

Bäckerei Heimes in Saalhausen 1914

Preisliste



Pralinen mit individueller Werbung

Eine Pralinen-Spezialität aus dem Herzen des Sauerlandes



Eine besondere Spezialität unseres Hauses sind unsere handgemachten Pralinen und Tortenspezialitäten. Unsere stadtbekannten Pralinen sind zum Markenzeichen und Repräsentant der Stadt Lennestadt geworden. Gerne stellen wir auch Ihre „süßen Wünsche“ ganz individuell und termingerecht her: Ob Firmenlogos, Fotos oder Textbotschaften – Ihrer Kreativität und Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Eine große Auswahl an frischen und handgefertigten Tortenkreationen finden Sie täglich. Bei größeren Mengen für besondere Anlässe nehmen wir gerne Ihre Vorbestellung entgegen. Auf Anfrage kreieren wir auch Ihre Hochzeitstorte nach ihren Wünschen. Lassen Sie sich von uns beraten.

Lieber Gast

wir freuen uns, Sie hier im Cafe Heimes in Saalhausen begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt.

*Durch unser ständig wechselndes Angebot bitten wir Sie,
Torten und Gebäck am Büffet auszusuchen.*

*Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie
heiße Kaffeespezialitäten,
Köstlichkeiten aus Schokolade,
Frühstück,
Mittagsgerichte,
hausgemachte Eisspezialitäten,
Herzhaftes und Süßes,
erlesene Weine und
ausgesuchte Teesorten zusammengestellt.*

Petra und Gregor Heimes

Kaffee-Kultur

Tasse Kaffee	2,40 €
Kännchen Kaffee	4,80 €
Tasse Kaffee (entcoffeiniert).....	2,40 €
Kännchen Kaffee (entcoffeiniert).....	4,80 €
Tasse Kaffee Creme.....	2,70 €
Tasse Kaffee Creme (entcoffeiniert).....	2,70 €
Tasse Milchkaffee.....	2,70 €
Tasse Milchkaffee (entcoffeiniert).....	2,70 €
Tasse Espresso.....	2,10 €
Tasse Espresso Macchiato.....	2,30 €
Glas Latte Macchiato	2,80 €
Tasse Cappuccino	2,70 €
Tasse Cappuccino (entcoffeiniert).....	2,70 €

Heiße Kaffee-Spezialitäten mit Schuss

Rüdesheimer Kaffee mit
Asbach Uralt und einem „Klacks Sahne“5,00 €

Irish-Coffee
mit echtem irischem Whisky
und einem „Klacks Sahne“5,00 €

Pharisäer
Kaffee mit Rum und einem „Klacks Sahne“ .5,00 €

Italiener
Kaffee mit Amaretto und einem
„Klacks Sahne“5,00 €

Zarewitsch
Kaffee mit original russischem Wodka,
Zucker und einem „Klacks Sahne“5,00 €

Heiße Köstlichkeiten aus Schokolade

Tasse Schokolade	2,70 €
Kännchen Schokolade	4,70 €

Russische Schokolade

mit Wodka und einem „Klacks Sahne“	5,00 €
--	--------

Seebär Schokolade

mit Rum, Vanille-Milcheis und einem „Klacks Sahne“	5,00 €
--	--------

Wiener Schokolade

mit Eierlikör und einem „Klacks Sahne“	5,00 €
--	--------

Milchgetränke

Glas Milch (kalt oder warm)	2,00 €
Glas Milch mit Honig.....	2,40 €

Heiße Teegetränke

Glas Tee mit Rum und Kandis.....	4,70 €
Glas Grog mit Rum	3,70 €
Glas Pfefferminz-/Hagebutten-/ Kamillentee.....	2,10 €
Kännchen Pfefferminz-/Hagebutten-/ Kamillentee.....	4,20 €
Glas Früchtetee.....	2,10 €
Kännchen Früchtetee.....	4,20 €
Glas schwarzer Tee.....	2,10 €
Kännchen schwarzer Tee.....	4,20 €
Heiße Zitrone frisch gepresst.....	3,00 €

In der Teekarte finden Sie viele Teespezialitäten.

