

Trossinger Holzofenbrot erfreut Ministranten aus Durchhausen



Vor drei Jahren hat die THW-Ortsgruppe Trossingen ihr Backhäusle eingeweiht. Die Brotbacktage finden seither viel Anklang. Anfang September fand nun der bisher „größte Brot-Backtag aller Zeiten“ statt.

72 Brotlaibe hat Bäckermeister Dietmar Link gebacken. Es war ein „außerordentlicher Backtag, der nur Link vorbehalten war, galt es doch für die Ministrantengruppe aus Durchhausen diese 72 Brotlaibe à zwei Kilogramm herzustellen.

Die Ministranten waren auf die Trossinger Bäckermeister Dietmar und Daniel Link mit ihrer Idee zugekommen und der THW-Ortsbeauftragte Bernhard de Groot hat ganz selbstverständlich das THW-eigene Brotbackhäusle zur Verfügung gestellt. Die Brotlaibe wurden dann am Samstagabend nach der Eucharistiefeier in Durchhausen von den Ministranten verkauft, um

die Kasse für eigene Aktivitäten und Freizeiten etwas zu füllen.

Keine schlechte Idee, dachte Bäckermeister Dietmar Link und hatte sich spontan für diesen Zweck bereit erklärt. Wie immer wurde bereits am Freitagabend das Backhaus vom THW-Team angeheizt, damit der Trossinger Bäckermeister am Samstagmorgen die ersten Laibe „einschießen“ konnte. Da nur 18 dieser riesigen Zwei-Kilogramm-Laibe im Ofen Platz finden, waren vier Backschichten nötig, sodass sich der Brotbacktag den ganzen Samstag hinzog. Pro Backschicht sei mit drei Stunden Zeit zu rechnen, da – um die richtige Temperatur zu haben –, nachgeheizt werden muss, so Dietmar Link. So lag der Duft von frisch gebackenem Holzofenbrot den ganzen Samstag über dem THW-Gelände.

Fit für die Zukunft.

Die Bäckerei Link blickt in Trossingen auf eine lange Tradition zurück. Bereits im Jahr 1908 gründete Bäckermeister Christian Link die Bäckerei in Schura. Mit seinem Sohn Helmut Link konnte die Familientradition über viele Jahre weitergeführt werden, bevor im Jahr 1976 der junge Bäckermeister Dietmar Link den Start in die Selbstständigkeit wagte.

Durch den Zusammenschluß der Bäckerei Pfister

mit der Bäckerei Link wurde der Grundstein für ein zukunfts- und erfolgsorientiertes Backhaus gelegt. Es vereinte sich ein unschätzbare Wert an handwerklicher Tradition und Leistung.

Mit rund 35 Mitarbeitern und 5 Verkaufsstellen in Trossingen und Umgebung stehen wir für regionale Wertschöpfung und nachhaltiges Wirtschaften. Dafür verwenden wir, wo es möglich ist, nur Rohstoffe aus der Region. Zudem werden alle Produkte CO₂-neutral in Trossingen vor Ort hergestellt und täglich frisch gebacken. Damit diese Familientradition im Bäckerhaus Link erhalten bleibt, dafür sorgt Bäckermeister Daniel Link. Nach erfolgreicher Meisterprüfung an der Württembergischen Bäckerfachschule in Stuttgart im Jahr 2006 sowie dem Abschluß des Studiums zum Dipl.-Betriebswirt (BA) im Jahr 2008 an der Berufsakademie Stuttgart, sammelte er danach wertvolle Erfahrung als Bäckermeister in einer erfolgreichen Bäckerei im australischen Cairns.



Impressum

Unsere Hauszeitung „Backstuben-Post“ wird herausgegeben von:

Bäckerei Link GbR
Dietmar & Daniel Link
Ernst-Haller-Str.16
78647 Trossingen
Tel. 07425-5028
info@diebaeckermeister.de
www.diebaeckermeister.de

Inhaltlich Verantwortlicher:
Daniel Link (Anschrift wie oben)

Text: Daniel Link, Ingrid Kohler,
seeberger.de

Bilder: Bäckerei Link, Swaran Arri,
Ingrid Kohler, fotolia.com,

Unsere Hauszeitung ist kostenlos für Kunden, Freunde und Geschäftspartner der Bäckerei Link. Sie erscheint in unregelmäßigem Abstand, mindestens dreimal jährlich.

