

Tradition und Innovation - kein Widerspruch

Obwohl wir unsere Produkte schon seit Generationen nach denselben Rezepten in denselben Anlagen herstellen, nutzen wir natürlich die Innovationen der Neuzeit, die uns die Möglichkeit bieten, unserer Kundschaft ein komfortables Einkaufserlebnis zu präsentieren.



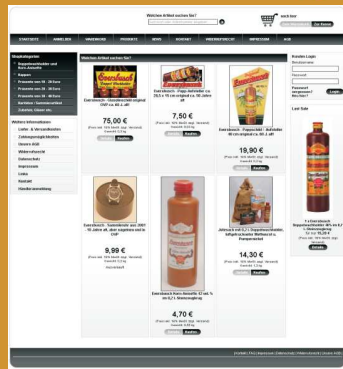
Ansicht um 1900

Die Ringe zum Anbinden der Pferde sind zwar bei uns noch an der Straßenmauer erhalten, doch ist Bestellung und Lieferung heute schneller als per Postkutsche möglich...

Wir verfügen natürlich über einen Onlineshop, über den Sie unsere Produkte einfach und sicher online ordern können. Rascher Versand mit unseren verlässlichen Logistikpartnern sowie die Möglichkeit, aus verschiedenen Zahlungsmöglichkeiten auszuwählen, vervollständigen den Komfort.

Hier finden Sie neben unserem Standardsortiment in Kruggrößen von 0,2 bis 1,0 Liter auch Präsentartikel in verschiedenen Preiskategorien. Vom Klassiker bis zur Wachholderkugel mit belgischer Zartbitterschokolade ist alles dabei. Auch interessante - und vor allen Dingen - echte originale und seltene Sammlerartikel wie Schilder aus Glasolin, tatsächlich historische Pappwerbeaufsteller usw. finden Sie hier.

Besuchen Sie doch einfach einmal unseren Onlineshop im Internet unter www.eversbusch.de und überzeugen Sie sich von unserem Angebot!



Die aktuelle Startseite unseres Internetsshops

BESICHTIGEN SIE DOCH EINMAL UNSERE WACHHOLDERBRENNEREI!

Sicherlich haben Sie mit Freunden und Geschäftspartnern oder mit Gruppen und Vereinen schon den einen oder anderen Ausflug unternommen. Aber haben Sie schon einmal eine denkmalgeschützte Wachholderbrennerei, in der nach wie vor wie zu Ur-Ur-Urgroßvaters Zeiten destilliert wird, besichtigt?



Peter Christoph Eversbusch hätte 1817, als er in napoleonischer Zeit seinen Betrieb vom ursprünglichen Sitz in Haspe an den heutigen verlegte, auch nicht daran gedacht, dass seine Ur-Ur-Urenkel Peter und Christoph Eversbusch den Betrieb dereinst der Öffentlichkeit zugänglich machen würden.



Wir heißen Montags bis Freitags Gruppen von 10 - 25 Personen nach Voranmeldung persönlich willkommen, bei uns führt ein "Eversbusch", nicht etwa ein Angestellter. Sie bekommen Ihre Informationen also aus erster Hand. Führungsbeginn nach Ihren Wünschen zwischen 16.00 und 17.30 Uhr. Kleingruppen können wir eventuell zusammenfassen, fragen Sie nach Terminen. Im Anschluss an die ca. Eineinhalbstündige Führung durch die historische Brennerei, die Destillation und unsere Abfüllung verkosten wir gemeinsam Doppelwachholder, Korn-Anisette und probieren eins unserer Mixrezepte. Lassen Sie sich überraschen!

EVERSBUSCH "1817" - DER NEUE DOPPELWACHHOLDER MIT 56VOL.%

200 Jahre - seit 1817 - produziert die Familie Eversbusch nun an der Berliner Straße, der früheren Chaussee Cölln-Berlin, Doppelwachholder. Grund genug dafür, im Jubiläumsjahr erstmals den "1817", einen 56%igen Doppelwachholder zu destillieren. Wie auch unser 46%iger Doppelwachholder auf der Anlage von 1817 gebrannt, eignet er sich hervorragend als Basis für klassische Wachholder-Longdrinks und -Cocktails -

oder Sie genießen das volle und doch überraschend weiche Aroma der toskanischen Beeren einfach pur! Natürlich finden Sie diese Spezialität auch in unserem Onlineshop!



