Das ist echter Back-Geschmack!

Auch wenn das Auge mitisst: die Größe eines Brötchens ist für mich nicht entscheidend. Bei der Produktentwicklung geht es um den einzigartigen Geschmack, das unverwechselbare Aroma.

Herbert Meyer, Geschäftsführender Gesellschafter und Bäckermeister der Heide-Bäckerei Meyer

Unvergleichlicher Geschmack

Alle Filialen mit Anfahrt
und Öffnungszeiten:
www.baeckerei-meyer.de/filialen

Über 70 x Heide-Bäckerei Meyer: von Lüneburg bis Braunschweig, von Celle bis Dannenberg

Die Heide-Bäckerei Meyer aus Wahrenholz ist überall in der Lüneburger Heide und weit darüber hinaus mit ihren exzellenten Produkten präsent: Brotkultur der Extraklasse, leckere Frühstücksbrötchen, Snacks, wunderbare Kuchen und Torten… hier wird jeder Kunde „rückfällig“.

Von Lüneburg bis Braunschweig, von Celle bis Dannenberg: die Traditions-Bäckerei ist seit fast 100 Jahren eine erstklassige Adresse. In eigenen Filialen, in Vorkassenbereichen von Handelsketten und in urgemütlichen Cafés.

Rund 500 Mitarbeiter in über 70 Filialen kümmern sich Tag für Tag um Ihr leibliches Wohl, um 1A-Frische und vor allem um den besten Back-Geschmack.

Heide-Bäckerei MEYER vom Land

Das ist Tradition – Heidebrot wie zu Opa Wilhelms Zeiten

Der Laden in Wahrenholz.

Der Senior nimmt den Junior auf den Arm und Mutter Margret hält Händchen.

Wilhelm und Sohn Herbert Meyer. Davor (Mitte) Margret Meyer, Mutter des heutigen Chefs. Herbert Meyer jun. auf dem Schoß seines Cousins Helmut.

Herstellung von Heidebrot im altdeutschen Steinbackofen. Herbert Meyer (sen.) mit 2 Gesellen.

Der Seniorchef packt selbst mit an. Einladen des frischen Heidebrotes in den Transporter.

Heidebrot ist fertig! Herbert Meyer jun. und Altgeselle Günter Camehl am Etagenbackofen, Ende der 70er Jahre.

1928 1930 1946 1950 1960 1964 1970 1978

Die Belegschaft 1930. Hinten links: Wilhelm und Anna Meyer. Am Rockzipfel seiner Mutter der ehemalige Seniorchef, damals ca. 1 Jahr alt.

Belegschaft 1946. Von links: W. Meyer, A. Meyer und H. Meyer hoch zu Pferde. Mit Pferden wurden die Backwaren auch ausgeliefert wie zu „Heidereiter-Zeiten".

Tradition

Die Heide-Bäckerei Meyer ist ein echter Traditionsbetrieb. 1925 in Eschede bei Celle gegründet und 1928 nach Wahrenholz umgesiedelt, stellt sie noch heute nach althergebrachter Handwerkskunst exzellente Back- und Konditorprodukte her. Ganz, oder besser: fast ganz wie in der guten alten Zeit. Hinterm Mond sind wir von der Heide-Bäckerei Meyer nämlich nicht, denn wir setzen moderne Maschinen ein, die so manch harte Arbeit erleichtern.

Viele Rezepturen unserer sagenhaft aromatischen Brote oder unserer unvergleichlich schmeckenden Torten gehen jedoch auf die allerersten Firmenjahre zurück. So wird das Heidebrot noch wie zu Opa Wilhelms Zeiten hergestellt, der Teig in echte Holzmollen gefüllt, und bei voller Gare schonend im Steinofen gebacken. Ein traditionelles, handwerkliches Verfahren, das kaum noch ein Backbetrieb anwendet – einzigartig. Die Hitze wird schonend und langsam übertragen. Ergebnis: ein kastanienfarbenes Brot mit einer wunderbar aromatischen, offenporigen Kruste und einem intensiven Brotgeschmack. Genauso wie anno 1925.

Qualität

Tag der offenen Tür 1982. Erstmals Hauptstr. 55 nach Übernahme der bis 1978 dort ansässigen Bäckerei Fischer.