Vorbehalt: Alle Berichte, Informationen, Nachrichten sowie Nährwert- und Zutaten-Angaben wurden nach bestem Wissen recherchiert und erstellt.

Eine Garantie für die Richtigkeit sowie eine Haftung kann nicht übernommen werden.



Seit seiner Rückkehr im Jahr 2011 ergänzt er das Team um Dietmar und Jürgen Link in der Backstube. Somit steht mit seinem erfolgreichen Einstieg zum 01.10.2013 die vierte Generation der Bäckermeister Link in den Startlöchern. Verbunden mit dem Start von Daniel Link in die Selbstständigkeit ist die Umwandlung der Bäckerei Link in eine Gesellschaft bürgerlichen Rechts (kurz: GbR).

Unter dem Namen Bäckerei Link GbR führen die Bäckermeister Dietmar und Daniel Link fortan gemeinsam die Geschäfte des Familienunternehmens.

Die Bäckermeister LINK

www.diebaeckermeister.de

BACKSTUBEN-POST

„Ofenfrisch“

Ausgabe 5 - Advent 2013



Adventszauber & Weihnachtsduft Feines aus der Backstube der Bäckermeister Link

Wenn die Tage länger werden und schon bald die ersten Schneeflocken fallen, zieht auch in unserer Backstube wieder der Duft von Zimt, Kardamom und Nelken ein. Jedes Jahr in der Vorweihnachtszeit arbeiten die Bäckermeister Link und ihr Team in Konditorei und Backstube daran, die feinen Weihnachtsspezialitäten in Handarbeit herzustellen.



Erst im letzten Jahr wurde erstmalig der Trossinger Heimatstollen gebacken. Die feine Marzipan-Schlehenfüllung und das zarte Zitronat und Orangeat sorgen dabei für das besondere Aroma und die fruchtige Note des Heimatstollens, welcher zum Abschluss nach dem Backen noch mit braunem Rohrzucker umhüllt wird. Ein Stück Genuss aus der Heimat, welches bereits in kurzer Zeit große Beliebtheit erfuhr. Denn so wie auch schon im Trossinger Heimatlied der Schlehdorn erwähnt ist, so findet sich auch in Trossingen und Umgebung die Schlehe in freier Natur.

Eine große Tradition steht dagegen hinter dem Früchtebrot. Diese schwäbische Weihnachtsspezialität, auch Hutzelbrot genannt, wird nur aus den besten Dörr-Früchten hergestellt und in Handarbeit von den Bäckern geformt. Mit getrockneten Birnen, Feigen und Zwetschgen, sowie verschiedenen Nüssen, Rosinen und Zitronat verfeinert, ist ein hoher Früchteanteil



garantiert. Als letzte Geheimzutat wird dem Teig dann noch eingedickter Birnensaft zugegeben. Zudem verleiht die geheime Gewürzmischung von Dietmar Link dem Früchtebrot die besondere Note. So ergibt sich eine aromatische Spezialität, die sehr lange haltbar ist.



Der handwerkliche Christstollen ist das Weihnachtsgebäck mit der wohl längsten Tradition in Deutschland. Die erste urkundliche Erwähnung erfolgte hier bereits im Jahre 1329. Auch heute noch wird der Stollen aus einem Hefeteig mit Butter und vielen Früchten, wie Rosinen, Zitronat und Orangeat, hergestellt. Mit viel handwerklichem Geschick und Können erhält der Stollen seine besondere, traditionelle Form.