Besuchen Sie uns auch auf Facebook: Aug. Eversbusch Wachholderbrennerei



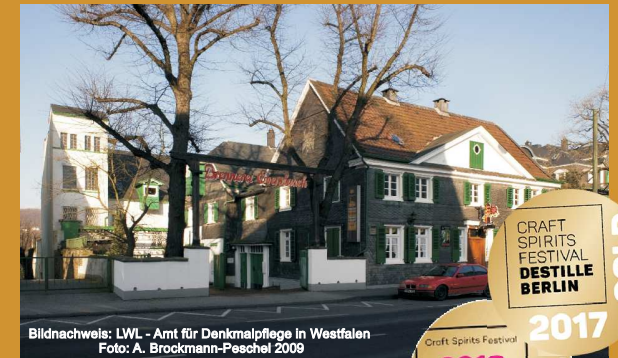
Westfälische Präsente!

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

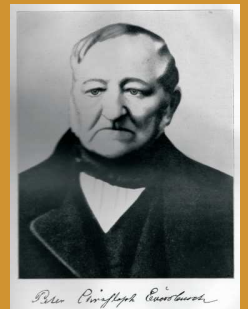
200 Jahre Doppelwachholder an der Berliner Straße In Hagen-Haspe!



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 steht der Name Eversbusch für ein ausgezeichnetes 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

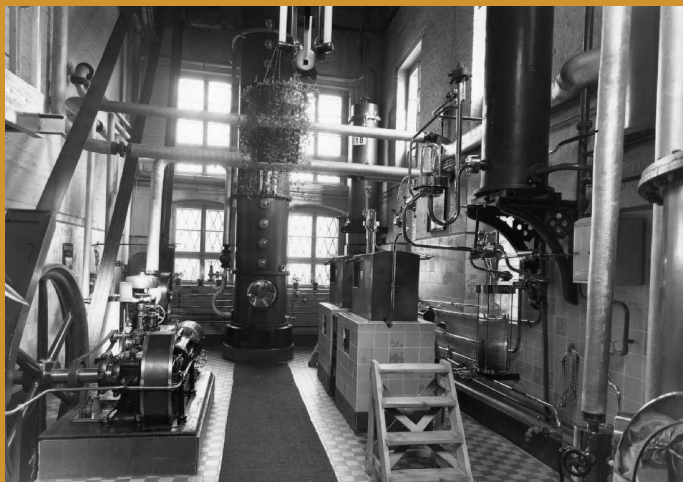


Postkarte, um 1910

An der Chaussee Köln-Berlin gründete Johann Christoph Eversbusch im Jahre 1780 das Unternehmen als Bäckerei, in der auch in einer kleinen Brennerei "normaler" Korn hergestellt wurde. Erst Jahrzehnte später wurde daraus die Wachholderbrennerei Eversbusch. Peter Christoph Eversbusch erhielt 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 Volumenprozenten 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 errichtet wurde.

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 Fachwerkhauses, das 1795 auf

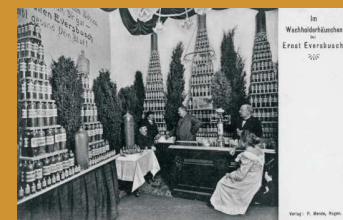


Nach dem zweiten Weltkrieg, den die Brennerei bis auf einen Garagenbrand nach alliierter Bombenangriff und Plünderung durch freigelassene russische Zwangsarbeiter gut überstanden hatte, wurde das gesamte Gelände durch die britische Besatzung requiriert und bis 1948 besetzt gehalten. Erst danach konnte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

Modernisierungen wie die Anschaffung einer automatischen Füllstraße ließen die traditionelle Herstellung des Doppelwachholders 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 „Wirthschaft, Thunne!“ 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.....



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