1978

Straßenansicht des Betriebes an der Hauptstraße in Wahrenholz.

1980

Auch die Moderatorin der NDR Landpartie, Heike Götz, knetet Isethaler Brot vor laufender Kamera. Backen, Verkosten und großes Lob für Herbert Meyer jun.

2002

Neueröffnung des Café Hüüs Hoff in Wahrenholz.

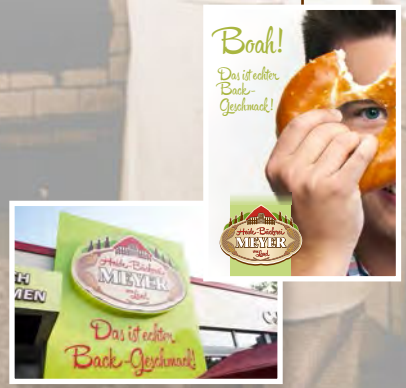
2011

Neueröffnung des Café Magie in Braunschweig.

2013 **2013**

Vollautomatisiertes Backen auf industriellen Produktionslinien – das entspricht nicht der Philosophie der Heide-Bäckerei Meyer. Die Devise lautet vielmehr: Qualität verbessern. Das heißt zum Beispiel anstatt automatisierter Zugabe von Flüssigsauerteig den Sauerteig mühsam von Hand zuzubereiten und im Kessel reifen zu lassen – so, wie es die Hausfrauen früher taten. Ah, wie das duftet, da lacht das Bäckerherz.

Oder es wird Mandelmasse für leckeren Bienenstich selbst gekocht, aus Honig und Mandeln. Ein Unterschied, den ein jeder schmecken kann. Echtes Bäckerhandwerk meint auch, sich auf bewährte Rezepturen und schonende Verfahrensweisen zurückzubesinnen. Oder beispielsweise auf den hier in der Region traditionell angebauten Roggen. Ein wahrer Schatz der Natur – aus der schönen Lüneburger Heide. Das wusste schon Herbert Meyer Senior und kreierte sein legendäres Kastebrot, aus 100 % Roggenmehl und Natursauerteig gebacken. Wir halten es noch heute so, denn das alles Entscheidende ist für uns der Geschmack.



Frisches Erscheinungsbild für alle Filialen und Werbematerialien.

Entwickeln, bis es da ist.

Neue Rezepte sind Obermeister Herbert Meyers Leidenschaft. Die Inspiration kommt unvermutet. Irgendwann. Irgendwo. Von irgendwem. Zum Beispiel von einem Sportspartner, einem Chef-Patissier oder einer Hausfrau mit begnadetem Talent zum Tortenbacken. In vielen Fällen ist bei Meyer ein Kundenwunsch Ausgangspunkt für ein neues Produkt. Grenzenlos experimentierfreudig testet, verwirft und verfeinert Meyer jun. Proben und Produktideen. Bis es da ist. Etwa: das beste Möhrenbrot. Das super saftige Schweizer Rübli.

Nur das Beste geht am Markt an den Start. Stößt Meyer auf ein ungeahnt gutes Brot, wird es detektivisch analysiert, weiterentwickelt … letztendlich wird es oft ein besseres. Trends, spezielle Wünsche, neue Essgewohnheiten oder Erkenntnisse zu Unverträglichkeiten – auch das sind die Impulse für eigene neue Brot- oder Brötchenrezepturen in der Heide-Bäckerei Meyer.

Bäckerhandwerk mit Leidenschaft

Neue Brötchen braucht das Land: Eigene Ideen, eigene Rezepturen.

Kontinuierlich werden in unserem Bäckereifachbetrieb neue Brote, Brötchen, Feingebäcke und Torten entwickelt. Weil wir leidenschaftlich gern backen. Weil wir Bäcker aus Berufung sind. Durch neu hinzukommende und ausgetauschte Produkte präsentiert sich unser Sortiment „aktueller", abwechslungsreicher, vielfältiger. Denn: neue Brötchen braucht das Land. Solche, die nicht nur groß sind oder gut aussehen, sondern solche, die vielleicht klein oder flach sind, dafür aber schmecken. So richtig saftig, weil wir in unserer individuellen Rezeptur mehr Körner beigeben und auf Stabilität gebende Fertigmischungen verzichten. Wir experimentieren mit Sauerteigen, mit Aroma- oder Kochstücken – und noch vielem mehr.

