

Ein Morgen in der Backstube

Den Bäckern über die Schulter geschaut...



Es ist ein normaler Wochentag Anfang April. Während die meisten Trossinger nachts noch im kuschlig warmen Bett dem nächsten Tag entgegen träumen, herrscht in der Backstube der Bäckerei Link schon geschäftiges Treiben. Denn nur so ist es möglich, dass die Filialen rechtzeitig beliefert werden können.

Wenn die Bäckermeister Daniel Link, sein Vater Dietmar Link und dessen Bruder Jürgen Link in die Backstube kommen, hat für das Bäcker-Team um Teigmacher und Bäckermeister Michael Baumbach die Nacht bereits längst begonnen. Er hat bereits um 1.45 Uhr damit begonnen, die Brotteige zu kneten. Kurz darauf bekommt er dann Unterstützung von den Bäckergehilfen Markus Schäfer und Jürgen Maier. Ein eingespieltes Team - schließlich muss hier nachts jeder Handgriff sitzen.

Wenn alles startklar ist und der Teig inzwischen die nötige Ruhezeit bekommen hat, werden die Brote aufgearbeitet, das heißt die nötige Teigmenge wird abgewogen. Während das rund wirken und formen der Teigstücke nach wie vor pure Handarbeit ist, kommt zum Abwiegen der

Teige eine Maschine zum Einsatz.

Zuerst das beliebte Troase-Brot, dann sind die Weizenmischbrote dran, bevor es mit dem Pain Pajas und den Körnerbrot weitergeht.

Draußen ist immer noch Nacht. Die Uhr zeigt inzwischen kurz vor 3 Uhr an - eine immer noch ungewöhnliche Arbeitszeit. Doch den beiden Auszubildenden Katharina Pasternak und Carola Hirt, die nun mit der Arbeit beginnen, macht dies längst nichts mehr aus. Sie werden beide im Juli diesen Jahres ihre Gesellenprüfung ablegen. Zuerst warten aber noch die Plunderstückchen auf die beiden. Kommen die süßen Teilchen und Croissants aus dem Ofen, werden sie fachmännisch mit Zuckerguss oder Schokolade überzogen. Nichts für Naschkatzen...

So langsam füllen sich die Bäckeröfen mit dem zuvor aufgearbeiteten Brot. Eine ganze Stunde



dürfen sie im Ofen verweilen, bis sie eine gute Farbe und eine knusprige Kruste haben.

Michael und sein Team bekommt in der Zwischenzeit Unterstützung von der Bäckerfamilie Link.

In der Backstube werden inzwischen die Brötchen hergestellt. Saatenbrötchen, Gaugerknüppel, Seelen oder Dinkelbrötchen - alles kein Problem für die gelernten Bäcker. Am Ofen kümmert sich inzwischen Jürgen Link darum, dass alles rechtzeitig gebacken wird. Ein heißer Job, schließlich werden die Backwaren zum Teil bei über 250°C gebacken.

Nach und nach füllt sich die Backstube mit den ofenfrischen Backwaren. Dass jedes Fachgeschäft auch die bestellte Menge bekommt, darum kümmert sich Margot Unger. Sie kommissioniert und verteilt die Backwaren. Jede Filiale und jede Lieferung hat ihren bestimmten Platz. Parallel dazu werden nun im Snackbereich die frischen Brötchen herzhaft mit Wurst und Käse belegt, Butterbrezeln geschmiert und Salate hergerichtet.

Pünktlich um 5.45 Uhr verlässt dann das erste Lieferfahrzeug die Backstube. Höchst persönlich fährt Dietmar Link seine Backwaren in die Verkaufsstelle nach Schwenningen. Parallel dazu kümmert sich Tobias Baumann um die Belieferung der Verkaufsstellen in Trossingen und Aldingen.

In der Backstube bedeutet dies eine kleine Verschnaufpause, bevor es mit der Herstellung der Brezeln weitergeht. Natürlich von Hand geschlungen, so wie es in der Lehrzeit gelernt wurde. Maßarbeit und ein gutes Auge sind hier genauso erforderlich wie Fingerfertigkeit. Draußen wird es inzwischen auch so langsam hell und die ersten Kunden holen sich um kurz vor 6 Uhr ihre Frühstückbrötchen.

In der Backstube stehen derweil noch einige Teige zur Aufarbeitung bereit. Nach den Brezeln geht es weiter mit den Hefezöpfen. Während viele zu dieser Zeit erst zur Arbeit gehen, naht für die Frühschicht bereits der Feierabend. Für einige geht es aber auch noch weiter. Schließlich müssen noch für den nächsten Tag die Zutaten und Rezepte vorbereitet werden. Und gebacken wird in der Trossinger Backstube schließlich bis mittags um 14 Uhr. Nahezu stündlich werden dort Brötchen und Brezeln frisch gebacken.

Für heute ist das meiste nun produziert - bald geht es in der verdienten Feierabend. Bis zum nächsten Morgen, wenn um kurz vor 2 Uhr wieder das Licht in der Trossinger Backstube angeht...



Wir stellen ein...

