

HOLZOFEN BÄCKER Zimmermeier

Ein Handwerker des Geschmacks

„Früher war alles besser“, sagen die Großeltern. Damit liegen sie nicht immer richtig. Aber manchmal doch. Früher haben die Bäcker das Brot mit der Hand geknetet. Sie haben den Teig selbst angesetzt und ihm Zeit gelassen. Ganz früher, sagen die Großeltern, hatten die Bäcker einen Holzbackofen. Stopp! Diese betagten Zeitkritiker können nicht in Ahlen, Enniger, Westkirchen oder Drensteinfurt wohnen. Denn hier backt der Holzofenbäcker Zimmermeier wie früher. Manchmal ist es eben ein Fortschritt, wenn die Zeit stehengeblieben ist.



» Bäckerteam von 1928



» Bäckerei an der Theodor-Körner-Straße

Familienunternehmen in 4. Generation

Mit 30 Jahren bringt Juniorchef, Stefan Zimmermeier viele innovative Ideen in die Ahlener Holzbackerei ein und das aus verschiedenen Blickwinkeln. Denn Stefan Zimmermeier ist nicht nur Bäckermeister und Konditor, sondern auch Betriebswirt. Sein Motto: Traditionelles Handwerk trifft auf kreative Backkompositionen und Produktpräsentationen. Er steht in 4. Generation und erbt damit eine große Tradition in der Reihe der Zimmermeier-Bäcker. „Mein Urgroßvater Bernhard hat seine Brote auf der Hammer Zeche im Keller gebacken. 1928 eröffnete er in der Ahlener Theodor-Körner-Straße seine Bäckerei - hier ist heute noch unser Hauptgeschäft. Urgroßvater übergab das Zepter im nächsten Schritt seinem Sohn Bernhard, meinem Großvater. „Heute unterhalten die Zimmermeiers über sechs Bäckerei-Standorte in Ahlen und jeweils einen in Enniger, Westkirchen und Drensteinfurt. Die Arbeit verteilt sich indes auf vier Schultern in der Familie. Es packen an der Senior-Chef und Chefin Bernd (Enkel von Bernhard) und Katja Zimmermeier sowie sein Sohn Stefan mit Ehefrau Katrin. Stefan Zimmermeier: „Unser Qualitätsanspruch ist in vierter Generation derselbe geblieben. Beste Zutaten, keine Zusatzstoffe, Handarbeit. Und natürlich der Holzofen.“



» Junior Chef

Stefan Zimmermeier

Wir bilden aus!

» zum 01.08.2021

Bäcker/in
(m|w|d)

Wir suchen Dich

» ab sofort!

Verkaufstalent
(m|w|d)

Täglich frisch aus dem Backofen – 17 Sorten Brot

Ja, der Holzofen. Wenn die Sprache auf ihn kommt, geraten die Zimmermeier-Bäcker und ihre Kunden ins Schwärmen. Er ist das Herz des Betriebs, Tag um Tag genährt mit der Glut aus guten Buchenscheiten. Stefan Zimmermeier: „Unseren Ofen haben wir uns 2008 von einem Traditionsbetrieb aus der Eifel bauen lassen. Er ist komplett aus rotem, besonders gut wärmespeicherndem Backstein gemauert und wiegt 40 Tonnen.“ Holzofenbäckerei ist eine Kunst für sich. So ein Ofen heizt auf 270 Grad Celsius auf, aber er ist nicht regulierbar. Die Teige kommen nacheinander weg in die Backkammer – erst die Brote, dann die Brötchen, dann der Kuchen. Täglich wird ein großer Teil der 16 bis 17 Sorten Brot und 20 bis 22 Sorten Brötchen auf diese Art und Weise gebacken.



» Unsere Filiale an der Kapellenstraße



Hauptgeschäft & Backstube

Theodor-Körner-Str. 19, 59227 Ahlen
Tel. Hauptgeschäft 02382 – 2711
buero@zimmermeier-holzofenbaecker.de
www.zimmermeier-holzofenbaecker.de

Alle Infos zu unseren Filialen und deren Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage

Reinheit ist Gesundheit

Holzofenbrot ist etwas ganz Besonderes. Es besitzt eine kräftige Kruste und bleibt länger frisch. Die Bäcker von Zimmermeier arbeiten nach den traditionellen Rezepturen der Familienbäckerei. Sie setzen alle Natursauerteige und Vorteige selbst an. Fertigmischungen, Tiefkühlbackwaren, künstliche Farbstoffe oder andere unnatürliche Zusätze sind bei Zimmermeier tabu. Der Junior-Chef: „Wir haben inzwischen vier Ernährungsberaterinnen im Bäckerhandwerk im Team, die unseren Kunden und Kundinnen alle Fragen zur gesunden Ernährung beantworten.“

Woraus ist mein Brot gemacht? Diese Frage können die Zimmermeiers jederzeit im Detail beantworten und ist ein Zeugnis für Regionalität. Das Roggenmehl kommt von der Soester Börde, die Eier von Mertenskötter, die Kartoffeln vom Hof Stratmann-Dolberg und das Feuerholz für den Ofen wird in Hamm eingekauft. In der Backstube herrscht eine gemütliche Wärme. Der Duft des frischen Brotes erfüllt die Räume mit Leben. Uraltes Handwerk, greifbare Sinnesfreuden. Übrigens, die Zimmermeiers legen großen Wert darauf, ihre Handwerkskünste weiterzugeben. Auch für 2021 soll ein neuer Azubi in das große Zimmermeier-Team integriert werden. Übrigens übernehmen die Zimmermeiers schon im sechsten Jahr hintereinander gerne Verantwortung für einen AZUBI.



Opt zu wissen, was auf den Tisch kommt,
noch besser zu wissen, woher es kommt.

📍 Walsterdder Str. 234
📍 59227 Ahlen
☎ Tel.: 0 23 82 - 17 99

☎ Fax: 023 82 -17 92
✉ info@hof-mertenskoetter.de
🌐 www.hof-mertenskoetter.de