

KOMPAKT

Meldungen & Nachrichten

TIPP FÜR SONNTAG

Frühschoppen auf Hof Hegenberg

Auch in diesem Jahr gibt es wieder einen „Maritimen Frühschoppen“ der Krebshilfe Sprockhövel/Hattingen. Am Sonntag in der Zeit von 11 bis 14 Uhr können Interessierte auf dem Hof Hegenberg, Uhlenbruchstraße 44, Shantys vom Shanty-Chor hören, klönen und sich bei Essen und Trinken für den guten Zweck stärken. Was vor vielen Jahren als einmalige Veranstaltung geplant war, gehört mittlerweile zum festen Sommerprogramm in Sprockhövel. Und der Ort dieses Frühschoppens war von Beginn an der Hof Hegenberg. Frisch Gezapftes kommt vom Schalke-Fanclub Blau-Weiß Bessel, KEM sorgt für Bedachung, die Gospel-Sisters verwöhnen die Besucher mit selbst gebackenem Kuchen. Für das leibliche Wohl sorgen auch das Restaurant Sirtaki und die Landmetzgerei Berger Hof. Sie alle stellen sich in den Dienst der guten Sache, denn die Erlöse aus der Veranstaltung kommen den Therapien Krebskranker zugute. Viele der finanziell geförderten Patienten bleiben dem Verein verbunden, sie erhalten Hilfe etwa bei ihrer psychoonkologischen Therapie.

AUF EINEN BLICK

Blitz-Info. Neben der Verwaltung des Ennepe-Ruhr-Kreises kontrolliert auch die Kreispolizei regelmäßig die Geschwindigkeit auf den Straßen des Kreisgebietes. Am heutigen Samstag wird in Sprockhövel auf der Querspange und an der Quellenburgstraße geblitzt.

RAT & HILFE

Frauenhaus: ☎ 02339/62 92.
Gelsenwasser-Entstörungsdienst Wasserversorgung, Betriebsstelle Hattingen: ☎ 02324/56 51 0.
AVU: Gas- und Wasserstörung: ☎ 02332/73750.
Stromstörung: ☎ 02332/73770.

NOTDIENSTE

Ärztlicher Notdienst: ☎ 116 117.
Apotheken: Sa, 9, bis So, 9 Uhr: Markt-Apotheke, Grosser Markt 7, 58285 Gevelsberg, ☎ 02332/81574.
Apotheke zw. den Kirchen oHG, Hattinger Str. 794, 44879 Bochum (Linden), ☎ 0234/494187.
Von So, 9 Uhr, bis Mo, 9 Uhr: Rathaus-Apotheke, Hauptstr. 1, 58332 Schwelm, ☎ 02336/18188. Mehr Infos zu den diensthabenden Apotheken: ☎ 0800 00 22833, Mobiltelefon: ☎ 22833 (0,69 Euro/Minute), www.apotheken.de.
Zahnarzt: ☎ 01805/986700. 14 Cent/ Minute aus dem deutschen Festnetz. Kostenfrei sind die Praxen im Internet zu finden unter www.zahnaerzte-wl.de.
Polizei: ☎ 02324/9166-6000.

GOTTESDIENSTE

Katholisch
Kath. Gemeinde St. Josef Haßlinghausen - So 11.15 H
Kath. Kirche St. Januarius - So 9.45 HLM
Evangelisch
Ev. Kirche Niedersprockhövel - So 11 G mT (Pfr. Martin Funda)

Nach 150 Jahren: Ende des legendären Familienbetriebs

Kornbrennerei Hegemann hört auf

Gerüchte über eine Schließung des Betriebs gab es seit längerer Zeit. Brennerei Habel übernimmt ab September Namen und Produkte des Hauses

Von Eva Arndt und Matthias Spruck

Schicht am Schacht heißt es für die Kornbrennerei Hegemann an der Nockenbergstraße 13. Am 31. August öffnet der Hofladen zum letzten Mal. Denn Inhaber Andreas Hegemann hört jetzt im Alter von 68 Jahren auf. Im 150. Jahr seiner Kornbrennerei übernimmt die Destillerie und Brennerei Heinrich Habel an der Gevelsberger Straße 127 den Namen und die Produkte. Ab dem 1. September dieses Jahres wird am Standort Nockenbergstraße nicht mehr verkauft. „Die Anlagen der dann still gelegten Destillerie bleiben am Ort, die müssten ja sonst richtig abgebaut werden“, sagt Hegemann. Wehmut ist ihm nicht anzumerken, eher Erleichterung. Denn einen Nachfolger zu finden, der den Betrieb weiterführt oder Namen und Produkte übernimmt, war nicht gerade einfach. Gerüchte über eine beabsichtigte Betriebsschließung hatte es schon seit vielen Monaten gegeben.