Zum Schluss sollte noch eine weitere Spezialität von schwäbischem Weihnachtsgebäck erwähnt sein: Die Springerle sind ein Festtags-Gebäck aus einem Anis-Eierschäumeig. Zur Herstellung wird ein sogenanntes Model benötigt. Eine Holzform, welche dem Gebäck die typischen Motive gibt. Zudem erfordert die Herstellung des Teiges und das Backen sehr viel handwerkliches Feingefühl, da dieses Gebäck sehr empfindlich ist. Ein Stück schwäbische Weihnachtstradition eben.

Neues vom Link...

Liebe Leser unserer Backstuben-Post, der Sommer ist schon lange vorbei, der Winter steht vor der Tür. Und doch ist wieder vieles passiert in unserem Bäckerhaus. Mit dem Einstieg von Daniel Link konnte die Nachfolge in unserer Bäckerei gesichert werden. Zudem standen die letzten Wochen ganz im Zeichen des neuen Efka-Carré, welches am 21. November seine Pforten geöffnet hat. Erfahren Sie in dieser Ausgabe nun mehr über diese Ereignisse, die uns in den letzten Wochen und Monaten so sehr bewegt haben.

Viel Spaß beim Lesen und natürlich eine angenehme, besinnliche Vorweihnachtszeit wünscht Ihnen Ihre Bäckerfamilie Link.

Im Netz...

Viele von unseren Kunden sind heute bereits täglich im Internet oder bei Facebook unterwegs. Neben der Website diebaeckermeister.de sind wir natürlich auch im Facebook vertreten. An dieser Stelle möchten wir uns ganz herzlich bei aktuell 906 Fans der Bäckermeister Link auf Facebook bedanken.

Ständig aktuell und mit vielen News aus unserer Bäckerei wie z.B. dem Baufortschritt im Efka-Carré oder neuen Produkten aus der Bäckerei & Konditorei bleiben unsere Kunden stets informiert. Sind Sie noch nicht dabei? Kein Problem, Sie erreichen uns ganz einfach unter www.facebook.com/die.baeckermeister.link www.diebaeckermeister.de



Ihre Bäckerei Link im Trossinger Efka-Carre Moderenes Einkaufserlebnis in neuem Ambiente

Es war in diesem Jahr sicher eine der größten Baustellen in Trossingen. Auf dem ehemaligen Gelände der Firma Efka, wo einst der Efka Turm hoch über Trossingen thronte, entstand das neue Efka-Carre. Ein modernes Einkaufscenter mit verschiedenen Fachmärkten und Lebensmittelmärkten. Mitten zwischen dem Rewe-Markt und Norma präsentiert sich die Bäckerei Link mit einer

überdachten Außenterrasse den Kunden aus Trossingen und Umgebung.

In nur 2 1/2 Wochen entstand auf einer Fläche von ca. 150 qm der neue Marktauftritt der Bäckermeister Link. In Zusammenarbeit mit unseren regionalen Handwerkern, wie z.B. der Firma Elektro-Vosseler, Steine-Messner bzw. dem Maler- u. Stukkateur Thilo Wenzler wurden unter Federführung der Fa. Korte Ladeneinrichtungen die Räumlichkeiten in der Vorkassenzone des Rewe-Markt ausgebaut.

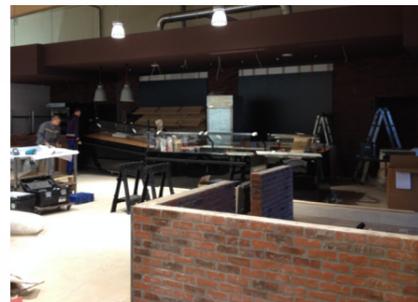
Eine neue Kuchen- und Snackauswahl, eine überzeugende Backwarenpräsentation sowie rund 50 Sitzplätze im gemütlichen Innen- und Außenbereich mit feinen Kaffeespezialitäten runden den neuen Marktauftritt ab.

Zudem bietet sich unseren Kunden mit einem barriere-freien Zugang und großzügigen Parkmöglichkeiten weitere Vorteile, die zum konsumieren und verweilen einladen.