Kalte alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light, Spezi,	
Fanta, Sprite 0,2 ltr.....	2,00 €
Mineralwasser 0,25 ltr. Flasche.....	2,50 €
Schwepes Bitter Lemon 0,2 ltr. Flasche	2,50 €
Apfelschorle 0,2 ltr.	2,20 €
Apfelschorle 0,3 ltr.	3,30 €
Hausgemachte Holunderschorle 0,2 ltr.....	2,20 €
Hausgemachte Holunderschorle 0,3 ltr.....	3,30 €
Hausgemachte Holunderblütenschorle 0,2 ltr.	2,20 €
Hausgemachte Holunderblütenschorle 0,3 ltr.	3,30 €

Säfte

Apfelsaft 0,2 ltr.....	2,20 €
Apfelsaft 0,3 ltr.....	3,30 €
Orangensaft 0,2 ltr. Flasche	2,20 €
Johannisbeersaft 0,2 ltr. Flasche.....	2,20 €

Schnäpse und Liköre

Alter Schneider	
„Holzfassgelagerter Doppelkorn“ 2 cl	2,50 €
Kempers Korn 2 cl.....	2,00 €
Wacholder 2 cl.....	2,00 €
Malteser Aquavit 2 cl	2,30 €
Schladerer Kirschwasser 2 cl.....	2,80 €
Schladerer Williamsbirne 2 cl.....	2,80 €
Schladerer Himbeergeist 2 cl.....	2,80 €
Schladerer Obstler 2 cl.....	2,80 €
Aufgesetzter Kirsche oder Holunder 2 cl	2,70 €
Wodka Gorbatschow 2 cl	2,00 €
Amaretto 2 cl.....	2,70 €
Eierlikör 2 cl.....	2,70 €

Magenbitter

Kümmerling 2 cl.....	2,70 €
Fernet Branca 2 cl.....	2,70 €
Jägermeister 2 cl	2,70 €

Weinbrand

Asbach Uralt 2 cl.....2,70 €

Biere

Krombacher Bier 0,33 ltr. Flasche.....2,60 €

Krombacher alkoholfrei 0,33 ltr. Flasche.....2,60 €

Fassbrause alkoholfrei 0,33 ltr. Flasche2,60 €

Radler 0,33 ltr. Flasche.....2,60 €

Weizenbier 0,5 ltr. Flasche3,90 €

Weizenbier alkoholfrei 0,5 ltr. Flasche3,90 €

Kleines Frühstück

1 süßes Brötchen, 1 Tasse Kaffee
oder ein Getränk Ihrer Wahl 4,80 €

Süßes Frühstück

1 Tasse Kaffee, Beuteltee oder Schokolade,
2 „normale Brötchen“, 1 Körnerbrötchen,
hausgemachte Konfitüre, Honig, Nutella
und Butter..... 7,00 €

Herzhaftes Frühstück

1 Tasse Kaffee, Beuteltee oder Schokolade,
2 „normale Brötchen“, 1 Körnerbrötchen,
Aufschnitt und Butter 8,00 €

Großes Frühstück

1 Kännchen Kaffee, Beuteltee o. Schokolade mit
1 Scheibe Heimes Schwarzbrot und Vollkornbrot,
2 „normale Brötchen“, 1 Körnerbrötchen,
Aufschnitt, hausgemachte Konfitüre,
Philadelphia Frischkäse, Butter und
1 gekochtes Ei..... 10,60 €
oder 1 Portion Rührei 11,60 €

Gourmet Frühstück

1 Kännchen Kaffee, Beuteltee oder Schokolade mit
1 Scheibe Heimes Schwarzbrot und Vollkornbrot,
2 „normale Brötchen“, 1 Körnerbrötchen, dazu
hausgemachte Konfitüre,
Philadelphia Frischkäse, Butter, Aufschnitt,
1 gekochtes oder Rühr-/Spiegelei, Saft,
Joghurt mit frischem Obstsalat..... 14,10 €