„Kooperative Konkurrenz“

Im Jahr 1982 übernahm der damals 36-Jährige den väterlichen Betrieb. „Ich will mich nicht beklagen, aber in den vergangenen Jahren ist der Urlaub wirklich etwas zu kurz gekommen“, sagt der Firmenchef. Das will er in Zukunft mit seiner Frau nachholen. Nicht die ganz großen Reisen sind geplant, eher „Kurzurlaube und Abstecher“, um andere Eindrücke zu bekommen. Was die Zukunft bringt und wie sie sich gestaltet, darauf sei er selbst gespannt, sagt der gut gelaunte 68-Jährige. Einiges sei wäh-



Zum Monatsende schließt nach 150 Jahren die Kornbrennerei Hegemann an der Nockenbergstraße. Einige Spezialitäten finden sich danach in der Brennerei Habel, das Brennereimuseum soll erhalten bleiben.

FOTOS: SPECKENWIRTH/ARCHIV

rend der vielen Arbeit liegen geblieben. „Daher werde ich mich in nächster Zeit auf jeden Fall Hausmeistertätigkeiten hingeben.“ Und außerdem gibt es ja auch noch den Pudel Max, ein intelligentes Kerlchen, das sich auch über mehr Zeit und Spaß mit Herrchen freut. Die Insel Amrum möchte er unter anderem kennenlernen und außerdem seinem Hobby, dem Wandern, frönen.

Michael Habel betont, es habe in der Vergangenheit immer mal Zusammenarbeit zwischen seiner und der Brennerei Hegemann gegeben, „es gab Austausch, wenn einer von uns Engpässe hatte“, sagt Habel, insofern sei es eine „eher kooperative Konkurrenz“ gewesen, die die beiden Unternehmen verband. Die Firma Habel übernimmt zum 1. September Rezepturen und die Warenzeichen von

Hegemann, daher werden auch einige Apparate von der Nockenbergstraße an die Gevelsberger Straße gebracht. „So ist für Liebhaber gewährleistet, dass es etwa den Echten Sprockhöveler oder der Nusslikör weiterhin geben wird“, versichert Michael Habel.

Bei Habel werden auch die noch existierenden Warenbestände aus dem Hause Hegemann verkauft.



Einen Blick in die Brennerei: Hinten links ist ein Gärbottich zu sehen. Seit 2013, mit dem Fall des Branntweinmonopols, ruht der Brennereibetrieb.

Danksagung an Kunden und Mitarbeiter

■ Das **Firmenmotto der Kornbrennerei Hegemann** lautet: „Kenner trinken Hegemänner“.

■ **Firmenchef Andreas Hegemann** hat noch eine **Botschaft** übermittelt: „Stellvertretend für Opa Max und Vater Max möchte ich den treuen Kunden und den vielen Helfern, die zum Erfolg des Unternehmens beigetragen haben, meinen Dank aussprechen“.



Andreas Hegemann zeigt hier einen Obstbrenner.

FOTO: KIRSCH/ARCHIV

Am Anfang war der „Schwatte Hiergemann“

150 Jahre Firmengeschichte der Kornbrennerei Hegemann im Überblick

1868 Otto Hegemann (1848 bis 1911) gründet auf seinem Höfchen Leckebüschchen eine landwirtschaftliche Kornbrennerei. Das Brennrecht wird ihm vom Staat verliehen. Sein Gesicht prägt das Etikett des „Schwatten Hiergemann“, wohl wegen Otto Hegemanns schwarzem Bart. Zu dieser Zeit betreiben einige Bauern in Sprockhövel und Umgegend als Nebenbetrieb zur Landwirtschaft eine Kornbrennerei. Übernommen und weiter entwickelt wird der Betrieb von Ottos Neffen Max Hegemann. Er erbaut das Gebäude, in

dem sich noch heute der Betrieb befindet. Mit der Industrialisierung werden Dampfmaschinen durch Elektromotoren ersetzt, die Pumpen und Aufzüge antreiben.

