



Exzellenter Weinbegleiter aus eiszeitlicher Landschaft: Das artesische Mineralwasser Minus 181 kann sowohl zu kräftigen Rotweinen als auch zu spritzigen Weißweinen und Champagner serviert werden.

Minus 181

HOCHGENUSS AUS DER TIEFE

Groß und breitschultrig steht Dirk Kempke zwischen Kiefern und Birken. Er schließt die Augen und atmet tief und hörbar ein. Der feuchte, moosige Boden in dem Waldstück bei Parchim, Mecklenburg-Vorpommern, erfüllt die kühle Morgenluft mit seinem Duft nach Harz und Nadeln. Darüber der klare, weite Himmel des Nordens. „Diese Landschaft ist es, die unserem Wasser seinen Charakter gibt“, sagt der Geschäftsführer von Minus 181, der Besucher gerne an diesen Ort führt, um ihnen die Qualität seines Produktes vor Augen zu führen.

Text und Fotos: Minus 181

Genau 181 Meter unter Dirk Kempkes Füßen schlummert der Schatz im Erdreich, der derzeit für Begeisterung in Gourmettempeln und Luxushotels sorgt: ein hochreines und fein ausbalanciertes Premium-Mineralwasser, das die Herzen von Wasser-Experten höher schlagen lässt. Kempke und sein Gründungsteam haben diesen Schatz geborgen. Unter dem Namen Minus 181 – eine Anspielung auf die Tiefe der Brunnenbohrung – vermarkten sie das Wasser nun in streng limitierter Auflage und eigens dafür entworfenen Designer-Flaschen mit Glasverschluss exklusiv an die Spitzengastronomie, Luxushotelserie sowie andere ausgewählte Premium-Partner.

Dr. Peter Schropp, Sommelier, ist schon beim Einschenken von der Klarheit und dem „wunderbaren Silberspiegel an der Oberfläche“ begeistert. „Die besondere Weichheit dieses Wassers wird beim ersten

Kontakt mit der Zungenspitze spürbar“, urteilt der Wasserexperte. Durch seine dezente Mineralisierung und den samtweichen Charakter sei Minus 181 der ideale Begleiter zu Rotwein – auch zu kräftigeren, gerbstoffreichen Tropfen. Der leicht basische pH-Wert und der überdurchschnittliche Gehalt an Hydrogencarbonat können zudem auch die Säure spritziger Weißweine ausgleichen – ein weiteres Qualitätsmerkmal. „Aufgrund der hohen natürlichen Qualität haben wir uns entschieden, das Wasser still zu belassen und vollkommen unbehandelt abzufüllen“, sagt Dirk Kempke. Klarheit, Reinheit, Stille – das ist das Credo des jungen Unternehmens.

Der findige Gründer – smarte Hornbrille, Kurzhaarschnitt, lässig-eleganter Anzug – erinnert sich noch an den Moment, als sie 2011 die Quelle in Parchim entdeckten. Kempke hatte mehrere Bohrungen auf dem Gelände der Wasserwerke beauftragt. „Wir wollten einfach sehen, ob wir auf hochwertiges Wasser stoßen würden“, erzählt er. In 181 Metern Tiefe wartete dann die Überraschung: Wie ein Springbrunnen sprudelte plötzlich das kühle Nass aus einem der Bohrlöcher.

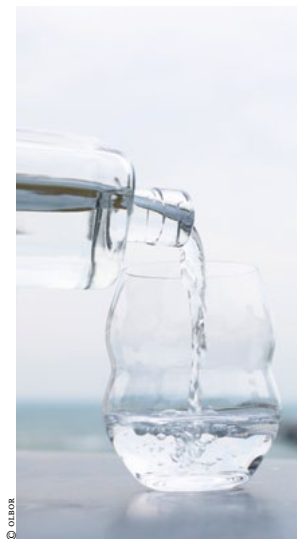
Das Team hatte eine der legendären artesischen Quellen erschlossen. Dieses seltene Phänomen entsteht durch eine spezielle geologische Formation: Das Wasser sickert, von dichten Tonschichten umschlossen, über einen Zeitraum von mehreren Jahrzehnten in die Tiefe, wo es lange in der Stille des Erdreichs schlummert. Dabei nimmt es Mineralien auf. Zugleich werden auf dem Weg durch das Gestein Schwebstoffe und Partikel herausgefiltert. Da die schützenden Tonschichten das Wasser nicht zur Seite entweichen lassen, entsteht Druck – und der lässt das Wasser schließlich von selbst aufsteigen. „Es war, als wollte das Wasser von uns entdeckt und erschlossen werden“, erinnert sich Kempke, der bis heute eine Gänsehaut bekommt, wenn er an den Moment zurückdenkt.