Ergänzungen zum Frühstück

1 Scheibe Heimes Schwarzbrot	0,30 €
1 Scheibe Heimes Vollkornbrot	0,30 €
1 normales Brötchen	0,50 €
1 Körner-Brötchen.....	0,80 €
1 gekochtes Ei.....	1,00 €
1 Portion Rührei	2,70 €
1 Portion Käse	3,00 €
1 Portion roher Schinken	3,00 €
1 Portion gekochter Schinken.....	3,00 €
1 Portion Salami.....	3,00 €
1 Portion Tomate.....	0,80 €
1 Portion Gurke.....	0,80 €
1 Portion Philadelphia Frischkäse	1,20 €
1 Portion Butter.....	0,80 €
1 Portion Nutella.....	0,80 €
1 Portion hausgemachte Konfitüre	1,00 €
1 Portion Joghurt natur.....	2,00 €
1 Piccolo Hausmarke.....	3,90 €

Belegte Brötchen

½ Brötchen mit Butter	1,10 €
½ Körnerbrötchen mit Butter	1,40 €
½ Brötchen mit Nutella.....	1,50 €
½ Körnerbrötchen mit Nutella	1,80 €
½ Brötchen mit Konfitüre.....	1,50 €
½ Körnerbrötchen mit Konfitüre.....	1,80 €
½ Brötchen mit Käse.....	1,80 €
½ Körnerbrötchen mit Käse	2,10 €
½ Brötchen mit rohem Schinken	1,80 €
½ Körnerbrötchen mit rohem Schinken.....	2,10 €
½ Brötchen mit gekoch. Schinken.....	1,80 €
½ Körnerbrötchen mit gekochtem Schinken	2,10 €
½ Brötchen mit Salami	1,80 €
½ Körnerbrötchen mit Salami.....	2,10 €

Brotzeit und Vesperzeit

<i>Käseschnittchen</i>	8,50 €
<i>Schinkenschnittchen</i>	8,50 €
<i>Strammer Max mit 2 Spiegeleiern</i>	10,40 €
<i>Käseschnittchen mit 2 Spiegeleiern</i>	10,40 €
<i>Gemischtes Schnittchen</i>	11,00 €

Aus unserem Suppentopf

<i>Hausgemachte Erbsensuppe nach Heimes` Art</i>	6,50 €
<i>mit einem dicken Sauerländer</i>	9,00 €

***Wir reichen zu jeder Suppe ein
„normales Brötchen“, Weißbrot oder
Heimes Schwarzbrot.***

Warme Gerichte

<i>Dicke Sauerländer Bockwurst</i>	2,50 €
<i>Dicke Sauerländer Bockwurst mit Heimes Schwarzbrot oder 1 „normales Brötchen“ und Butter</i>	6,30 €
<i>3 Spiegeleier auf Heimes Schwarzbrot</i>	5,90 €
<i>3 Rühreier mit rohem/gekochtem Schinken auf Heimes Schwarzbrot</i>	8,60 €

Süßer Apfelstrudel aus der Backstube

Apfelstrudel „Hausgemacht“ 3,30 €

Apfelstrudel mit einem „Klacks Sahne“ 4,10 €

Apfelstrudel
mit 2 Kugeln Vanille-Milcheis 5,70 €

Apfelstrudel
mit hausgemachter gekochter Vanillesoße... 4,80 €

Apfelstrudel mit einem „Klacks Sahne“ und
2 Kugeln Vanille-Milcheis 6,50 €

Apfelstrudel mit hausgemachter gekochter
Vanillesoße und einem „Klacks Sahne“ 5,60 €

Apfelstrudel mit hausgemachter
gekochter Vanillesoße und 2 Kugeln
Vanille-Milcheis..... 7,20 €

Strudel Gourmet

Apfelstrudel mit hausgemachter
gekochter Vanillesoße,
2 Kugeln Vanille-Milcheis
und einem „Klacks Sahne“ 8,00 €