Rund ein Fünftel des Sortiments sind Neuentwicklungen. Pro Jahr werden ca. 20 neue Produkte in Angriff genommen. Ob Produktionsleiter, „Torten-Chef" oder Azubi – selbst die Mitarbeiter erarbeiten eigene neue Spezialitäten. Nie zum Selbstzweck. Stets sind die Ziele anspruchsvoll: eine besondere Saftigkeit, eine außerordentliche Kruste, ein einzigartiger Gusto.

Nicht googlen. Probieren!

Heide-Bäckerei MEYER vom Land

Eine Auswahl unserer Besten

Bauernkruste

70% Roggenmehl und 30% Dinkelmehl ergeben 100% Geschmack! Kräftig und aromatisch im Geschmack, das ist unsere Bauernkruste!

Goldbengel

Unsere Goldbengel werden aus bestem Weizen von heimischen Feldern hergestellt. Für den echten Back-Geschmack backen wir Sie in einem Steinplattenofen oben und unten. Mmh, lecker!

Kornfladen

Die echt leckeren Vollkornbrötchen, bedeckt mit knackigen Kürbiskernen.

Dinkelberger

Dieses reine, vollwertige Vollkornbrot ist aus 100 % Dinkelvollkornmehl und Dinkelsauerteig gebacken und eine gesunde Bereicherung des Speiseplanes.

Findling

Ein kräftiges und aromatisches Brot, aus 100% Roggenmehl und Natursauerteig gebacken. Saftig, kräftig und angenehm säuerlich – ein großes Geschmackserlebnis.

Hamburger Vollkorn

Grobkörniges, 100-prozentiges Vollkornbrot – ein echter Klassiker, kräftig im Geschmack und mit ordentlich „Biss".

Flößer-Brot

Unser Flößer-Brot ist aus dunklem Weizenmehl und mildem Roggensauerteig gebacken (70:30). Das macht es sehr bekömmlich, auch für empfindliche Mägen. Außerdem enthält es viele Ballaststoffe und sehr wenig Säure.

Heidebrot

Unser Klassiker aus Liebe zur Tradition – einzigartig in der Region und unverändert, wie er von Opa Wilhelm 1925 das allererste Mal gebacken wurde.

Kastenbrot

Ein sehr kräftiges und angenehm mild säuerliches Brot, aus 100% Roggenmehl und Natursauerteig gebacken. Super saftig.

Jagdkrüstchen

Damit der Teig für Sie super saftig bleibt, werden die Jagdkrüstchen nur per Hand geformt und im Laden vor Ort ganz frisch gebacken. Garantiert ohne Aufwärmen!

Kornknacker

Knackig, dunkel und lecker! Dieses Brötchen enthält Sesam, Mohn und Sonnenblumenkerne.

Opa-Wilhelm-Brot

Ein echter Klassiker – nach Opa Wilhelms Rezept.

Butter-Rosinenbrötchen

Ein Brötchen mit Butter-Hefeteig und Rosinen. Sehr beliebt bei Kindern.

Laugen-Körnerbagel

Unser Butter-Körnerbagel schmeckt besonders gut, wenn er mit frischer Butter bestrichen wird.

Mehrkornbrötchen

Mit unserer eigenen Körnermischung, u.a. mit Sonnenblumenkernen, Vollkornhaferflocken und geröstetem Sesam ergibt sich ein sehr hoher Körneranteil mit sehr viel Geschmack und Saftigkeit!

Laugenecke

Butter-Laugencroissant mit aromatisch leicht salziger Note.

Gold-Rübli

Dieses Brötchen wird stets im Steinofen gebacken. Es enthält 30 % frisch geraspelte Möhren und ist mit Sonnenblumenkernen bedeckt.

Chia-Vital

Dieses 100%ige Vollkornbrot beinhaltet mit Rapsöl und Leinsaat zwei hervorragende Omega-3- und Omega-6-Träger. Die besondere Zutat ist jedoch Chia, ihres Zeichens „Wundersaat“. Sie macht das Chia-Vital zu einem echten veganen Vital-Paket.

Guten Appetit!