1968

Max Hegemann der jüngere, Sohn von Ottos Neffen, baut den Betrieb komplett um, alle Geräte werden in einem Raum ebenerdig platziert. Vorher waren



die Apparate auf verschiedenen Ebenen. Moderne Geräte werden angeschafft, landwirtschaftliche Flächen hinzugepachtet, das Brennrecht auf 345 Hektoliter erhöht, so dass nun pro Jahr 34500 Liter Alkohol erzeugt werden dürfen. Veränderten Kundenwünschen wird Rechnung getragen und anstatt des üblichen Roggenalkohol der lieblichere Weizen als Grundstoff gewählt.

1982 Andreas Hegemann übernimmt die Kornbrennerei. Zum klassischen Korn und Wacholder kommen Spezialitäten wie Echte Sprockhöveler, Magenwärmer, Plüschprume oder Dumme Nuss hinzu. Seit der Jahrtausendwende werden auch Früchte vergeistert.

2011

Der letzte Bottich wird abgebrannt. Grund dafür ist das auslaufende Branntweinmonopol. Die Kornbrennerei ist nun als Brennereimuseum zu besichtigen.

Einladung zum beliebten Seniorentanz

Awo bittet ins Foyer der Grundschule

Der nächste Seniorentanz-Nachmittag findet am Samstag, 8. September, im Foyer der Grundschule Haßlinghausen, Geschwister-Scholl-Straße 6, statt. Unter dem Motto „Heidefest“ werden die Gäste festlich geschmückte Tische vorfinden und als besonderen Höhepunkt die Krönung der Heidekönigin und des Heidekönigs erleben. Um 14 Uhr ist Einlass. Die Besucher werden von den Ehrenamtlichen der Arbeiterwohlfahrt Ennepe-Ruhr, Ortsverein Haßlinghausen, mit selbst gebackenem Kaffee und Kuchen bewirtet. Gespielt werden Klassiker aus alten Zeiten und beliebte Melodien, zu denen getanzt werden kann. Der Eintritt kostet drei Euro. Drei weitere Termine werden in diesem Jahr jeweils samstags am 6. Oktober, 10. November und 1. Dezember stattfinden. Die Musiker begleiten die Tanzveranstaltungen im monatlichen Wechsel. Informationen im Seniorenbüro Stadt Sprockhövel, Malaike Stahlhut, ☎ 02339/917-318, Zimmer U 10 im Rathaus, oder: Frau Altenhein (Awo EN), ☎ 02339/3055 und Frau Michler (Awo EN), ☎ 02339/2635.

Dreitägiges Fußballturnier beim TuS Hasslinghausen

Mannschaftssport weist neben Bestandteilen wie Kondition und Technik auch Werte, etwa Pünktlichkeit, Disziplin und Fairness, auf – das nahm Ex-Bundesligaprofi und UEFA-Cup-Gewinner Ingo Anderbrügge zum Anlass und rief 1997 unter dem Motto „Training. Lernen. Leben.“ die Fußballfabrik ins Leben. Gemeinsam mit dem TuS Hasslinghausen richtet diese vom 15. bis zum 18. Oktober ein Fußballcamp aus. Willkommen sind alle fußballbegeisterten Kinder im Alter von fünf bis 15 Jahren. Dabei spielt es keine Rolle, ob potenzielle Teilnehmer Mitglied in einem Verein, Anfänger oder Fortgeschrittene sind. Die erfahrenen und lizenzierten Trainer der Fußballfabrik bringen den Teilnehmern spielerisch und altersgerecht näher, worauf es im Fußball und neben dem Platz ankommt. Neben technischen Trainingselementen stehen theoretische Seminare auf dem Ablaufplan: Gesunde Ernährung, Teamgeist, Fair Play, Umgang mit Mobbing und soziale Medien.

Awo reist zum Bodensee

Der Soziale Reisedienst der Awo Hattingen/Sprockhövel hat noch Restplätze für eine Senioren-Programmreise nach Überlingen am Bodensee in der Zeit vom 23. September bis 5. Oktober. In der Wetterstatistik ist diese Region auch und gerade zu dieser Jahreszeit besonders begünstigt. Untergebracht wird die Reisegruppe in einem Drei-Sterne-Hotel direkt am See. Es werden über die Zeit des Aufenthalts mindestens drei Ausflugsfahrten angeboten, um die schöne Region ausgiebig kennenzulernen. Weitere Informationen gibt es bei der Awo Hattingen/Sprockhövel unter der Rufnummer ☎ 02339/916139.