer und Gäste des Dîner Maison.

Consœur Barbara Schikowsky und Confrère Frank Spiegel (Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen) erhielten ihre Nominationsurkunden für den OMGD überreicht. Bailli Dr. Gander bedankte sich bei Confrère Ernst Kramp und Gattin Doris für die Organisation und Durchführung des Golfturniers und für die tatkräftige Unterstützung durch unsere Consœurs Angela Nisius und Corina Schneider.

Confrère Hans-Werner Veek begrüßte seinerseits die Anwesenden mit einem 2014-er Winzersekt Riesling Brut, Weingut Bauer, Mühlheim, Mosel und mit Fingerfood vom Feinsten. Er erläuterte den Unterschied zwischen Grillen und der Methode des „Bratens“, wie es in seinem Restaurant traditionell zelebriert wird:

Beim Braten liegt das Fleisch auf einem Rost der lediglich in der Höhe verstellbar ist. Während des gesamten Bratens wird das Fleisch von den Flammen der Buchen-

scheite umzüngelt. Vor dem Servieren ruht das Fleisch noch ca. 30 Minuten bei einer Temperatur von 65°Grad, damit der Saft im Fleisch stockt und verbleibt.

Manfred Wild hatte einige hochinteressante Exponate aus dem Themenkreis „Speisen und Tafelkultur“ zusammengestellt, die während der gesamten Veranstaltung begutachtet werden konnten, darunter einen Hummer, gefertigt aus einem einzigen Rubin, und eine ca. Fußball-große Schale, herausgefräst aus einem 30 kg schweren Bergkristall. Die aus Edelstein gefertigten und polierten Pralinen waren von echten augenscheinlich kaum zu unterscheiden, ebenso der aus Edelsteinen gefertigte Eisbecher oder ein Stück Torte- einfach grandios und kunstvollendet gearbeitet. Man konnte sich kaum satt sehen ob dieser wahrhaft meisterlichen Kunstwerke.

Das Menü startete mit einem Amuse Bouche „von nahe und weiter weg“ mit einem 2014-er Riesling trocken vom Weingut Bauer, Mühlheim / Mosel.

Anschließend gab es eine Variation von der Forelle aus dem hauseigenen Schleiferweiher, begleitet von einem 2013-er Dornfelder-Acolon Rosé trocken, vom Weingut zum Eulenturm, Briedel an der Mosel.

Es folgten als Hauptgang die Spießbraten-

Spezialitäten, auf dem offenen Buchenfeuer und auf dem Rost gebraten: Hochrippe von der Färsse, Schweinelende, Brustfilets von der portugiesischen Pute, außen kross, innen saftig, mit artentypischem Fleischgeschmack und Röst-Aromen.

Als Beilagen gab es einen Rettich-Salat, Kartoffeln vom Rost mit Kräutersahne, Bratkartoffeln und ein hausgebackenes Krustenbrot mit Kartoffel-Stückchen.

Ein Hochgenuss für Fleischliebhaber, und wir können uns gut vorstellen, weshalb die Rôtisseurs in so hohem Ansehen stehend damals und heute! Beim Braten konnte jeder Interessierte zuschauen und sachkundige Auskünfte und Tipps dazu einholen. Zu den Fleischgerichten mundete der 2014-er St. Laurent Rotwein, trocken des anwesenden Confrère Frank Spiegel, Weingut Ellermann-Spiegel / Kleinfischlingen hervorragend. Das Dessert - Süßes, Obst und Käse - wurde in Form einer „verkleinerten Küchenparty“ ebenda gereicht.

Nach Beendigung des Menüs bedankte sich Bailli Dr. Heinz P. Gander bei den Teilnehmern und Mit-Organisatoren dieses Dîner Maison.

Confrère Maître Restaurateur Hans-Werner Veek erhielt den Silberteller der Chaîne des Rôtisseurs, seine Gattin Jacqueline und Frau Wild wurden jeweils mit einem Blumengebinde bedankt. Die Mitarbeiter der Schwarzen und Weißen Brigaden- darunter Felix Heylmann, der Gewinner der regionalen Ausscheidung des diesjährigen Wettbewerbs der Jeunes Chefs Rôtisseurs unserer Bailliage - freuten sich über die ihnen ausgehändigten Urkunden, als Anerkennung für den aufmerksamen Service und die herausragenden Küchenleistungen.

Der Abend klang aus mit Kaffee-Spezialitäten und Digestif. Einige sollen es bis in die frühen Morgenstunden ausgehalten haben!

Text: Dr. Heinz P. Gander, Bailli
Fotos: Edna Gander & Corinna Schneider, Dame de la Chaîne

Restaurant Kirschweiler Brücke
Kirschweiler Brücke 2, 55743 Kirschweiler
Tel. 06781 - 33383
www.kirschweilerbruecke.de