

## Vom Milchgeschäft zum Feinkosthaus

(uwv) Einst war es lediglich ein Milchgeschäft in Ohligs, mittlerweile ist das Unternehmen Hitzegrad zum Feinkosthaus gewachsen mit eigener Fachmetzgerei, Catering und Eventgastronomie. Kommen Freitag, 7. Januar, besteht das Unternehmen seit 100 Jahren. „Mit Aktionen oder einem Fest zum 100-jährigen Bestehen warten wir aber auf besseres Wetter“, sagt Erhard Hitzegrad.

Der 62-Jährige ist zusammen mit seiner Frau Edeltraut (60) die dritte Generation im Familienunternehmen. Die vierte Generation mit René (36) und André Hitzegrad (32) ist seit dem vergangenen Jahr mit im Unternehmen, nachdem 2008 Robert Hitzegrad – der Bruder von Erhard Hitzegrad – den Bereich der Molkereigrößhandlung übernahm und sich Erhard und Edeltraut Hitzegrad sowie die beiden Söhne auf das Feinkosthaus, die Metzgerei sowie Catering und Gastronomie konzentrierten.

### Kontinuierlich ausgebaut

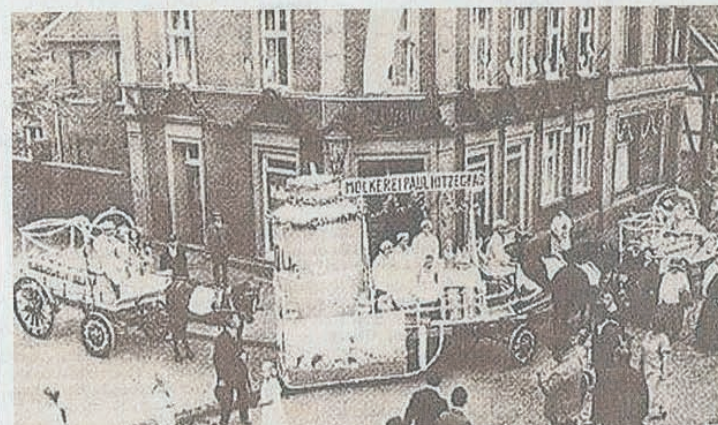
Vor 100 Jahren, als Paul Hitzegrad an der Emdenstraße das Unternehmen gründete, wurden Milch und Sahne noch per Pferdewagen zu den Kunden transportiert. In den 1950er Jahren ergänzte Paul Hitzegrad junior dann den Familienbetrieb um eine Fachmetzgerei mit Partyservice, eine Obst- und Gemüseabteilung und eine Nahrungsmittelabteilung. Immer wieder wurde im Laufe der Jahre das Geschäft im Sortiment und der Fläche

vergrößert. Eine Bäckerei und ein Bistro hielten Einzug, der Molkereigrößhandel wuchs von zwischenzeitlich zehn auf einen Kundestamm von über 600. Der Partyservice wurde erweitert zum Cateringzweig für zwei bis 3000 Personen mit Full Service, das heißt, Hitzegrad sorgt auch für Planung, Dekoration, Service bis hin zur Endreinigung.

Als „Sahnehäubchen“ bezeichnet Erhard Hitzegrad den vor acht Jahren neu geschaffenen Gesellschaftsraum. Im stilvollen Ambiente werden dort 20 bis 100 Personen individuell betreut und mit kulinarischen Genüssen verwöhnt. „Uns liegt viel an einer guten Kombination aus alt vertrautem und modernem Verkaufswesen“, betont Erhard Hitzegrad.

2005 kam eine weitere Expansion mit dem „Hitze-Frei“ hinzu, 2008 schließlich wurde das Feinkosthaus komplett neu gestaltet und ein Beach-Club mit internationalen Speisen und Getränken eröffnet, der Gäste weit über die Stadtgrenzen von Solingen anzieht.

Aber auch im Jahr des 100-jährigen Bestehens ist kein Stillstand bei Hitzegrad zu verzeichnen. „Wir haben uns für die Übernahme der Ohligser Festhalle beworben, Ende Februar erwarten wir hier eine Entscheidung von der Stadt“, sagt Erhard Hitzegrad. Bekomme Hitzegrad den Zuschlag, sollen in der Festhalle künftig „mehr Veranstaltungen, aber auch exklusive Seminare und Konferenzen“ stattfinden.



Milch und Sahne wurden vom Ohligser **Milchgeschäft Hitzegrad** früher per Pferdewagen zu den Kunden transportiert.  
FOTO: FIRMA HITZEGRAD