

Das Schild prangt an der Hauswand in Isernhagen und weist auf die Traditionsbrennerei hin. Birgit Hemme (großes Bild) füllt Likör in eine spezielle Flasche ab. Hartung (2)



Schnaps fließt in Schuhe und Tannenbäume

Kornbrennerei mixt für jeden Geschmack

VON STEPHAN HARTUNG

ISERNHAGEN K.B. Es ist alles keine Hexerei: „Das Anrühren der Getränke ist wie Kuchen backen, alles ist nur dünner“, sagt Birgit Hemme, Inhaberin der Kornbrennerei Könecke und Sohn, die seit mehr als 130 Jahren in der Kircher Bauerschaft Korn und Likör in Eigenherstellung mixt.

Die Rezepturen sind geheim, nur so viel verrät Hemme: „Man nehme Zutaten wie Wasser, Alkohol, Zitrone und Zucker“ – und fertig ist die Spirituose.

Ihr eigenes Lieblingsgetränk? „Granatapfel-Likör, mit Johannisbeersaft aufgefüllt.“ Das der Isernhagener Kundschaft sei ganz klar der Kräuterlikör Felsenfeuer: „Der wird hier getrunken wie Medizin“, sagt die Chefin der Kornbrennerei.

Mit ihrem Schwiegervater teilt sich Birgit Hemme den klassischen Hofverkauf. Dort gibt es außer alkoholischen Getränken auch Kartoffeln aus eigener Produktion oder etwa Wachteleier. Denn die junge Frau bewirtschaftet auch noch einen Bauernhof in Kirchhorst, das Schnapsgeschäft betreibt sie nur nebenbei.

Das sei auch der Grund dafür, dass sie die Anfrage eines Einzelhandelskonzerns, der Schnaps aus K.B. ins Sortiment nehmen wollte, abgelehnt hatten. „Wir wollen keine Ramschware für Supermärkte herstellen, sondern legen Wert auf Handarbeit“, sagt sie. Expandieren, das will Hemme nicht.

Lieber mixt und etikettiert sie für Geburtstags- und Hochzeitsfeiern oder Jubiläen besondere Schnäpse oder Likör. Flaschen gibt es in allen Formen vom Tannenbaum über den Fußball bis zum Hackenschuh.

Zur Stammkundschaft der Kornbrennerei gehören Gaststätten und Restaurants. Für einzelne Betriebe werden Spezialitäten hergestellt – das Rezept ist streng geheim.

Für den Mischvorgang hat die Inhaberin noch einen Helfer. Sonst macht sie alles allein: Verkauf und Herstellung, Reinigung und Buchhaltung. „Ich bin gelernte Krankenschwester, die können alles“, sagt Birgit Hemme scherzend. Eine besondere Ausbildung sei für den Isernhagener Traditionsbetrieb nicht notwendig. „Unsere Rezepte haben den Segen von fünf Generationen.“



MIXEN STATT BRENNEN

Fünf Generationen pflegen Tradition seit 1876

Seit 1876 stellt die Kornbrennerei Könecke und Sohn in Isernhagen Schnaps und Likör her. Sie befindet sich an der Dorfstraße – in Sichtweite der Heinrich-Könecke-Straße, die an den Firmengründer erinnert. Der Familienbetrieb wird in der fünften

Generation geführt – seit drei Jahren von Birgit Hemme. Sie bezieht die Zutaten für Korn und Likör überwiegend aus Deutschland.

Wichtigster Rohstoff sind die Kräuter und hochprozentiger Alkohol. In einem Kupferkessel

rührt Hemme kalt die Getränke an, die nach einem Tag schon fertig sind. Für die Abfüllung stehen zwei Fässer für Korn und 15 Tonkrüge für die Liköre zur Verfügung. Bis vor zwei Jahren wurde in Isernhagen selbst gebrannt, heute nur noch gemixt. hg

SoVD: Möhle ist Vorsitzender

ISERNHAGEN. Die Mitglieder des Ortsverbandes Isernhagen des Sozialverbandes Deutschland (SoVD) haben auf ihrer Mitgliederversammlung einen neuen Vorsitzenden gewählt. Ab sofort leitet der langjährige stellvertretende Vorsitzende Matthias Möhle die Geschichte in Isernhagen. Als seine Stellvertreterin fungiert nun Ines Ehlens-Stahlhut. Den neuen Vorstand komplettieren Christa Reschke, Gisela Jung, Manfred Rehkopf, Klaus Bode, Walter Daps und Günter Goth. Der Ortsverband wird sich Interessierten am Sonntag, 22. April, beim Isernhagener Gesundheitstag vorstellen. Weitere Informationen erteilt Matthias Möhle unter Telefon (05 11) 73 75 71.

car

Nicht nur Wasserfreunde kommen ins Schwimmbad

Lesestoff zu Schnäppchenpreisen: Bücherflohmarkt hat begonnen

ALTWARMBÜCHEN. „Bin ich hier richtig im Schwimmbad?“ Das fragte sich manch ein Besucher gestern, der im Hallenbad an der Bernhard-Rehkopf-Straße seine Runden drehen wollte. Tatsächlich ähnelt der Eingangsbereich momentan mehr einer Buchhandlung als einer Sportstätte. Bereits zum siebten Mal findet dort ein Bücher- und Medienflohmarkt statt.

„Wir haben bestimmt 15 000 Bücherspenden bekommen“, sagt Hallenbadchef Heiko Hesse. Acht Stunden lang habe der Aufbau gedauert, bei dem 15 Hallenbadfreunde ehrenamtlich mitgeholfen hätten. Dabei seien die Bücher nach Möglichkeit nach Genres sor-



Am Tisch mit den Kriminalromanen wird Uwe Heinel aus Isernhagen fündig. Remmer

tiert worden. Für Buchliebhaber ist der Flohmarkt ein Muss: „Ich bin immer hier, das lohnt sich sehr“, bekennt Uwe Heinel aus N.B. Derselben Meinung ist Susanne Lechelt aus Großburgwedel, die fünf Bücher unter dem Arm

trägt. „Hier gibt es viele tolle und neuwertige Bücher“, sagt sie. Wer sich auf Schnäppchenjagd begeben will, hat noch mindestens bis Mitte Mai Gelegenheit dazu – Verlängerung nicht ausgeschlossen, wie Heiko Hesse verspricht. rem

Kleiderkauf und Kaffeetrinken mit dem DRK

ISERNHAGEN N.B. Der DRK-Ortsverein Isernhagen lädt für Donnerstag, 26. April, zu einer Fahrt nach Oberlübbe ein. Dort steht ein Besuch bei der Firma Höinghaus mit Modenschau und Gelegenheit zum Einkauf in den Schauräumen auf dem Programm. Gegen 14.30 Uhr ist eine Weiterfahrt in die Kaffeestuben nach Idensen vorgesehen.

Abfahrt ist um 10.15 Uhr an der Bushaltestelle Lohner Weg, um 10.20 Uhr an der Industriestraße, um 10.30 Uhr bei Dehne und um 10.45 Uhr am Farrelweg. Die Teilnahme kostet 16 Euro und ist auch für Nichtmitglieder möglich. Der Bus verfügt über einen Außenlift und ermöglicht einen einfachen Einstieg. Anmeldungen sind möglich bis Sonnabend, 21. April, unter Telefon (0175) 2 96 74 24 und (051 39) 40 26 76. rem