Die Königsklasse unter den Backprodukten sind die Brote. Hier zeigt sich wahre Meisterschaft. Und da liegt das Team aus Wahrenholz ganz weit vorn. Denn wer bitteschön macht hierzulande so „verdammt“ gute Brote? Ob Heidebrot, Flößer oder Kraftmeyer: Mmh, jetzt unbedingt mal kosten!

Doch auch in den anderen Disziplinen steht die Traditionsbäckerei in nichts nach: Es sind nicht immer die größten und auch nicht immer die schönsten Brötchen, die den besten Geschmack geben. Häufig liegt die Besonderheit im Kleinen oder Unscheinbaren. Testen Sie es doch mal mit verbundenen Augen aus!

Ganz gleich, ob es etwas zu feiern gibt, sich Freunde zum Besuch angemeldet haben oder Sie sich auf einen schönen Sonntag freuen: Wir „zaubern“ Ihnen Ihre Wunschtorte. Sie können sich sicher sein: Zuerst möchten Sie sie nicht anschneiden, so schön sieht sie aus. Später aber werden Sie es nicht bereuen, weil sie so unsagbar frisch und lecker war. Genauso wie unser Feingebäck, unsere Kuchen, die Snacks und alle anderen Spezialitäten vom Backprofi Meyer.

Heide-Bäckerei MEYER vom Land

Abwechslung macht das Leben spannend!

Erdbeerbiene

Dieser Kuchen ist mit unserer selbst-gekochten Mandelmasse bedeckt und in der besonders cremigen Vanille-pudding-Füllung überraschen leckere Erdbeeren. Die perfekte Verführung.

Irmtrauds Bester

Super saftiger Kirsch-Streusel-Kuchen mit Pudding-Schmand Auflage. Den müssen Sie unbedingt probieren.

Mohnschnecke

Aufgerollte, saftige Schnecke mit viel Mohn und überzogen mit süßem Zuckerguss. Mmh!

Cranberry-Stuten

Saftiger Hefeteig mit vielen Cranberrys.

Apfeltaschen

Mmh... Butter-Blätterteig mit üppiger Apfelfüllung.

Berliner

Unsere Berliner werden nach eigenem Rezept mit hohem Eigelb- und Butter-anteil für die besondere Saftigkeit gebacken und natürlich reichlich mit Darbo-Konfitüre gefüllt.

Gefüllter Mandelkuchen

Dieser Kuchen ist mit unserer selbst-gekochten Mandelmasse bedeckt und eine Vanillepudding-Füllung macht ihn besonders cremig.

Heidjers Apfelkuchen

Unser Butterhefeteig-Kuchen mit einer Füllung aus frischen Äpfeln und Apfelsaft vom „Obsthof Barum". Zugedeckt wird er mit einer Decke aus feinstem Buttermürbeteig.

Schneewittchen-Kuchen

Lecker: saftiger Rührteig, frisch gekochte, aromatische Sauerkirchen, umhüllt mit lockerer Creme und oben drauf sahniger Schokoladenguss mit feinstem Kakao.

Landcrossie

Saftiges Croissant in Biskin gebacken, mit leckerer Vanillecreme gefüllt und mit Zauberschnee abgesiebt.

Zauberkissen

Kleine Kissen aus Hefeteig mit einer Früchtemischung on top.

Omas Mandeltraum

Eine leichte Vanillecreme bedeckt unsere selbst gekochten Sauerkirschen und oben thront eine Eier-Mandel-Masse. Abgerundet wird der Geschmack durch einen Hauch Zimt.

Lübecker Nusstorte

Aromatische Nusssahne auf saftig, lockerem Nussbiskuit mit einem Überzug aus original Lübecker Marzipan.

Hochzeitstorten

Wir backen Ihre persönliche Traumtorte. Werfen Sie doch mal einen Blick in unserer Tortenbuch. Sie finden es auf unserer Webseite und in jeder Filiale der Heide-Bäckerei Meyer.

Gebackene Käsetorte

Sahnige Komposition aus Quark, Eiern und Sahne auf knusprigem Boden. Ein echter Genuss.

Torten der Saison

Schauen Sie immer mal wieder in unseren Filialen vorbei. Wir bieten Ihnen die verschiedensten Torten an – natürlich auch sonntags frisch gebacken.

