



2009

Gutes bleibt, bei uns ändert sich nichts...

Das "Wachholderhäuschen", bis 1911 auch das Wohnhaus der Familie, westfälische Gastlichkeit seit napoleonischer Zeit. Hier soll schon Heinrich Heine eingekehrt sein, sagt man. Heute wie in alter Zeit gibt's hier Doppelwachholder und alles, was dazugehört. Die Speisekarte und nähere Informationen finden Sie im Internet unter www.eversbusch.de



Postkarte aus der Zeit vor dem ersten Weltkrieg. Den Briefkasten hat die Post wegrationalisiert, am "Wachholderhäuschen" hat sich geändert.

Sie brauchen noch ein kleines Präsent oder einen Krug Doppelwachholder?

Kein Problem! Im Internet finden Sie eine Übersicht über unsere Produkte. Senden Sie uns eine eMail oder rufen Sie uns einfach an, wir bieten das Gewünschte gerne an. Vom 0,2-Liter-Steinzeugkrug bis zum 3,0-Liter-Krug, unseren Doppelwachholder können wir Ihnen in neun verschiedenen Kruggrößen und -Ausführungen anbieten.

Passende Ausgießer und Zubehör gibt's bei uns natürlich auch! Sollten Sie die Brennerei besichtigen wollen, sprechen Sie uns ebenfalls einfach an!



"Wachholderpralinen von der Ennepe" (Wachholderbohnen und Wachholdertrüffel) der Konditorei Kartenberg in Milspe erhalten Sie bei uns in den Größen 150 und 250 Gramm.



Ob zusätzliches "Eversbusch"-Glas, Messingausgießer oder typisch westfälischer Zinnlöffel - gern stellen wir Ihnen Ihr "Wunschpräsent" im rustikalen Jutesack oder einer attraktiven Holzpräsentkassette zusammen. Fragen Sie nach unserem Aktuellen Präsent-Prospekt!



Sie haben Sonderwünsche? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre e-Mail! Telefonisch unter 02331/41033 oder per e-Mail unter info@eversbusch.de sind wir Ihr kompetenter Ansprechpartner für Präsente rund um

Eversbusch

Auf Wunsch führen wir den kompletten Versand von Einzelkrügen, Präsentkassetten und Jutesäcken incl. Beifügung Ihrer Grußkarten für Sie durch!

Öffnungszeiten unseres Ladenlokals:
Montags bis Freitags von 08.00 bis 12.00 Uhr und von 13.00 bis 16.00 Uhr
EC- oder Kreditkartenzahlung leider nicht möglich.



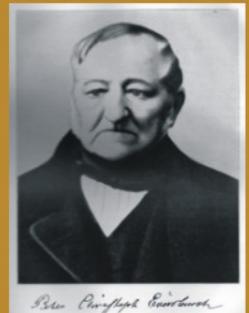
Wachholderbrennerei
Eversbusch

**...der Traditionsbetrieb
In Hagen-Haspe!**



Bildnachweis: LWL - Amt für Denkmalpflege in Westfalen, Foto: A. Brockmann-Peschel 2009

Firmengründung 1780, seit 1817 Wachholderbrennerei. So stellt sich - sehr verkürzt - die Geschichte eines der ältesten Familienbetriebe der Region dar. Vom 18. bis zum 21. Jahrhundert hat sich der Name Eversbusch in der Umgebung fest verbunden mit einem Produkt, das noch heute wie zu Zeiten des ersten "Wachholderbrenners" Peter Christoph Eversbusch nach unveränderter Rezeptur in derselben Destillierblase hergestellt wird wie damals.

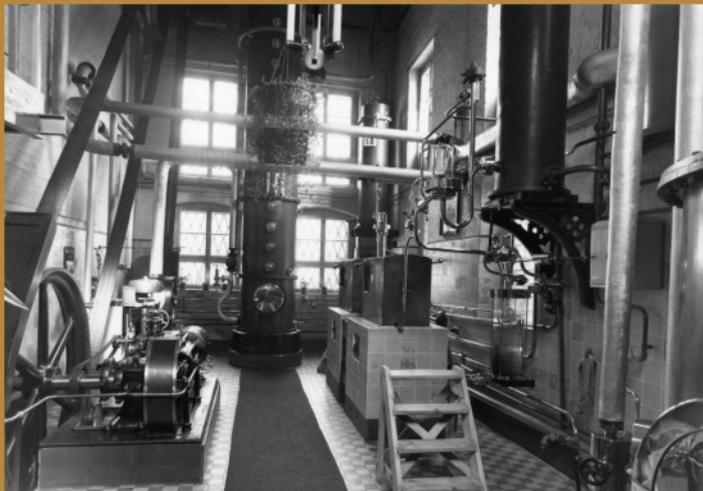


Peter Christoph Eversbusch



Postkarte, um 1910

An der Chaussee Köln-Berlin, der heutigen Berliner Straße in Hagen-Haspe, führten Johann Christoph Eversbusch und dessen Sohn Johann Caspar Eversbusch die Firma als Bäckerei und Brennerei. Wiederum eine Generation weiter erhielt Peter Christoph Eversbusch dann für seine Dienste als freiwilliger Jäger im Freiheitskrieg in den Jahren 1813, 1814 und 1815 das Recht, die Chausseegelder



