

Bäckerei Heimes in Saalhausen 1914

# Preisekarte



# *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 .....	2,50 €
Kännchen Kaffee .....	5,00 €
Tasse Kaffee (entcoffeiniert).....	2,50 €
Kännchen Kaffee (entcoffeiniert).....	5,00 €
Tasse Kaffee Creme.....	2,90 €
Tasse Kaffee Creme (entcoffeiniert).....	2,90 €
Tasse Milchkaffee.....	2,90 €
Tasse Milchkaffee (entcoffeiniert).....	2,90 €
Tasse Espresso.....	2,20 €
Tasse Espresso Macchiato.....	2,40 €
Glas Latte Macchiato .....	3,10 €
Tasse Cappuccino .....	2,90 €
Tasse Cappuccino (entcoffeiniert).....	2,90 €

## **Heiße Kaffee-Spezialitäten mit Schuss**

**Rüdesheimer Kaffee mit  
Asbach Uralt und einem „Klacks Sahne“ .....**5,50 €

### **Irish-Coffee**

mit echtem irischem Whisky  
und einem „Klacks Sahne“ .....

5,50 €

### **Pharisäer**

Kaffee mit Rum  
und einem „Klacks Sahne“ .....

5,50 €

### **Italiener**

Kaffee mit Amaretto und einem  
„Klacks Sahne“ .....

5,50 €

### **Zarewitsch**

Kaffee mit original russischem Wodka,  
Zucker und einem „Klacks Sahne“ .....

5,50 €



## **Heiße Köstlichkeiten aus Schokolade**

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

### **Russische Schokolade**

mit Wodka und einem „Klacks Sahne“ .....	5,50 €
--	--------

### **Seebär Schokolade**

mit Rum, Vanille-Milcheis und einem „Klacks Sahne“ .....	5,50 €
--	--------

### **Wiener Schokolade**

mit Eierlikör und einem „Klacks Sahne“ .....	5,50 €
--	--------

## **Milchgetränke**

Glas Milch (kalt oder warm) .....	2,00 €
Glas Milch mit Honig.....	2,80 €

## **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.....2,70 €*

*Krombacher alkoholfrei 0,33 ltr. Flasche.....2,70 €*

*Fassbrause alkoholfrei 0,33 ltr. Flasche .....2,70 €*

*Radler 0,33 ltr. Flasche.....2,70 €*

*Weizenbier 0,5 ltr. Flasche . .....4,20 €*

*Weizenbier alkoholfrei 0,5 ltr. Flasche .....4,20 €*

### **Kleines Frühstück**

1 süßes Brötchen, 1 Tasse Kaffee  
oder ein Getränk Ihrer Wahl ..... 5,50 €

### **Süßes Frühstück**

1 Tasse Kaffee, Beuteltee oder Schokolade,  
2 „normale Brötchen“, 1 Körnerbrötchen,  
hausgemachte Konfitüre, Honig, Nutella  
und Butter..... 8,10 €

### **Herzhaftes Frühstück**

1 Tasse Kaffee, Beuteltee oder Schokolade,  
2 „normale Brötchen“, 1 Körnerbrötchen,  
Aufschnitt und Butter ..... 9,20 €

### **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..... 12,20 €  
oder 1 Portion Rührei ..... 13,30 €

### **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..... 16,70 €



## **Ergänzungen zum Frühstück**

1 Scheibe Heimes Schwarzbrot .....	0,40 €
1 Scheibe Heimes Vollkornbrot .....	0,40 €
1 normales Brötchen .....	0,60 €
1 Körner-Brötchen.....	0,95 €
1 gekochtes Ei.....	1,30 €
1 Portion Rührei .....	3,30 €
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.....	1,00 €
1 Portion Gurke.....	1,00 €
1 Portion Philadelphia Frischkäse .....	1,50 €
1 Portion Butter.....	1,20 €
1 Portion Nutella.....	0,80 €
1 Portion hausgemachte Konfitüre .....	1,30 €
1 Portion Joghurt natur.....	2,00 €
1 Piccolo Hausmarke.....	4,10 €