Erdbeer-Prosecco-Torte

Sahnige Tortenkomposition mit frischen Erdbeeren und üppiger Dekoration on top – ein Genuss für echte Erdbeerfans.

Herztorten

Wir backen Torten für jeden Anlass – ganz individuell. Immer frisch und für jeden Geschmack das Passende.

Süße Kunstwerke

Heide-Bäckerei MEYER vom Land

Produkte und Zutaten aus der heimischen Region

Ein Brot kann nur so gut sein wie seine Zutaten. Deshalb verwenden wir nicht irgendwelche Rohstoffe, sondern nur solche, von deren Qualität und Güte wir überzeugt sind. Überall wo es möglich ist, beschaffen wir uns regionale Produkte (Zutaten). Und natürlich nicht nur bei Brot, sondern auch bei Brötchen, Gebäck, Torten und anderen Spezialitäten der Heide-Bäckerei Meyer. Wir überzeugen uns von der Wertigkeit der Erzeugnisse, von schonenden Herstellungs-, Verarbeitungs- und Erntemethoden. Produkte aus unserer Region ermöglichen uns eine bessere Qualitätsabsicherung, mehr Frische und eine optimierte Abstimmung mit Lieferanten.

Deshalb kooperieren wir mit bewährten Partnern, wie zum Beispiel mit dem Everschen Hof in Wahrenholz, mit dem Erdbeerhof Berlinecke in der Lüneburger Heide und auch der wertvolle Roggen kommt aus unserer heimischen Umgebung.

Roggen

Er ist seit Jahrhunderten das heimische Getreide unserer Region: der Roggen. Ein wahrer Schatz der Natur! Deshalb beziehen wir unser Roggenmehl regional von der kleinen Getreidemühle Sack in Langelsheim am Harzrand, einem echten Traditionsbetrieb in dritter Generation. Der handwerklich orientierte Mahlbetrieb ermöglicht uns beim Roggen einzigartige Rohstoffqualität und versteht es, das Korn in einer besonderen Art aufzubrechen.

Weizen

Unser Weizenmehl mit einer Top-Qualität kommt von der historischen, urkundlich erstmals im Jahr 1312 erwähnten Mühle Rüningen in Braunschweig. Mit gegeneinander laufenden Stahlwalzen wird das Mehl vorsichtig aus der Schale gelöst, die hochwertigen Nahrungsmittelbestandteile bleiben erhalten. Weil Mehl optimal zur Nährstoffzufuhr beiträgt – Zufuhr von Stärke mit 77 %, Zufuhr von Ballaststoffen mit 35 %, Zufuhr von Eisen mit 27 %, Zufuhr von Vitamin B1 mit 16 % – ist es ein nachweisbar wichtiger Baustein für gute und gesunde Ernährung.

Meersalz

Auch beim Tafelsalz nehmen wir nicht irgendeines. Wir setzen auf naturbelassenes, traditionell geerntetes Meersalz, zum Beispiel aus Ägypten. Dieses besteht nicht wie die Industriesalze aus reinem Natriumchlorid, sondern enthält natürliche Beisalze wie Kaliumchlorid, Magnesium und Mangan. Diese Spurenelemente sind wertvoll für den menschlichen Wasserhaushalt der Zellen. Das Wichtigste ist uns aber: Brot und Brötchen schmecken damit deutlich besser. Außerdem werden bei dem von uns verwendeten Meersalz keine gesundheitsgefährdenden Rieselhilfen wie Aluminiumsilikat zur besseren Trockenhaltung und Streufähigkeit beigefügt. Unser Meersalz ist ohne Jodzusatz, sondern weist den natürlichen Jodgehalt des Meeres auf.

Zutaten

Milch & Butter

Quasi von gegenüber, direkt aus Wahrenholz, beziehen wir Milch – vom Milchviehbetrieb Birgit und Helmut Evers. So wissen wir: das Beste für unsere Puddingteile, Butterhörnchen, Butterkuchen und süßen Gebäckstückchen ist gerade gut genug! Genau wie unsere Heide-Bäckerei ist der Hof aus dem 15. Jahrhundert fester Bestandteil des Wahrenholzer Dorfbildes und Dorflebens. Die Tiere und ihr Wohlbefinden stehen im Mittelpunkt des Familienunternehmens, und so verwundert es kaum, dass sie für leckerste Milch und für unglaublich aromatische Butter sorgen. Der Betrieb war sogar für den Milchlandpreis nominiert, schaffte es unter die 20 besten Milchviehbetriebe Niedersachsens.

