

# Wo Milch und Schampus fließen

**HITZEGRAD** Heute blickt der Ohligser Feinkost-, Restaurant- und Cateringbetrieb auf 100 Jahre zurück.

Die Übernahme der Festhalle: Das wäre ein schöner Höhepunkt im Jubiläumsjahr des Ohligser Familienbetriebs Hitzegrad. „Wir sind doch alle mit der Halle großgeworden“, sagt René Hitzegrad (36), der seit letztem Jahr zusammen mit seinem Bruder André (33) die Geschäfte der E. Hitzegrad GmbH führt. „Wir haben den Vorteil der Infrastruktur“, betont Vater Erhard (62): Die in Steinwurfnähe liegende Festhalle, um die sich mehrere Gastronomen bewerben, hat keine eigene Küche. Hitzegrad: „Wir möchten die Halle im alten Stil weiterführen, aber auch Neues anbieten.“

## Jede der vier Generationen erweiterte das Angebot

Neues anbieten: Das zieht sich wie ein roter Faden durch die Geschichte des 1911 als Milchgeschäft gegründeten Unternehmens. Jede Generation fügte etwas hinzu: Der Sohn des Firmengründers, Paul Hitzegrad junior, ergänzte das Angebot in den 50er Jahren durch eine Metzgerei mit Partyservice sowie durch Obst, Gemüse und Nahrungsmittel.

Die Brüder Erhard und Robert nahmen in dritter Generation eine Bäckerei hinzu und eröffneten ein Bistro. „Wir haben uns beispielsweise beim Kadewe in Berlin umgesehen“, erinnert sich Edeltraud Hitzegrad, die Ehefrau von Erhard. „Als wir vor 24 Jah-



„Die Milch macht’s“: Der viel später erfundene Werbespruch passt gut zu den Anfängen des Familienunternehmens. Edeltraud, Erhard, René und André Hitzegrad (v. l.) mit einer alten Aufnahme des 1911 gegründeten Geschäfts. Foto: Preuss

ren unser Bistro einrichteten, war das noch vor der Kö-Passage.“

Rund 2000 m<sup>2</sup> ist das Hitzegrad-Grundstück zwischen Emden- und Talstraße groß. „Wir haben jede Ecke ausgenutzt“, erläutert Erhard Hitzegrad. 2002 wurde das Ladenlokal um 350 m<sup>2</sup> auf mehr als 1000 m<sup>2</sup> erweitert und ein neuer Gesellschaftsraum eingeweiht. Aus dem Party- wurde ein Cateringservice, der bis zu 3000 Personen bedienen kann.

Von 2005 bis 2008 drehten sich alle Änderungen um die Gastronomie: Das Open-Air-Restaurant „Hitze-Frei“, später um eine

Terrasse und eine kleine Lounge erweitert, nahm seinen Betrieb auf. „Hinter“ dem neu gestalteten Feinkostgeschäft eröffnete die Familie 2008 das Restaurant „Beach Club“. Frisch gestrichen, umdekoriert und mit neuem Motto („Vier Jahreszeiten“) geht das Restaurant nächste Woche wieder in Betrieb. 2010 stand der Club ganz im Zeichen von James-Bond-Filmen.

„Wir sind mit die Einzigen, die noch ein Lebensmittelgeschäft unter ihrem Familiennamen führen“, sagt Edeltraud Hitzegrad. „Die eigene Metzgerei ist ein Zug-

pferd. Durch das eigene Geschäft können wir im Restaurant sehr viele Saisongerichte anbieten.“ In diesem Monat steht natürlich wieder ein Grünkohl-Eintopf auf der Speisekarte.

Gefeiert wird das 100-jährige Bestehen im Sommer, vielleicht zusammen mit dem Molkereigrößhandel, der seit 2008 ganz in den Händen von Robert Hitzegrad liegt. Mitfeiern werden rund 40 Mitarbeiter sowie Aushilfen. Erhard Hitzegrad: „Der Dank geht auch an sie. Wir haben sehr treue Mitarbeiter, die zum Teil schon 15 Jahre hier sind.“ flm