einzuziehen. Als er 1817 nach seiner Hochzeit in das heutige „Wachholderhäuschen“ an die Berliner Straße umzog, begann dort die Geschichte der Wachholderbrennerei Eversbusch. Neben einer Bierbrauerei wurde diese an heutiger Stelle errichtet. Die Herstellung des Wacholders hatte Peter Christoph Eversbusch im Kriege gegen Napoleon in Holland erlernt.

In den Folgejahren entwickelte sich die Brennerei mit der zunehmenden Bevölkerung in Haspe zu einem größeren Betrieb, so daß im Jahre 1907 ein Neubau errichtet wurde, in dem noch heute nach unveränderten Rezepturen der bekannte Doppelwachholder mit 46 Volumen-Prozent Alkohol sowie ein 42-prozentiger Korn-Anisette hergestellt werden. Damals wurde hauptsächlich in großen Glasballons, den sogenannten Korbflaschen, ausgeliefert und in der Gastronomie wurde dann der Wachholder „an der Klappe“ in Flaschen gefüllt, wenn denn einmal zu Hause ein „Eversbusch“ getrunken werden sollte. Die Abfüllung in Steinzeugkrüge begann zu dieser Zeit parallel zur Einführung von Kühl- und Eisschränken in privaten Haushalten und machte es dann einfacher, auch im eigenen Haus einen gekühlten Doppelwachholder trinken zu können. Unter Ernst Eversbusch, dem Urgroßvater der heutigen Eigentümer Christoph und Peter Eversbusch, der neben



Fundamenten von 1488

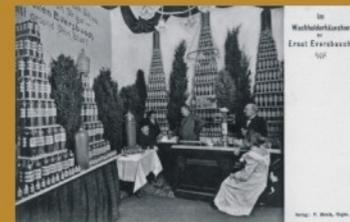
der Tätigkeit in der Brennerei auch über 40 Jahre Stadtverordneter in der ehemals selbständigen Stadt Haspe war, erreichte die Brennerei in den 20er und 30er Jahren des vergangenen Jahrhunderts gemeinsam mit der Hasper Eisen- und Stahlindustrie ihre Blütezeit. In dieser Zeit wurde auch die Brennerei erweitert sowie die Gaststätte, die ehemals das Wohnhaus der Familie Eversbusch war, umgebaut. Bei diesen Umbauarbeiten fand man den Grundstein des verschieferten Fachwerkhäuses, das 1795 auf

Nach dem zweiten Weltkrieg, den die Brennerei bis auf einen Garagenbrand nach alliierter Bombenangriff und Plünderung durch freigelassene russische Zwangsarbeiter gut überstanden hatte, wurde das gesamte Gelände durch die britische Besatzung requiriert und bis 1948 besetzt gehalten. Erst danach konnte wieder mit der Produktion von Doppelwachholder begonnen werden.

Modernisierungen wie die Anschaffung einer automatischen Füllstraße ließen die traditionelle Herstellung des Doppelwacholders jedoch unverändert. So werden noch heute die Wachholderbeeren, die seit mehr als drei Generationen vom selben Importeur aus der Toskana bezogen werden, im kupfernen Destillierapparat von 1817, der „Wachholderblase“, von Peter Eversbusch in mehreren Brennvorgängen destilliert. Die Qualität der Rohstoffe bürgt für höchste Qualität eines Produktes, für dessen Güte nach wie vor die Namen der



Inhaber stehen. Die Wachholderbrennerei Eversbusch ist wie zu Gründungszeiten ein selbständiger Familienbetrieb und befindet sich zu 100% in Händen der Familie Eversbusch.



Der aufmerksame Leser wird sich fragen, woher das zweite „h“ in „Doppelwachholder“ stammt. Ganz einfach: die Familie Eversbusch hat schlicht und ergreifend schon vor über 100 Jahren

erkannt, daß nicht jede Rechtschreibreform es wert ist, umgesetzt zu werden. So verblieb das zweite „h“, das man früher auch in „Wirtschaft, Thunnel“ und anderen Worten fand, einfach da, wo's hingehört. Gutes muß man nicht ändern, daher sind Schreibweise und Rezeptur bei Peter und Christoph Eversbusch auch nach sechs Generationen eben noch dieselbe wie zu Zeiten des Peter Christoph Eversbusch.....



Bildnachweise: LWL - Amt für Denkmalpflege in Westfalen, Foto: A. Brockmann-Peschel 2009