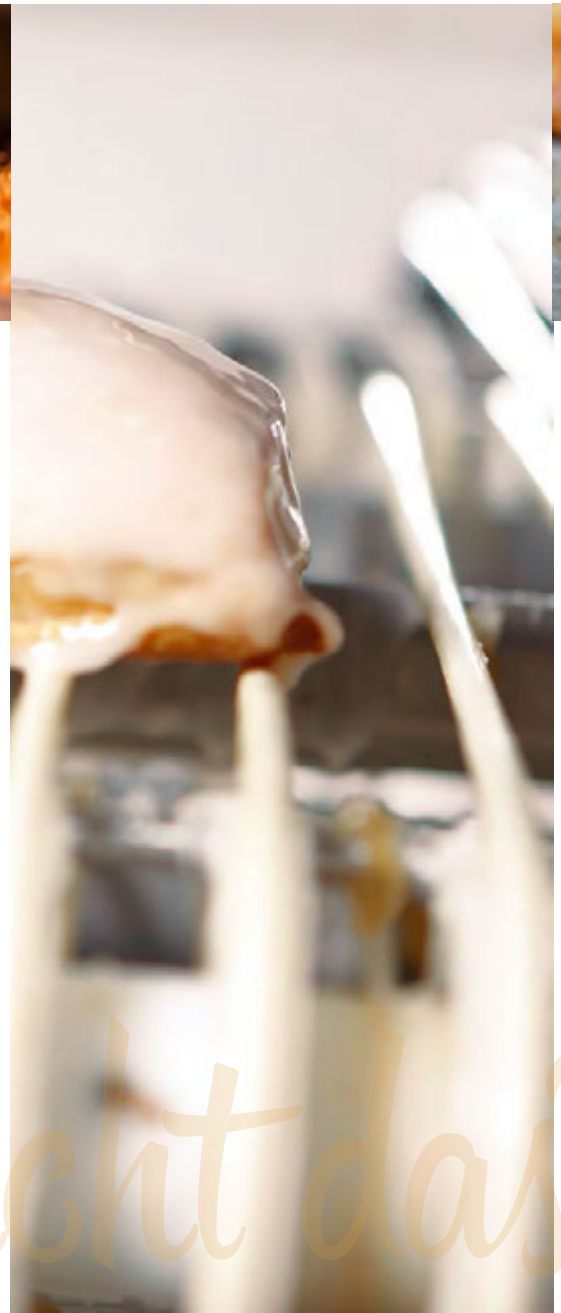
Erdbeeren

Vollreife Erdbeeren liefert uns der Erdbeerhof Berlinecke aus Suderwittingen in der schönen Lüneburger Heide. Die Früchte aus regionalem Anbau werden dann unmittelbar in unserem Konditorbetrieb püriert und sorgen für die super aromatische Erdbeer-Sauce unserer Gebäckstücke.

Elisawasser

Selbst das Wasser, das wir einsetzen, ist besonders. Denn Wasser ist nicht gleich Wasser. Es gibt junges, frisches, unter Druck stehendes, mineralisches, gekochtes… Wir verwenden bioenergetisch aufbereitetes Wasser aus der Leitung, gereinigt nach dem Elisa-Verfahren. Das Wasser wird dabei mittels Durchfließen eines Edelsteinfilters belebt bzw. molekular gereinigt und erhält so die revitalisierende Qualität des natürlichsten Wassers überhaupt, des Bergquells – mit nachweisbar unbestrittenem Effekt: Bessere Produktqualität und mehr Leistungsfähigkeit beim Menschen. Beim Brot sorgt sie für eine verbesserte Frischhaltung und erhöht die TA.