Hausgemachte

Pfannkuchen-Spezialitäten

Süß:

mit Zimt und Zucker..... 5,80 €

mit Apfelstücken..... 6,00 €

**An Sonn- und Feiertagen
keine warmen Gerichte.**

Sekt *

Riesling, klassische Flaschengärung

rassig, fein fruchtig 0,1 ltr.....2,90 €

Flasche 0,75 ltr.....18,20 €

Prosecco

feine duftige Nuancen 0,2 ltr.....4,00 €

Weißwein*

Grauer Burgunder (Nahe)

trocken, vollmundig,

extraktreich 0,2 ltr. Karaffe..... 5,50 €

Riesling (Nahe)

trocken, herb,

durchgegoren 0,2 ltr. Karaffe 4,50 €

Rivaner (Nahe)

halbtrocken, lebendig,

herb 0,2 ltr. Karaffe 4,50 €

Rotwein*

Dornfelder (Nahe)

trocken, tiefdunkle Farbe,

rundes Beerendaroma 0,2 ltr. Karaffe..... 5,50 €

**Den Sekt und die Weine beziehen wir vom Wein- und Sektgut Dr. Gänz aus Guldental*

Sanfter Engel

Vanille-Milcheis mit
Orangensaft und weißem Rum.....5,95 €

Eiskaffee

Vanille-Milcheis mit Kaffee und
einem „Klacks Sahne“5,00 €

Eisschokolade

Vanille-Milcheis mit Schokolade und
einem „Klacks Sahne“5,00 €

Coupe Sauerland

Vanille- und Schokoladen-Milcheis mit
Himbeeren, Himbeer-Topping, Schokoraspeln und
einem „Klacks Sahne“7,85 €

Coupe Dänemark

Vanille-Milcheis mit
heißer Schokoladensoße und
einem „Klacks Sahne“7,85 €

Früchtebecher

Vanille-, Erdbeer- und Schokoladen-Milcheis
mit Obstsalat und einem „Klacks Sahne“8,10 €

Gemischter Eisbecher

2 Kugeln Eis Ihrer Wahl
mit oder ohne einem „Klacks Sahne“ 3,70 €/2,90 €

3 Kugeln Eis Ihrer Wahl
mit oder ohne einem „Klacks Sahne“ 4,90 €/4,10 €

4 Kugeln Eis Ihrer Wahl
mit oder ohne einem „Klacks Sahne“ 6,10 €/5,30 €

Heimes Spezial

Haselnuss-, Stracciatella-Milcheis,
Krokantsplitter, Baumkuchen,
Schokoraspeln und
einem „Klacks Sahne“7,85 €

Eisbecher Schwarzwaldtraum

Vanille-Milcheis mit Kaiserkirschen,
Kirschwasser, Schokoraspeln und
einem „Klacks Sahne“8,10 €

Eisbecher Lennetal

Vanille- und Schokoladen-Milcheis
mit Preiselbeeren, Schokoraspeln und
einem „Klacks Sahne“7,85 €

Eisbecher Luccullus

Vanille- und Schokoladen-Milcheis mit
Eierlikör, Schokoraspeln und einem
„Klacks Sahne“8,10 €

Eisbecher Jamaika

Vanille-, Schoko-Milcheis und Erdbeer-Fruchteis
mit hausgemachten Rumtopf Früchten und einem
„Klacks Sahne“8,10 €

Eisbecher Waldeslust

Vanille-Milcheis mit Heidelbeeren,
Schokoraspeln und einem „Klacks Sahne“ ... 7,85 €

Krokant-Becher

Vanille-Milcheis mit Krokantsplitter
und einem „Klacks Sahne“7,85 €

Pikanter Zimtbecher

Vanille-Milcheis mit Zimtzucker und
einem „Klacks Sahne“7,85 €

Erdbeer-Becher

Vanille-Milcheis, frische Erdbeeren,
frisches Erdbeer-Mark und
einem „Klacks Sahne“8,10 €