Aus reiner Neugierde hielt er sofort ein Glas in den sprudelnden Brunnen und kostete das auffallend klare Wasser. „Der Geschmack hat mich sofort überzeugt.“

Auch die anderen Anwesenden waren von dem weichen, samtigen Mundgefühl und der frischen, lebendigen Geschmacksnote begeistert. Schnell war klar: Man hatte hier etwas ganz Besonderes entdeckt, das die ursprünglichen Erwartungen an die Bohrung weit übertraf. Analysen bestätigten die erste Ahnung – in den Tiefen der eiszeitlich geformten Parchimer Landschaft schlummerte ein Wasser, das nur darauf gewartet hatte, seinen Weg in die Gourmetwelt anzutreten.

Kempkes Unternehmerteam war geweckt. Er scharte ein mehrköpfiges Team um sich und ging voll ins Risiko: In den roten Backsteingebäuden des Wasserwerks, direkt neben dem alten Wasserturm, entstand eine maßgeschneiderte Abfüllanlage. Eine speziell für Minus 181 entworfene, nahtlos gefertigte Glasflasche mit eingetragtem Logo verleiht dem Wasser den würdigen Auftritt, den es verdient hat. Und der traditionsreiche europäische Glashersteller Riedel hat ein Wasserglas entworfen, das den samtweichen Charakter und die in dem Wasser ruhende Stille perfekt zur Geltung bringt. Seit 2018 wird in der Manufaktur nun eine jährlich limitierte Auflage abgefüllt – jede Flasche wird von Hand geprüft. „Minus 181 ist ein exklusives Produkt für Kunden, die seine Qualität zu schätzen wissen“, sagt Kempke, der bereits Verträge mit mehreren Fünf-Sterne-Plus-Hotels, Spitzenrestaurants und anderen ausgewählten Premium-Partnern geschlossen hat.

Der Gang über das Betriebsgelände endet beim historischen Wasserturm der Stadt Parchim. Seltene Schleiereulen und Turmfalken nisten hier. Das letzte Sonnenlicht zaubert einen goldenen Schimmer auf den roten Backstein. In dem nahe gelegenen Hain zeichnen die Kiefern und Birken scherenschnittartige Schatten in den Himmel. Das Brummen eines Insekts schwillt an – und verschwindet dann in der Ferne, um einen Moment reiner Stille zu hinterlassen. „Die großartige Stille dieser Landschaft ist es, die unser Wasser in sich birgt“, sagt Kempke. Mit Minus 181 möchte er solche Momente nun Schluck für Schluck mit anderen teilen.



Empfohlene Trinktemperatur für Minus 181: 10 bis 12 Grad Celsius.



Das Restaurant Haerlin im Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten mit Chefkoch Christoph Rüffer darf sich mit zwei Michelin-Sternen und 19 Gault&Millau-Punkten schmücken.

DER DREIKLANG AUS SPEISEN, WASSER UND WEIN

Das Urelement Wasser höchster Qualität gehört für ein Sternerestaurant einfach dazu

À LA CARTE sprach mit Max Westphal, Director Food & Beverage, Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg; Thomas Andrew, Chefsommelier und Restaurantleiter vom Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg und Andreas Glass, Premium Water Consultant und Wassersommelier Minus 181

À LA CARTE: In den letzten Jahren findet man in der Topp Gastronomie immer häufiger eine große Auswahl verschiedener Wassersorten bis hin zu eigenen Wasserkarten. Ist Wasser nicht einfach Wasser und warum ist es ein so wichtiger Bestandteil des Menüs?

Thomas Andrew: Sicher ist es zum Teil auch eine Frage des Lifestyles, des Images geworden. Aber es gibt sehr wohl weitere

Kriterien, warum es dem Gast wichtig ist. Da kann es zum Beispiel zählen, dass es aus der Region kommt. Ein reiner Durstlöscher ist es nur selten. Die Motive für die Wahl des Wassers sind dann ganz unterschiedlich. Der Sommelier achtet zudem auf den Geschmack des Wassers. Oder dessen Abwesenheit (*lächelt*). Der Mineralgehalt spielt eine große Rolle. Als Ergänzung zum Wein sollte das Wasser möglichst neutral sein. Wer auf Wein verzichten muss, schätzt dagegen vielleicht gerade eine Geschmacksnuance.

Max Westphal: Apropos Wein: Auch bei dem werden wir von Erwartungen, einem großen Namen, dem Image beeinflusst. Das gilt genauso beim Wasser. Das Erscheinungsbild der Flasche, das Einfügen

ins Ambiente unseres Luxusrestaurants, eine gute Geschichte hinter der Marke prägen den Gesamteindruck.

À LA CARTE: Herr Glass, wie passt Minus 181 zu dem, was die Herren gerade gesagt haben?

Andreas Glass: Sehr gut. Es beginnt bei der Gewinnung des Wassers durch unseren artesischen Brunnen aus 181 Metern Tiefe, geht über unsere historische Manufaktur mit einem Ziegelwasserturm aus dem 19. Jahrhundert bis hin zur Positionierung von Minus 181 als moderne Premium-Marke. Es ist die Gesamtkomposition, die Minus 181 Wasser zu etwas Besonderem macht.