Von Aromastücken, Holzmollen und Kesselgare – Meisterschaft um den besten Geschmack



Schonende Strahlungswärme: Brote aus dem Steinplattenofen

Die Kruste herrlich kross und aromatisch, die Krume wunderbar saftig und frisch – das ist der wahre Brotgeschmack. Die Begeisterung in der Backstube über Steinofen-gebackene, duftende Laibe ist groß. Die Brote der Heide-Bäckerei Meyer werden in Etagenöfen mit echten Steinplatten gebacken. Warum? Die sonst oft verwendeten Heißluftkästen lassen Teige austrocknen. Das Brot schmeckt dann weniger intensiv und altert schnell. Herbert Meyer setzt auf die sanfte Strahlungswärme der bewährten Steinöfen, um „saftig anzubacken“: Die Platten nehmen die Hitze schnell auf, geben sie aber langsam und schonend an die Teiglinge ab. Das Ergebnis: eine knusprige Kruste, eine hohe Saftigkeit der Krume und ein authentischer intensiver Brotgeschmack. Beispiellos!

Fantastische Frische, wahrer Brotgeschmack: mit Aroma- und Kochstücken

Die Idee, Aromastücke wie anno dazumal einzusetzen, ist relativ neu. Und vor allem handwerklich aufwendig. Die Heide-Bäckerei Meyer ist hierzulande eine der ganz wenigen, die sich mit Leidenschaft ins Zeug legt: Unter Zugabe von enzymaktivem Backmalz wird ein Teil der Gesamtmehlmenge eines Teiges mit Wasser verquollen. So erhitzen wir beispielsweise für ein Aromastück bestimmter Brote Roggen drei Stunden lang bei 60° Celsius im Topf. Dabei spalten Enzyme im aktiven Backmalz langsam die Stärke des Mehls in Maltose (Malzzucker). Wie das duftet – eine wahre Aromensinfonie!

Auf diese Weise backen wir unser Heidebrot (wie damals 1925 Opa Wilhelm) oder auch das Flößer-Brot. Der Hintergrund: Früher hielt sich Roggenbrot lange, da das verwendete Getreide einen höheren Maltoseanteil, d.h. Malzzuckeranteil, hatte. Heute altert das Brot schneller, weil Hybridroggen eingesetzt wird. Mit Aromastücken erzielen wir eine Frischhaltung, wie sie früher im Roggen ganz natürlich war. Die Aromastücke haben einen maßgeblichen Anteil an der einzigartigen Qualität dieser Brote: Sie sind deutlich saftiger, sehr viel runder im Geschmack. Und sie begeistern mit ihrer angenehm leichten Süße sowie der kräftigen Bräunung. Fantastisch!

Wie zu Omas Zeiten: Natursauerteig im Kessel

Der von uns verwendete Sauerteig reift im Kessel wie zu Omas Zeiten. Die zig-kg-schwere Masse wird mit den Händen zunächst mühsam geknetet – ganz anders als bei der sonst automatisierten Zuführung

Da lacht das Bäckerherz

von Industrie-Flüssigsauerteig. Unsere spezielle zweistufige Qualitätssauerteigführung „in fester Form“ im Kessel sorgt für eine einzigartige Aromenbildung. Bekannt sind rund 150 (!) Aromen, die auf diese spezielle Weise im Produkt abgebildet werden können. Ein solches Aromen-Spektrum ist bei der Verwendung industrieller Flüssigteige niemals möglich. Auf diese althergebrachte Handwerksmethode lassen wir nichts kommen!

Für alle unsere Brot- und Brötchensorten setzen wir auf diese exzellenten Natursauerteige. Für Heide- und Mischbrote verwenden wir aromatischen Roggennatursauerteig, für Vollkornbrote Vollkornnatursauerteig und für Brötchen Weizennatursauerteig. Einzigartig.

Echte Handarbeit: Teig aus Holzmollen

Bei einigen Broten greifen wir auf die aus ältester Backtradition stammenden Holzmollen zurück: die Teige, bis zu 20 kg schwer, werden wie einst in riesige Vierkant-Tröge (Mollen) gefüllt und per Hand mühsam geknetet. Hier ruht der Teig und „kommt zu wahrer Größe“. Viele unserer Teige entstehen in Langzeitführung und ruhen bis zu 36 Stunden.

Heidebäckerei MEYER ...magisch gebacken!