Früchtetee-Sorten

Kännchen Früchtetee Himbeer Sahne

Aromatisierte Früchteteemischung mit
Himbeere und fein cremiger Sahne.....5,00 €

Kännchen Früchtetee Dschungelblüte

Aromatisierte Früchteteemischung mit
Maracuja, Mango, Pfirsich.....5,00 €

Kännchen Röd Gröd

Aromatisierte Früchteteemischung mit
Himbeer/Kirschgeschmack.....5,00 €

Kännchen Hawaii Cocktail

Aromatisierte Früchteteemischung
mit Pfirsich/Aprikosen Geschmack.....5,00 €

Kännchen Herbst-Sonate

Aromatisierte Früchteteemischung
mit Apfel-Zimt-Geschmack.....5,00 €

Kännchen Schneewalzer

Aromatisierte Früchteteemischung
mit Marzipan-Orangen-Geschmack5,00 €

Kännchen Opa`s Fruchtegarten

Aromatisierte Früchteteemischung
aus heimischen Beeren.....5,00 €

Kännchen Walderdbeere

Aromatisierte Früchteteemischung
„erdbeeriger“ geht`s kaum5,00 €

Kännchen Himbeere

Aromatisierte Früchteteemischung
„himbeeriger“ geht`s kaum5,00 €

Kännchen Bratapfel

Aromatisierte Früchteteemischung
wie zu Oma`s Zeiten.....5,00 €

Kännchen Maracuja-Orange

Aromatisierte Früchteteemischung
mit Maracuja-Orangen-Geschmack.....5,00 €

Rooibos - Rotbusch Tee-Sorten

Rooibos

Rotbusch-Tee natur, coffeinfrei,
ein teeähnliches Erzeugnis5,00 €

Kännchen Rooibos African Cream

Der gesunde "coffeinfreie" Tee,
mit köstlich-sahnigem Geschmack.....5,00 €

Kännchen Rooibos Summertime

Der gesunde "coffeinfreie" Tee,
mit Erdbeer- und Rhabarberstücken5,00 €

Kännchen Marapaja

Säurearme Früchtetee-Rooibos-Mischung
besonders fruchtig, mild und lecker.....5,00 €

Grüntee-Sorten

Kännchen China Sencha Tee

Helle Tasse, milder blumiger Tee5,00 €

Kännchen China Golden Yunnan

Aus der Provinz Anhui, gleichmäßiges
Blatt mit goldenen Tips5,00 €

Kännchen Gabalong

Frisch, grasig, blumig,
leicht fruchtige Note5,00 €

Kännchen Jasmin „Spezial“

Ein besonders schöner, gleichmäßig
gerollter Grüntee, dem wiederholt
frisch duftende Jasminblüten
zugegeben werden.....5,00 €

Schwarztee

Kännchen Darjeeling FTGFOP TUKDAH
Späte First Flush in Pflückung,
aromatisch und blumig5,50 €

Kännchen Gold Assam Broken
Kraftvolles würziges Aroma,
bunt durchsetzter Tee5,00 €

Kännchen Ostfriesenmischung
Eine Brokenmischung aus Assam
und Java Broken Tees.5,00 €

Aromatisierte Schwarztee-Sorten

Kännchen Tee Eierpunsch (Oma`s Eierpunsch)
Aromatisierter schwarzer Tee mit
sahnigem Eierlikörgeschmack5,00 €

Kännchen Black Currant
mit Johannisbeer-Geschmack5,00 €

Kännchen Maracuja
Paradiesischer Südseezauber5,00 €

Kännchen Wildkirsche
Das Geheimnis liegt in der Kirsche5,00 €

Kännchen Earl Grey
Aromatisierter schwarzer Tee mit
Bergamotten-Öl5,00 €

Kännchen Vanille
Ein echter Klassiker5,50 €

Kännchen Krokant
Die fein-herbe Krokantnote bildet ein
Traumpaar mit schwarzem Tee5,00 €

