

KORNBRENNEREI HEGEMANN

GEISTREICHE TRÖPFCHEN

„Wasser ist zum Waschen da“, lautet ein abfälliger Spruch unter Freunden hochgeistiger Getränke. „Keineswegs“, kontert Andreas Hegemann: „Die Beschaffenheit des Wassers, das wir zum Verschneiden benutzen, hat erheblichen Einfluss auf die Qualität der Spirituosen. Der Mann muss es wissen – betreibt seine Familie doch seit 1868 in Sprockhövel eine bäuerliche Brennerei.“



●●● Zu viel Kalk beispielsweise lagere sich irgendwann unschön in der Flasche mit dem edlen Tropfen ab. „Unser Brunnenwasser ist zu manganhaltig. Der Schnaps würde rosten“, ist Hegemann schon vor Jahren auf AVU-Trinkwasser für seine Spezialitäten umgestiegen. So auch die Schwelmer Brauerei, die ähnliche Probleme kennt. Schnaps brennen, das hat in der Region eine lange Tradition. „Als mein Urgroßonkel anfang, gab's sozusagen an jedem dicken Baum eine Brennerei“, berichtet der Landwirt. Landwirt? „Bin ich eigentlich gar nicht. Und



Aus Resten der Brennerei wird hochwertiges Rinderfutter

auch kein Brennmeister“, gesteht der studierte Jurist. Aber so leicht kommt man aus einer Familientradition halt nicht heraus. Bis heute brennen und destillieren Eva und Andreas Hegemann auf der juristischen Grundlage des „landwirtschaftlichen Brennrechts“. Sie dürfen nur so viel Schnaps brennen, wie ihre 80 Limousin-Rinder Schlempe fressen können. Schlempe bleibt beim Brennprozess übrig. Und so gibt es in dem kleinen Hofladen neben hochprozentigen Spezialitäten

Auf den_Punkt

**Kornbrennerei Hegemann, Nockenbergstraße 13,
45549 Sprockhövel, Telefon 02324 77171
Telefax 02324 72422, E-Mail: info@hegemaenner.de,
Internet: www.hegemaenner.de**

**Öffnungszeiten: Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag
von 9 bis 12.30 Uhr und von 13.30 bis 17.30 Uhr; Mittwoch
und Samstag von 9 bis 12.30 Uhr.**

Ein Schuss Hochprozentiges gibt dem Auflauf das gewisse Etwas



auch regelmäßig das wohlschmeckende Fleisch der Langhaar-Rinder. Ein Fleisch, von dem auch Spitzenkoch Dirk Eggers begeistert ist. Kurz nach den Schlachterterminen präsentiert der Chef des gleichnamigen Sprockhöveler Hotel-Restaurants eine Sonderkarte mit Spezialitäten vom Rind – das nächste Mal Ende März.

Geiste aus Obstigem

Im Hause Hegemann – bekanntestes Produkt ist bis heute der Kräuterschnaps „Sprockhöveler“ – darf übrigens seit 1868 traditionell nur Getreide gebrannt werden. Was nicht bedeutet, dass sich unter den 40 Spezialitäten der kleinen Brennerei nicht auch allerlei Obstiges befindet. „Das sind halt Geiste und keine Brände“, schmunzelt Andreas Hegemann. Der Unterschied ist schnell erklärt: Beim Brand vergärt der



Besonders stolz sind die Hegemänner auf ihre Spezialitäten

Fruchtzucker zu Alkohol. Der wird dann destilliert, also gebrannt. Beim Vergeistigen hingegen werden Früchte mit möglichst geschmacksneutralem Alkohol übergossen, an den sie ihren Geschmack abgeben.

Flüssiger Bienenstich

Andreas Hegemann setzt auf Qualität und Nischenprodukte. „Man muss dicht am Geschmack des Kunden bleiben“, vermarktet er neben den Klassikern Korn, Wacholder und Aufgesetztem mittlerweile allerlei Spezialitäten. Dabei kommt den Hegemännern zugute, dass beide – rein geschmacklich – zwei ganz Süße sind. Ihr neuestes Produkt: Kokos-Rum. Und manchmal hilft auch der Zufall: So schenkte jüngst eine Wuppertalerin bei einer Kochsendung „Sprockhöveler Bienenstich“ aus. „Früher lief der so mit, jetzt kommen Bestellungen aus ganz Deutschland.“ Die Lieblingsspirituose der Eheleute Hegemann – einen Lakritzschnaps – gibt es in ihrem Hofladen aber nicht zu kaufen. Das Vorrecht des Schnapsbrenners ...

Rezept zum Sammeln 1_07

Quark-Vanille-Auflauf mit Halbgefrorenem vom Rhabarber
Zutaten (für 6 Personen)

Halbgefrorenes: 500 g Rhabarber, 1 Vanillestange (geschnitten), 1 Zimtstange, 160 g Zucker, 50 g Himbeermark, 3 Eigelb, 200 g geschlagene Sahne, 1 Zitrone

Auflauf: 6 Eigelb, 6 Eiweiß, 100 g Zucker, 4 EL Quark, 1 Vanillestange, 6 cl Hegemann „Schietwetter“ (Orangenlikör), 1 Zitrone (Abrieb und Saft)

Zubereitung: Für das Halbgefrorene Rhabarber abziehen, in Stücke schneiden. Mit Vanille- und Zimtstange sowie 100 Gramm Zucker kräftig einreduzieren. Abkühlen lassen. Himbeermark und Saft einer Zitrone hinzugeben. Die Eigelb mit dem Rest Zucker und Wasser bei geringer Hitze schau-



mig schlagen. Mit abgekühltem Rhabarber verrühren, geschlagene Sahne unterheben. In eine mit Folie ausgelegte Kastenform füllen und gefrieren. Für den Auflauf sechs Eigelb mit Vanillemark und 50 Gramm Zucker aufschlagen. Quark, Likör und Zitrone dazugeben. Eiweiß mit dem Rest Zucker schaumig schlagen. Unter die Eigelbmasse geben. Eine Backform mit reichlich Butter einschmieren, mit Zucker austreuen. Bis 0,5 Zentimeter unterhalb des Randes befüllen, bei 180 Grad zwölf Minuten backen.

Guten Appetit wünschen Dirk Eggers und Team. Dirk Eggers serviert in Sprockhövel kreative Menüs und deftige regionale Kost – gepaart mit „einem Schuss französischer Raffinesse“. Zudem gibt es Spirituosen von Andreas Hegemann und Gerichte rund um die Limousin-Rinder.

Hotel & Restaurant Eggers, Hauptstraße 78, 45549 Sprockhövel, Tel.: 02324 71780. www.hotel-restaurant-eggers.de
Küche: Donnerstag bis Dienstag von 11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 22 Uhr: Mittwoch Ruhetag.