In Zusammenarbeit mit der Firma GIS-IT aus Trossingen und deren Geschäftsführer Ralf Heimburger bieten wir unseren Kunden die kostenlose Nutzung unseres WLAN an. Als Datenschutzbeauftragter sorgt Ralf Heimburger dabei natürlich auch für die sichere Nutzung des Internets in Cafe.

Somit steht dem Kaffeegenuss nichts mehr im Wege, während unsere Kunden über den Hotspot im Internet surfen oder E-Mails abrufen können. Eine weitere Dienstleistung, die in Trossingen bisher ihresgleichen sucht.

Übrigens bietet sich der überdachte Außenbereich nicht nur zum Verweilen im Sommer an. In der wind- und wettergeschützten Nische am besten Platz im Efka-Carre lässt sich auch an kälteren Tagen ein heißer Kaffee oder eine Tasse Tee genießen. Schließlich wärmt die Sonne durch die Lage Richtung Süden auch im Winter.



Frisch aufgebrezelt...



Die Bäckermeister **LINK** Für Sie im neuen Trossinger Efka-Carré

Hier finden sie uns

Backstubladen
Ernst-Haller-Str.16 in Trossingen
Tel.07425-5028

Bäckerei Link im Efka-Caree
Ernst-Haller Str.3 in Trossingen

Hauptstr.37 in Trossingen
Tel. 07425-6512

Marktplatz 4 in Trossingen
Tel. 07425-327693

Sturmbühlstr.55 in VS-Schwenningen
Tel. 07720-807427

Hauptstr.31 in Aldingen
Tel. 07424-84270

Unser „Bäckermobil“ auf der Baar in Tuningen, Talheim, Sunthausen, Biesingen, Ober- & Unterbaldingen, Öfingen, Oberflacht und Durchhausen.

Fachhochschule Campus Schwenningen
Mo - Fr. 7.20 Uhr bis 11.20 Uhr
(vorlesungsfreie Zeit geschlossen)



Kuchenduft & Kaffeegenuss...

Kaffee liegt im Trend. Kaffee ist in.

Natürlich war uns von Anfang an klar, dass wir beim Kaffee keine Kompromisse machen dürfen. Doch die Auswahl an Kaffeemaschinen ist scheinbar unendlich, genauso wie die Anzahl der Kaffee-Lieferanten.

Mit der Firma „Rund um Kaffee“ aus Königfeld konnten wir hier jedoch einen Partner finden, der uns in dieser Frage unterstützt. Die Wahl fiel dabei auf eine Kaffeemaschine der Firma Franke. Franke bremer gehört zu Europas führenden Herstellern professioneller Kaffeemaschinen. Wir haben uns für ein Modell entschieden, welches momentan von klassischen Kaffees über warme Latte-Spezialitäten bis hin zu kalten Milchschaumgetränken eine große Auswahl an Spezialitäten herstellen kann. Und dies in einer außergewöhnlichen Qualität, die uns vollends überzeugt hat.

Doch die beste Kaffeemaschine ist nur so gut, wie die Bohnen, die zugegeben werden. Hier konnten wir mit der Firma Seeberger aus Ulm einen Kaffeeröster finden, der ebenso für höchste Qualität und Nachhaltigkeit steht, wie es auch unsere Philosophie vorgibt. Seeberger ist in erster Linie bekannt für seine Nüsse und Früchte in Spitzenqualität. Die Basis für perfekt zubereitete Kaffeespezialitäten liefert Seeberger mit edlen Kaffeebohnen aus den begehrten Hochlandern der besten Anbaugelände der Welt. Intensiv und vielversprechend ist der Duft, golden glänzt die Crema und dann der erste Schluck: ein fein abgestimmtes, vollmundiges

Aroma. Das Geheimnis dieses Genusses liegt in der Philosophie von Seeberger als einer der ältesten Kaffeeröster in Deutschland.