Kräutertee

Kännchen Pfefferminzblätter.....5,00 €

Kännchen Kamillenblüten.....5,00 €

**Kännchen Morgenmuffels Muntermacher
Gut zu jeder Tageszeit.....5,00 €**

***Zu allen Teesorten servieren wir braunen
Kandis und wahlweise Milch oder Zitrone.***

***Genießen Sie Ihren Tee auch zu Hause,
nehmen Sie sich von hier
Ihre Teemischung mit.***

***Teemischungen sind liebevoll
zusammengestellte Kreationen.***

***Es wird ein abgerundetes
Geschmackserlebnis erzielt.***

Bäckerei Heimes - Tradition seit 1864

1839 erbaute Johann Schmidt, genannt Mues, bei Aufnahme eines Darlehens in Höhe von „achzig Thalern“ von dem Gewerker Franz Anton Gerlach zu Saalhausen ein Haus an der Lenne in Saalhausen.

Seine Ehe blieb kinderlos, weshalb er das Haus seiner Nichte Elisabeth Schulte aus Hebbecke bei Bracht, verlobt mit Gregor Heimes aus Saalhausen, vererbte. Bedingung war, dass Gregor Heimes bei Überschreibung des Hauses Elisabeth Schulte heiratete. Nach Einlösung dieser „Bedingung“ erfolgte die Überschreibungsbestätigung des königlichen Grundbuchamtes Kirchhundem am 14. April 1864.

1864 Am 16. November heirateten die Brautleute. Der gelernte Bäcker Gregor Heimes eröffnete im ehemaligen Hause Schmidt eine Bäckerei, die bis heute noch im Volksmund nach dem Vornamen des ersten Bäckers „Gregors“ genannt wird.

Die alte Backstube „im Hause Padt“, also in unmittelbarer Nachbarschaft zur neuen Bäckerei, übernahm sein Neffe Josef, ein Sohn seines Bruders Martin. Beide Backstuben arbeiteten in friedlicher Konkurrenz.

Der andere Bruder, Franz Anton, arbeitete zunächst tatkräftig in der Bäckerei mit und wanderte später nach Amerika aus. Von Detroit schrieb er seinem Bruder, dass er nach Amerika kommen soll, „da hier ein gutes Auskommen sei“. Doch Gregor blieb seiner Heimat Saalhausen treu.

1879 nahm Gregor Heimes eine der ersten mit Wasserkraft betriebenen Teigmaschinen im Sauerland in Betrieb.

1882 Nach dem Tode von Gregor Heimes am 9. Mai 1882 führte die Witwe Elisabeth Heimes, Mutter von fünf Kindern, die Bäckerei mit einem Gesellen weiter.

1896 heiratete ihr Sohn Franz Anton die Theresia Stracke, die zusammen Haus und Bäckerei führten. Es wurde erstmalig ein von Kühen gezogener eisenbereifter Wagen eingesetzt, der das Heimes-Brot ins Lennetal bis Altenhundem und flussaufwärts bis Lenne lieferte. Die Belieferung mit Kuhwagen wurde bis 1935 fortgesetzt.

1905 Am 31. Dezember wurde Gregor Heimes, als erster Sohn von Franz Anton und Theresia Heimes geboren; sein Zwilling Bruder Franz erblickte eine halbe Stunde später, am 1. Januar 1906 die Welt.

1917 starb Elisabeth Heimes. Sie war seit 1864 die „Seele des Hauses“.

1924 starb ihr Sohn Franz Anton Heimes. Die Bäckerei wurde dann von den beiden Söhnen, den Zwillinge Gregor und Franz, weitergeführt.

1934 Am 14. November heiratete Gregor Heimes Elisabeth Hegener aus Selkentrop. Sein Zwillingbruder Franz heiratete ihre Schwester Johanna Hegener.

1936 Am 23. September kam Antonius Heimes als erstes Kind der Eheleute Gregor und Elisabeth Heimes zur Welt.

1937 trennten sich die Wege der beiden Zwillingbrüder. Franz zog nach Untereschbach bei Köln und übernahm dort einen Bauernhof, den Gregor für ihn gekauft hatte.