Café Hüüs Hoff

Genuss pur im historischen Ambiente: das Café Hüüs Hoff in Wahrenholz

Mitten in Wahrenholz, direkt vis à vis der Heide-Bäckerei Meyer, lädt das romantische Café Hüüs Hoff zum Schlemmen und Genießen ein. Die gesamte Hofanlage geht auf das Jahr 1520 zurück, die zum Café und Bäckereifachgeschäft liebevoll umgebaute Fachwerkscheune ist eines der ältesten Häuser des Dorfes – benannt nach dem ersten Erbauer Lütke Huser.

Urgemütlich ist es in diesem historischen Scheunenambiente. Innen herrscht eine ländlich-rustikale Atmosphäre, mit traditionellen Akzenten und doch modern. Draußen gibt es herrliche Plätzchen zum geselligen Sitzen und Entspannen.

Probieren Sie unbedingt eine der fantastischen Torten – jeden Sonntag hier frisch gebacken! Täglich gibt's meisterliche vollaromatische Brote, knusprige ofenfrische Brötchen, ungeahnt leckere Snacks, köstliche Kaffeesorten und andere exzellente Spezialitäten. Das Café Hüüs Hoff ist ein lauschiger Platz für Ihr Frühstück, zünftige Brunchs oder die Vesperzeit zwischendurch. Versüßen Sie sich das Leben!

Der Knaller ist unser sonntägliches Gala-Buffet: Ob grandiose Platten, frisch geräucherte Forellen, selbstgemachter Krabbensalat oder frischer Obstsalat uvm. – lassen Sie es sich hier so richtig gutgehen. Wir zaubern Ihnen einen unvergesslichen Wohlfühltag der Extraklasse. Laden Sie Ihre Familie, Freunde oder Kollegen zum Gala-Buffet ein. Nutzen Sie einfach unsere beliebten Gutscheine!

Frühstücken, brunchen, relaxen und feiern!

Café Hüüs Hoff

Försterweg 6, 29399 Wahrenholz

Sie möchten mehr über das beliebte Gala-Buffet und unsere Öffnungszeiten erfahren oder einen Blick in unsere Speisekarte werfen? Den QR-Code einfach mit dem Smartphone scannen oder hier informieren:

www.baeckerei-meyer.de/cafe-hueues-hoff

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Heide-Bäckerei MEYER vom Land

Café Magie

So fängt der Tag an

Morgens ist die Welt noch in Ordnung. Was gibt's da Schöneres, als sich in ein urgemütliches Café Magie zu setzen, Sonne zu tanken und den wunderbaren Heideduft zu „schnuppern"? Machen Sie es sich in einem unserer Cafés bequem, die Sie in vielen Heide-Bäckerei Meyer Filialen vorfinden. Genießen Sie in aller Ruhe ein rustikales Frühstück, unsere Snacks – vielleicht auf einem der herrlichen Außenplätze! Kosten Sie unsere einzigartigen Kaffeespezialitäten. Holen Sie sich einen superknusprigen Goldbengel, frisch im Steinplattenofen gebacken und belegt mit herzhaftem Fleischkäse – so fängt der Tag gut an!

Oder Sie gönnen sich einfach am Nachmittag ein leckeres Stück unserer fruchtigen Orangen-Sanddorn-Torte, unserer erstklassigen Lübecker Nusstorte oder – das muss drin sein – eine Gourmet-Schnitte, unser „Genusskunstwerk" aus Schmand, Sahne, gekochter Vanillecreme und einer Prise Zimtzucker.

Für die Café Magies bereiten wir die Torten sogar am Sonntag frisch zu. Haben Sie einen Anlass zu feiern? Hier bieten Ihnen unsere Café-Filialen das passende Ambiente. Und natürlich herrlichste Leckereien: exzellente Torten, selbstgebackene Kuchen, Frühstücke oder Brunchs. Sprechen Sie uns bitte an!

Frühstücken, brunchen, relaxen und feiern!

Heide-Bäckerei
MEYER
vom Land

Bäckerei und Konditorei
H. Meyer & Sohn GmbH
Hauptstraße 55
29399 Wahrenholz

Tel.: 0 58 35/96 95-0
Fax: 0 58 35/96 95-31
info@baeckerei-meyer.de

www.baeckerei-meyer.de

Heide-Bäckerei
MEYER
vom Land

Das ist echter
Back-Geschmack!