Zu einem guten Kaffee gehört aber auch immer ein Stück Konditor-Kunst. Mit frisch vor-Ort gebackenen Kuchen, feinen Torten aus unserer Konditorei oder neuen Kreationen werden wir unsere Kunden im Efka-Carre verwöhnen. Erstmals bietet sich die Möglichkeit unser Konditorei-Sortiment vollständig und ansprechend zu präsentieren. Neben den Klassikern wie z.B. Schwarzwälder Kirschtorte, dem beliebten Bienenstich oder dem Käsekuchen aus dem traditionellen Hausrezept, bieten wir auch eine große Auswahl an saisonalen Kuchen und fruchtigen Sahnetorten an.

Wir freuen uns, Sie im neuen Efka-Carre begrüßen zu können und laden Sie recht herzlich ein.



Jetzt erst mal ein Kaffee...

Die Bäckermeister **LINK** Feine Kaffee-Spezialitäten und vieles mehr... Im Efka-Carré Trossingen

Vielfach gefragt...

In den letzten Wochen und Monaten sind wir immer wieder gefragt worden, warum wir im neuen Efka-Carre eine Bäckerei aufmachen und ob dafür andere Läden geschlossen werden. Eine durchaus verständliche Frage. Denn schließlich haben wir selbst lange überlegt, ob es Sinn macht und wenn ja, in welcher Form. Die Entscheidung war jedoch zum Schluss dann sehr eindeutig.

- Die Bäckerei im Efka-Carre wird die erste Filiale in Trossingen sein, welche barrierefrei zu erreichen ist. Da alle unsere Läden nur über Treppen bzw. über Absätze zu erreichen sind, bieten sich hier in der Erreichbarkeit große Vorteile.
- Des weiteren spricht die großzügige Parkplatz-Situation mit über 130 Stellplätzen im Efka-Carre für ein bequemes Einkaufen.
- Zudem bietet sich im neuen Efka-Carre erstmalig die Möglichkeit ein Sitzcafé zu errichten. Somit können wir hier mit rund 50 Sitzplätzen im gemütlichen Innen- und Außenbereich ein neues Angebot bereitstellen und unsere Konditorei-Produkte ansprechend präsentieren.
- Die hochwertige Bauweise des Efka-Carre und der bunte Mix aus Geschäften und Lebensmittelmärkten bietet die Gelegenheit zum bummeln und verweilen. Zudem erschließen sich dadurch für uns Öffnungszeiten, welche in unseren bisherigen Geschäften nicht möglich gewesen wären.

Somit bietet sich für uns die Chance, uns mit einem neuen Marktauftritt zu präsentieren und dadurch auch neuen Produkte und Dienstleistungen anzubieten.

Wenn der kleine Hunger kommt...

Die Bäckermeister Link sind in erster Linie für ihre feinen Backwarenspezialitäten bekannt. Neben dem beliebten Hefezopf nach dem traditionellen Hausrezept, sind es in der Vergangenheit oft die kreativen Back-Ideen gewesen, mit denen Dietmar und Daniel Link ihre Kunden überraschten. Sei es der Graubündner-Wecken mit geräuchertem Olivenöl oder andere schweizerische Spezialitäten wie die Bürle oder das knusprige Pain Pajas.

Doch auch regionale Spezialitäten wie der Gaugerknüppel als rustikales Brötchen oder die Vielzahl an Laugenspezialitäten runden das Sortiment ab.

Falls jedoch der kleine Hunger kommt, oder es einfach ein Vesper zum Frühstück oder für Zwischendurch sein darf, bieten die Bäckermeister Link inzwischen eine große Auswahl an Snacks. Mit der Filiale im neuen Efka-Carre wird dieses Sortiment nochmal ausgedehnt und um neue Produkte erweitert. Belegte Brötchen, Vegetarische Snacks oder herzhaft belegte mit Fleischkäse, Schnittel und mehr. Ob heiß aus der Wärmetheke oder ein knuspriger Flammkuchen aus dem Backofen.



Probieren Sie unser neues Angebot. Wir sind gespannt auf Ihre Rückmeldung. Wir freuen uns, Sie als Gast im Efka-Carre zu begrüßen.