Zielstrebig bauten die Eheleute Gregor und Elisabeth Heimes die Bäckerei aus. Die beiden waren wegen ihrer gewinnenden und leutseligen Art sehr beliebt.

1945 Kurz vor Kriegsende wurde die Bäckerei Heimes, als Gefechtsstand der deutschen Wehrmacht, von amerikanischen Panzergranaten dreimal getroffen und schwer beschädigt. Doch der Backbetrieb konnte schon bald - wenn auch zunächst nur behelfsmäßig - wieder aufgenommen werden. Die Belieferung erfolgte mit einem Handkarren.

1954 Zum Maifeiertag eröffneten die Eheleute Gregor und Elisabeth Heimes auf Anregung ihres Sohnes Antonius ein Café. Das Café ist von Anfang an von den zahlreichen, alljährlich in Saalhausen weilenden Ferien- und Kurgästen gut angenommen worden.

1960 Der plötzliche Tod von Elisabeth erschütterte die junge Familie mit den vier Kindern Antonius, Franz-Josef, Marlies und Alfons.

1962 Antonius heiratete nach Bestehen der Meisterprüfung Josefa Dümpelmann aus Milchenbach. Aus der Ehe stammen die Kinder Elisabeth, Ursula und Gregor.

1966 wurde der Backbetrieb entsprechend der Zeit vom Steinofen auf Dampfbackofen umgestellt.

1975 übergab Gregor Heimes die Bäckerei an seinen Sohn, den heutigen Seniorchef und Bäckermeister Antonius Heimes.

1980 starb Vater und Großvater Gregor Heimes. Er ist heute noch vielen Saalhausern und darüber

hinaus als Bäckermeister und Trompeter in bester Erinnerung.

1989 feierte die Bäckerei-Café Heimes ihr 125-jähriges Jubiläum.

1994 Fünf Jahre später zum 130. Firmenjubiläum trat Gregor Heimes, Sohn von Antonius und Josefa, als Bäckermeister in die Fußstapfen des Vaters. Es folgten die Ausbildungen zum Betriebswirt des Handwerks und 1997 zum Konditormeister.

1998 heiratete Gregor Heimes die Konditorin Petra Holderberg, die aus dem Café Kirchhoff in Finnentrop stammt.

1999 wird am 14. Juli Sohn Gregor-Kaspar und am 8. März

2001 Tochter Antonia-Victoria wird geboren. Für die Fortführung der Familientradition durch einen Heimes mit den Vornamen Gregor, Antonius bzw. Antonia ist gesorgt.

2003 Das beliebte Gartencafé am Lenneweher ist im April um die Fläche der ehemaligen „Bleichewiese“ erweitert worden. Wo heute die Café-Terrasse zu Kaffee und Kuchen einlädt, haben bis in die sechziger Jahre Saalhauser Frauen ihre Wäsche gebleicht.

2004 Antonius Heimes überschreibt die Bäckerei auf seinen Sohn Gregor. Mit den Eheleuten Gregor und Petra Heimes wird der Traditionsbetrieb in der 5. Generation fortgeführt. Der damals fünfjährige Gregor-Kaspar entwickelte nun ebenfalls ein reges Interesse am Bäckerhandwerk und half nach dem Kindergarten gelegentlich und mit Eifer beim Plätzchen ausstechen. Seitdem sind wieder

regelmäßig drei Generationen Heimes in der Backstube tätig, wenn er und seine Schwester Antonia die Eltern tatkräftig unterstützen.

Im Winter eröffnen Petra und Gregor im Bahnhof Altenhudem ein Café und nennen es „DB -Das Bistro“. Mit viel Liebe ist hier bis ins kleinste Detail eine schöne Harmonie von Café und Bahnhof geschaffen worden. Seitdem ist wieder Leben in den Bahnhof eingekehrt. Denn lange Zeit fristete das Bahnhofsgebäude ein trauriges Dasein an den Gleisen. Heute ist das Café Glanzpunkt des Bahnhofs. Angeboten werden eine umfangreiche Frühstücks-, Mittags- und Vesperkarte mit Brot und Backwaren sowie Kuchen, Torten, Gebäck und Pralinen aus eigener Herstellung.

