

## Rinder profitieren vom Schnaps

*Kornbrennerei, Rinderzucht, Ferienwohnungen, Hofbesichtigungen -  
Landwirt Andreas Hegemann hatte schon viele findige Ideen für seinen Hof.*



**Ein Abfallprodukt aus seiner Kornbrennerei bietet Andreas Hegemann hochwertiges Futter für seine Rinderzucht.**  
**Foto: Gerhard Bartsch**

Von Andrea Blümer

Obersprockhövel. Es gibt viele über die Ortsgrenzen hinaus bekannte Sprockhöveler Besonderheiten. Eine davon ist sicherlich der (alkoholische) „Geist“ der Familie Hegemann. Besonders der „Echte Sprockhöveler“, ein in den sechziger Jahren kreierter Kräuterlikör, ist ein Klassiker.

In direkter Nachbarschaft zur Elfringhauser Schweiz liegt die Brennerei Hegemann, die seit mittlerweile vier Generationen betrieben wird. Daneben werden 46 Hektar Land bewirtschaftet: Dort sind 72 Limousin-Rinder beheimatet, die von der Alkoholproduktion profitieren.

„Bei der Herstellung wird hauptsächlich Weizen verarbeitet. Das Abfallprodukt, die so genannte Schlempe, bildet danach hochwertiges Tierfutter“, erklärt Andreas Hegemann, der den Betrieb an der Nockenbergstraße mit seiner Ehefrau Eva führt. In Lippstadt geschlachtet, werden die Rinder vor Ort auf Bestellung zerlegt und können in Portionen ab zehn Kilo am Hof erstanden werden.

1868 gründete Otto Hegemann auf diesem Hof seine Kornbrennerei. Mittlerweile werden mehr als 40 Spirituosen hergestellt, überwiegend nach bewährten Familienrezepten. Blind gekauft werden muss hier übrigens nicht, „Dumme NUSS“, „Rhabarbara“ und „Schietwetter Schnaps“ können im Hofladen in geselliger Runde probiert werden. Überhaupt steht man am Hof Hegemann den Ideen des „Agrotourismus“ offen gegenüber.

Denn auch Landwirtschaft und Kornbrennerei bleiben von den schlechten Zeiten nicht unberührt, wie Hegemann schildert - da müssen schon mal neue Ideen her.

Zwei Ferienwohnungen vermietet die Familie seit gut sechs Jahren. Bei Gästen aus Bayern oder Norddeutschland - so ist die Erfahrung von Andreas Hegemann nach eigenem Bekunden - ist die ländliche Umgebung mit Anbindung an das Ruhrgebiet mit seinen vielen Ausflugsmöglichkeiten sehr beliebt.

Zudem bieten die Hegemanns Brennereibesichtigungen an. Zwischen zehn und 100 Personen können während der zweistündigen Führung zunächst die Limousin-Herde bewundern und sich danach in der Brennerei in das Geheimnis der Kornherstellung einweihen lassen.

Und damit man auch weiß, was schließlich dabei herauskommt, wird danach im „Kuhstall“ bei Schmalzbrotten noch der eine oder andere Schnaps und Likör probiert.

Andreas Hegemann hatte Jura studiert, bevor er während einer Krankheit seines Vaters zunächst für zwei Jahre auf dem Hof einsprang und 1980 den Betrieb übernahm. Ob der Übergang zur nächsten Generation sich noch vollziehen lässt, ist ungewiss. Die drei Töchter der Familie helfen gerne im Betrieb, zwei gehen

noch zur Schule, die dritte macht eine Ausbildung zur Physiotherapeutin.

Der „Kuhstall“ ist übrigens oft Austragungsort für Firmen- und Familienfeiern, allerdings nur tagsüber - das ist den Hegemanns wichtig. Die Mieter der sieben Wohnungen auf dem Hof sollen sich nicht gestört fühlen.

„Außerdem legen wir Wert auf ein gutes Verhältnis zur lokalen Gastronomie“, sagt Andreas Hegemann. Denen wolle man mit einer Partyscheune keine Konkurrenz machen.

- Am 18. September findet auf dem Gelände in der Nockenbergstraße zum zehnten Mal der Hoftag statt. Die Besucher erwartet ein Fest für die ganze Familie mit Ponyreiten und Musik.

© Westdeutsche Zeitung vom 10.08.2005