## **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.....4,10 €*

### **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.....5,50 €

### **Kännchen Früchtetee Dschungelblüte**

Aromatisierte Früchteteemischung mit  
Maracuja, Mango, Pfirsich.....5,50 €

### **Kännchen Röd Gröd**

Aromatisierte Früchteteemischung mit  
Himbeer/Kirschgeschmack.....5,50 €

### **Kännchen Hawaii Cocktail**

Aromatisierte Früchteteemischung  
mit Pfirsich/Aprikosen Geschmack.....5,50 €

### **Kännchen Herbst-Sonate**

Aromatisierte Früchteteemischung  
mit Apfel-Zimt-Geschmack.....5,50 €

### **Kännchen Schneewalzer**

Aromatisierte Früchteteemischung  
mit Marzipan-Orangen-Geschmack .....5,50 €

### **Kännchen Opa`s Fruchtegarten**

Aromatisierte Früchteteemischung  
aus heimischen Beeren.....5,50 €

### **Kännchen Walderdbeere**

Aromatisierte Früchteteemischung  
„erdbeeriger“ geht`s kaum .....5,50 €

### **Kännchen Himbeere**

Aromatisierte Früchteteemischung  
„himbeeriger“ geht`s kaum .....5,50 €

### **Kännchen Bratapfel**

Aromatisierte Früchteteemischung  
wie zu Oma`s Zeiten.....5,50 €

### **Kännchen Maracuja-Orange**

Aromatisierte Früchteteemischung  
mit Maracuja-Orangen-Geschmack.....5,50 €

## **Rooibos - Rotbusch Tee-Sorten**

### **Rooibos**

Rotbusch-Tee natur, coffeinfrei,  
ein teeähnliches Erzeugnis .....5,50 €

### **Kännchen Rooibos African Cream**

Der gesunde "coffeinfreie" Tee,  
mit köstlich-sahnigem Geschmack.....5,50 €

### **Kännchen Rooibos Summertime**

Der gesunde "coffeinfreie" Tee,  
mit Erdbeer- und Rhabarberstücken .....5,50 €

### **Kännchen Marapaja**

Säurearme Früchtetee-Rooibos-Mischung  
besonders fruchtig, mild und lecker.....5,50 €

## **Grüntee-Sorten**

### **Kännchen China Sencha Tee**

Helle Tasse, milder blumiger Tee .....5,50 €

### **Kännchen China Golden Yunnan**

Aus der Provinz Anhui, gleichmäßiges  
Blatt mit goldenen Tips .....5,50 €

### **Kännchen Gabalong**

Frisch, grasig, blumig,  
leicht fruchtige Note .....6,00 €

### **Kännchen Jasmin „Spezial“**

Ein besonders schöner, gleichmäßig  
gerollter Grüntee, dem wiederholt  
frisch duftende Jasminblüten  
zugegeben werden.....5,50 €

## Schwarztee

**Kännchen Darjeeling FTGFOP TUKDAH**  
Späte First Flush in Pflückung,  
aromatisch und blumig .....6,00 €

**Kännchen Gold Assam Broken**  
Kraftvolles würziges Aroma,  
bunt durchsetzter Tee .....5,50 €

**Kännchen Ostfriesenmischung**  
Eine Brokenmischung aus Assam  
und Java Broken Tees. ....5,50 €

## Aromatisierte Schwarztee-Sorten

**Kännchen Tee Eierpunsch (Oma`s Eierpunsch)**  
Aromatisierter schwarzer Tee mit  
sahnigem Eierlikörgeschmack .....5,50 €

**Kännchen Black Currant**  
mit Johannisbeer-Geschmack .....5,50 €

**Kännchen Maracuja**  
Paradiesischer Südseezauber .....5,50 €

**Kännchen Wildkirsche**  
Das Geheimnis liegt in der Kirsche .....5,50 €

**Kännchen Earl Grey**  
Aromatisierter schwarzer Tee mit  
Bergamotten-Öl .....5,50 €

**Kännchen Vanille**  
Ein echter Klassiker .....5,50 €

**Kännchen Krokant**  
Die fein-herbe Krokantnote bildet ein  
Traumpaar mit schwarzem Tee .....5,50 €

## **Kräutertee**

**Kännchen Pfefferminzblätter.....5,50 €**

**Kännchen Kamillenblüten.....5,50 €**

**Kännchen Morgenmuffels Muntermacher  
Gut zu jeder Tageszeit.....5,50 €**

***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 Altenhunderm 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.

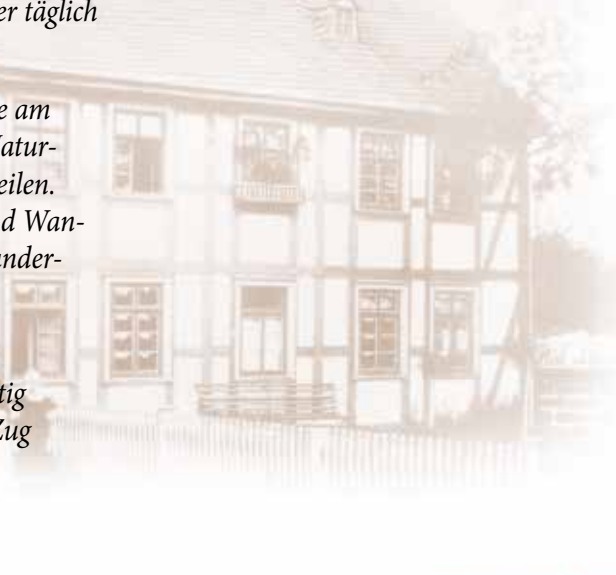


*Im April 2014, als genau zehn Jahre nach der Eröffnung von „DB – Das Bistro“ wurde die Eisdieler „DE – Die Eisdieler“ in Althenhudem eröffnet. Die vorhandene Geschäftsfläche im alten Bahnhof wurde damit um 120 m<sup>2</sup> erweitert. Um das hochwertige Speiseeis aus ausgewählten natürlichen Rohstoffen 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 Althenhudem 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 Althenhudem 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-Altenhudem

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](http://www.cafe-heimes.de)