Ihre Trossinger Handwerksbäckerei



Für unser modernes Bäckerei-Cafe im Efka-Carre und unsere Filialen in Trossingen und Umgebung suchen wir:

Bäckereifachverkäufer/in Verkäufer/in

Arbeitszeit nach Absprache in Vollzeit bzw. Teilzeit möglich

Haben Sie Spaß am Verkauf von Backwaren?
Sind Sie freundlich, hilfsbereit und möchten in einem netten Verkaufsteam in modernem Ambiente mitarbeiten?
Eintrittsdatum ab sofort oder nach Absprache.

Weitere Info's auch unter www.diebaeckermeister.de

Bewerbung schriftlich oder per E-Mail an:

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

Trossingen Aldingen VS-Schwenningen

Die Bäckermeister LINK BACKSTUBEN-POST

www.diebaeckermeister.de

Ausgabe 7 - Frühjahr 2014

Vital ins Frühjahr mit Keimlingen

Das Wertvollste, was die Natur uns bietet



Besuch aus Fernost

Einige treue Leser unserer Backstuben-Post werden sich noch zwei Jahre zurück erinnern. Da konnte man nämlich für 6 Monate einen japanischen Bäcker in Trossingen antreffen, der hier die Kunst der deutschen Brotherstellung lernte. Zurück in Japan gab es dann fortan Brezeln und Körnerbrot nach deutscher Art.

Ende Februar nun hatte Hirokazu Urlaub und flog kurzerhand nach Deutschland. Doch anstatt sich so manche Sehenswürdigkeit hier anzuschauen, kam Hirokazu nach Trossingen. Er arbeitete ein paar Tage in unserer Bäckerei mit und genoss die Ausflüge nach Villingen oder zur Hirschbrauerei. Nach einer Woche ging es zurück in seine Heimat Japan.

Wir freuen uns schon auf ein baldiges Wiedersehen. Sayonara, lieber Hiro...

Nun aber viel Spaß mit unserer neuen Backstuben-Post und ein angenehmes, sonniges Frühjahr wünscht Ihnen

Ihre Bäckerfamilie Link



Getreide und Saaten, unsere Hauptrohstoffe, sind die Ausgangsbasis für den Beruf des Bäckers und natürlich auch die Lebensgrundlage für unsere Ernährung. Bekommt das Korn jedoch Wasser, Sauerstoff, Licht und Wärme wird es plötzlich „Frühling“ Das Korn wird zum Leben erweckt, beginnt zu keimen und damit beginnt das Wunder Natur perfekt zu arbeiten.

Diese Keimlinge werden auf natürlichem Wege zum Sprießen gebracht und anschließend dem Teig zugegeben, welches das Backwerk vollwertiger, länger frisch und voller im Geschmack werden lässt. Das Korn und die Saaten werden durch Wasser, Licht und Wärme zum Leben erweckt und beginnen zu keimen. Dieser natürliche Umwandlungsprozess im Korn macht daraus ein Vitalpaket, bei dem sich unter anderem die im Korn enthaltenen Vitamine um ein Vielfaches vermehren. So enthalten die Backwaren mit Keimlings-Anteil alle Nährwerte, Spurenelemente und Vitamine, die wir alle täglich brauchen.

Was passiert aber beim Keimen?

Im Zuge der Umwandlung zum Keimling, wird der Samen zu einem der vitalstoffreichsten Lebensmittel überhaupt. Während des Keimprozesses steigt der Gehalt an Vitamin A, C, E sowie an B-Vitaminen (B1, B2, B3, Biotin) sprunghaft an. Der Gehalt an Mineralien (Kalzium, Magnesium, Kalium, Zink) nimmt ebenfalls beträchtlich zu. Zudem werden Mineralien erst durch den Keimvorgang

aufgeschlossen, so dass sie besser vom Körper aufgenommen werden können.

Während bei Vollkornprodukten zwar der Keimling enthalten ist, aber nicht erschlossen und zum Leben erweckt ist, enthalten Backwaren mit Keimlingsanteil im Vergleich zu Vollkornprodukten den doppelten Anteil an Vitaminen.

Die Weizenkörner, welche nur in bester Qualität keimfähig sind, werden in unserem Keim-Automaten frisch hergestellt. Natürlich unter Einhaltung strenger Parameter und Genauigkeit. Nach diesem Vorgang werden die frisch gewonnenen Keimlinge dann gequetscht. Erst dann werden sie dem Teig zugesetzt.

Keime voller Vitalität

Weizen und Buchweizen enthält u.a. Vitamine des B-Komplexes.

Mais enthält als einzige Getreidesorte große Mengen an Provitamin A.

Dinkel enthält wertvolle Mineralien wie Magnesium, Zink und Phosphor.

Hirse hat einen hohen Gehalt an Kieselsäure und Eisen.

Rotklee ist eine Quelle für Isoflavone und hat einen hohen Gehalt an Mineralstoffen.

Platterbsen enthalten Mineralien und Spurenelemente wie Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen.

Linsen bieten bei minimalem Fettgehalt einen hohen Anteil an Eiweiß und Kohlenhydraten sowie Kalium, Magnesium und Kalzium