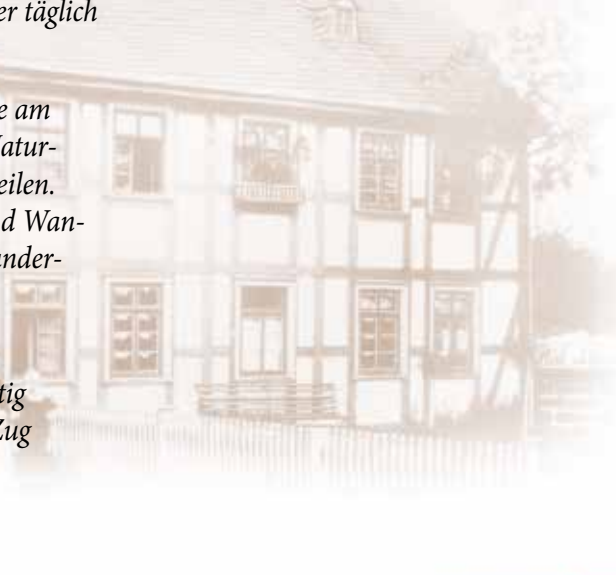
2010 wird der Bahnhofsvorplatz neu gestaltet und für die Sommermonate um eine ansprechende Außenterrasse erweitert.

Im April 2014, als genau zehn Jahre nach der Eröffnung von „DB – Das Bistro“ wurde die Eisdieler „DE – Die Eisdieler“ in Altenhündem eröffnet. Die vorhandene Geschäftsfläche im alten Bahnhof wurde damit um 120 m² erweitert. Um das hochwertige Speiseeis aus ausgewählten natürlichen Rohstoffen selbst herzustellen, ließ sich Gregor Heimes zum professionellen Eismacher ausbilden. In seinem Eislabor in Saalhausen kreiert er täglich mehr als 20 Sorten köstliche Eiscreme.

Seit dem Sommer finden mit der „Terrasse am Rothaarsteig“ jetzt auch Wanderer und Naturfreunde eine ideale Umgebung zum Verweilen. Die Besucher erhalten Tipps für Reise- und Wander-Routen. Der ideale Treffpunkt für Wanderfreunde als Einstieg zum Rothaarsteig.

Für Altenhündem und dem Bahnhof am Rothaarsteig sind damit die Weichen richtig gestellt worden, dass hier so schnell kein Zug mehr vorbei fährt.

November 2014 Die Bäcker- und Konditorenfamilie Heimes aus Saalhausen feiert in diesem Jahr gleich drei Jubiläen: Neben dem 175-jährigen Bestehen des „Stammhauses Heimes“ in Saalhausen und dem 10. Jahrestag des „DB - Das Bistro“ im Bahnhof in Altenhündem kann die Bäckerei Heimes auf eine 150-jährige Tradition ihrer Bäckerei zurückblicken.



Bäckerei Heimes in Saalhausen 1914

Genuss für die Sinne



Heimes
seit 1864

In den Peilen 2
57368 Lennestadt-Saalhausen

Telefon: 02723-8375
Telefax: 02723-919552

Öffnungszeiten:

Montag	Ruhetag
Dienstag-Samstag	6.00 - 18.00 Uhr
Sonn- + Feiertags	13.30 - 18.00 Uhr
1. + 2. Weihnachtstag geschlossen	



Heimes
seit 1864

Hundemstraße 18
57368 Lennestadt-Altenhundem

Telefon: 02723-688880
Telefax: 02723-7183930

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag	7.30 - 19.00 Uhr
Samstag	7.30 - 18.00 Uhr
Sonn- + Feiertags	9.00 - 18.00 Uhr
1. + 2. Weihnachtstag geschlossen	

Besuchen Sie uns auch auf unsere
Internetseite: www.cafe-heimes.de