À LA CARTE: Nochmal zum Haerlin. Das Restaurant gehört zu den Pionieren der

deutschen Hochküche, schon ganz früh besternt. Mittlerweile erkochte sich Christoph Rüffer mit seinem Team zwei Michelin-Sterne und wurde mit 19 (!) Gault&Millau-Punkten ausgezeichnet. Die Speisen, der Wein, das Wasser sind natürlich der Ausgangspunkt für Exzellenz. Was aber erklärt noch den herausragenden Ruf Ihres Ortes?

Thomas Andrew: Schon wie der Gast empfangen wird, prägt ganz deutlich die Atmosphäre und das Wohlbefinden für den Gast. Die Architektur, die Raumgestaltung, nicht zuletzt der gesamte Service und die Beratung sind dann Teil unserer Gesamtkultur. Alle Sinne werden angesprochen. Darüber hinaus ist Christoph Rüffer als Chef natürlich maßgebend. Die lang bestehende Reputation begründet sich vor allem auf seinem Können.

Max Westphal: Das kann ich alles nur bestätigen. Die hier Wirkenden sind weit mehr als Profis. Sie verstehen sich als Gastgeber, die – Sie deuteten das schon an – jeden Tag aufs Neue ein Gesamtkunstwerk schaffen. Dieses Kunstwerk spricht die Fantasie an, wir bieten den Speisen, dem Wein, dem Wasser eine Bühne. Da werden selbst das Licht und die Akustik zum Teil der Inszenierung.

À LA CARTE: An einen so gestalteten Abend erinnert man sich noch nach Jahren. Auch an das Wasser, Herr Glass?

Andreas Glass: Im besten Fall, ja. Bei unserer Positionierung konzentrieren wir uns auf die genannten Kriterien der Topp Gastronomie. Die Wasserqualität und die Mineralisierung sind die ausschlaggebenden Argumente. Aber auch Flaschendesign und das Einpassen ins Ambiente müssen höchsten Ansprüchen genügen.

À LA CARTE: Wie schaut eigentlich jeweils Ihr persönlicher Hintergrund aus?

Thomas Andrew: Ich komme aus der Nähe von York in England. Da hatte man nur zwei Möglichkeiten bei der Berufswahl. Landwirt oder Hotelier. Bei allem Respekt habe ich mich gegen die Mistgabel entschieden (*lacht*). Diese Reise habe ich seitdem nie bereut.

Max Westphal: Ich bin schon als Kind mit meinen Eltern sehr viel gereist. Die Faszination daran führte mich zu meinem ersten Job, einem Vier-Sterne-Haus in Bonn. Danach ging ich nach Schottland, Barbados, zum Tegernsee, Berlin. Und jetzt bin ich mit Begeisterung hier in Hamburg.

Andreas Glass: Schon als kleiner Junge war



Gehen in Zukunft gemeinsame Wege: v.l. Max Westphal (Hotel Vier Jahreszeiten), Andreas Glass (Minus 181) und Thomas Andrew (Restaurant Haerlin).

ich sehr wählerisch beim Wasser. Leittragende waren meine Eltern (*lacht*). Dieser Anspruch hat sich bis heute gehalten. Nach vielen Jahren am Schreibtisch bin ich nun sehr glücklich, mich tagtäglich mit tollen, interessanten Menschen aus der Gastronomie und Hotellerie austauschen zu dürfen.

À LA CARTE: Das Haerlin ist eine Institution. Wie sieht heute in der Küche die Balance zwischen Tradition und Innovation aus?

Max Westphal: Das Haerlin verbindet Tradition und Moderne. Herr Rüffer, inspiriert von Kunst, Saison und regionalen Produkten, setzt internationale neue Maßstäbe. Und beruft sich dabei auf die Qualität, die Seele des Produktes – Ursprung guten Geschmacks.

À LA CARTE: Wie wohlthuend. Geschmack

wird auf höchstem Niveau bedient und dabei trägt die Küche ihre höchsteigene Handschrift. Diese Handschrift ist ja auch Teil der spezifischen DNA des Haerlin.

Thomas Andrew: Sie trägt weltweit auch zum guten Ruf Hamburgs bei.

Max Westphal: Und wird ebenso von den Hamburgern selbst als Teil ihrer Tradition gesehen und geschätzt.

Andreas Glass: Eine solche DNA streben auch wir mittel- und langfristig für unser Minus 181 Wasser an. Die Grundlage dazu haben wir geschaffen.

À LA CARTE: Eine letzte Frage. Wie definieren Sie die Trias aus Speisen, Wasser und Wein?

Alle unisono: Harmonie!

À LA CARTE: Meine Herren, ich danke Ihnen für das Gespräch. ■