

Spezialitäten zur Grillsaison...

Sommerzeit ist Grillzeit. Und auch unser Bäcker-Team stellt Ihnen hierzu leckere Gebäcke vor, die sowohl jede Grill-Party bereichern, aber auch tagsüber bzw. zum Vesper ein echter Hit sind.



Bereits im letzten Jahr hat Bäckermeister Dietmar Link eine besondere Art von Ciabatta entworfen. Die Idee dazu entstand, als viele Kunden nach dem Ende der Bärlauch-Saison im Mai sich eine Brotspezialität dieser Art ganzjährig gewünscht haben. Letzlich kam dann die Idee ein traditionelles Ciabatta-Rezept aus Italien mit der aromatischen Garten-Kresse aus heimischem Anbau zu kombinieren. So entstand diese echte Brot-Spezialität, die sich seither großer Beliebtheit erfreut.



Ein ebenso spannende Story steckt hinter unserm Tomaten-Ciabatta, welches aus einer Kooperation zwischen der Solwegschule und dem Landschaftsgärtner Helmut Kapp entstanden ist. Doch was hat ein Landschaftsgärtner mit Brot zu tun? Die Antwort liegt in der bestehenden Bildungspartnerschaft dieser Unternehmen mit der Solwegschule.

So kam es anlässlich des Stadtfestes in Trossingen 2011 zu einem Projekt, bei dem Solwegschüler

gemeinsam mit Herrn Kapp Tomaten und Kräuter angebaut haben. Diese wurden dann anschließend in der Backstube der Familie Link zu einem leckeren Tomaten-Ciabatta mit feinen Kräutern gebacken. Und daher findet auch diese Brotkreation in diesem Jahr wieder ihren Platz unter den Grillgebäcken. Ergänzt wird unser Grill-Sortiment durch zwei echte Spezialitäten der Bäckerei Link. Das einzigartige Pain Pajas und unsere beliebten Toskana-Brötchen zum Wochenende.



Das Pain Pajas stellen wir nach einem original Schweizer Rezept her. Dabei erhält der Teig eine Ruhezeit zwischen 36 und 48 Stunden. Während dieser Zeit kann der Teig somit reifen und dadurch sein besonderes Aroma entfalten. Sein Markenzeichen bekommt dieses Brot schließlich durch den besonderen Dreh.

Ein wichtiger Teil von manchem Frühstückstisch am Samstag oder Sonntag sind inzwischen auch Link's Toskana-Brötchen. Diese kleinen Knusper-Brötchen mit Maisgrieß sind aber gerade auch zu Grillertem ideal. Jedes Stück sozusagen ein Unikat, weshalb hier auch nach Gewicht statt nach Stückzahl verkauft wird. Und auch hier geben wir dem Teig eine lange Reifezeit von über 30 Stunden, so dass sich dieses tolle Aroma entwickeln kann, welches sie spätestens nach dem ersten Bissen selbst erfahren werden. Knusprig und aromatisch - wie in Italien in einer kleinen „panetteria“ in der Toskana - wo bei Bäckermeister Link die Idee für diese Spezialität entstand.

Nun wünschen wir Ihnen aber einen schönen Sommer und viel Spaß und Genuss bei Ihrem persönlichen Grill-Abend. Ihr Bäcker-Team Link.

Impressum

Unsere Hauszeitung „Backstuben-Post“ wird herausgegeben von:

Bäckerei Link
Ernst-Haller-Str.16
78647 Trossingen
Tel. 07425-5028
info@baeckerbrueder.de
www.diebaeckermeister.de

Inhaltlich Verantwortlicher:
Daniel Link (Anschrift wie oben)

Text: Daniel Link, www.brot-test.de
Bilder: Bäckerei Link, ModeMessner
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.



P.S: Besuchen Sie uns ganz einfach online...
Der QR-Code für Ihr Smartphone.
„Der schnelle Link zum Bäcker Link“

Nachhaltig produzieren!

Wir sparen jährlich 204,7 t CO² ein...

Das uns das Thema Nachhaltigkeit wichtig ist, haben sie bestimmt schon in unserer ersten Ausgabe der Backstuben-Post erfahren. Gemeinsam mit der Energieversorgung Trossingen haben wir nun unser erstes Elektro-Auto in Empfang genommen, welches seit April in Trossingen und Umgebung unterwegs ist und unsere Backwaren transportiert.

Das sich durch das Umstellen auf Öko-Strom aus Wasserkraft und unser Elektro-Auto eine Menge an klimaschädlichem CO² einsparen lässt, hat uns die Firma NaturEnergie verdeutlicht.

Sie hat aufgrund der Verbrauchswerte des vergangenen Jahres unserer Bäckerei die Einsparung für das aktuelle Jahr berechnet. Am Ende stand eine Zahl, die uns selbst beeindruckt hat. Ganze 204,7 Tonnen CO² werden wir in

diesem Jahr einsparen. Zum Vergleich, das wäre ungefähr so, als würden sie mit einem Geländewagen 17-mal die Erde umrunden. Dies soll uns weiterhin Ansporn sein, bewusst

mit unseren Ressourcen umzugehen und auch weiterhin auf regionale Rohstoffe und die handwerkliche Herstellung mit kurzen Transportwegen zu setzen.



www.diebaeckermeister.de

BACKSTUBEN-POST

„Ofenfrisch“

Ausgabe 2 - Juli 2012

Die Zweite...

Nach dem großen Erfolg und den vielen positiven Rückmeldungen unserer Kunden halten Sie nun die zweite Ausgabe unserer Backstuben-Post in den Händen. Wir freuen uns, Ihnen wieder aktuelle Themen aus unserem Bäckerhaus zu präsentieren. Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihre Trossinger Bäckerfamilie Link.

Held der Nacht - Retter des Morgens

Eine Ausbildung im Handwerk hat einen hohen Stellenwert. Deshalb bieten wir auch regelmäßig jungen Menschen die Chance auf einen Ausbildungsplatz zum Bäcker/in oder als Bäckereifachverkäufer/in an.

Auch für das aktuelle Jahr haben wir noch offene Stellen. Gesucht wird noch ein/e Auszubildende/r für unsere Trossinger Produktion als Bäcker/in oder Konditor/in. Hast du Lust auf ein tollen Job mit duftenden Backwaren? Dann schnell bewerben bei den Bäckermeistern Link. Bis dahin findet Ihr weitere Info's und allerlei Wissenswertes unter

WWW.BACK-DIR-DEINE-ZUKUNFT.DE



Aktuell im Netz...

Unsere neue Website erfreut sich großer Beliebtheit und viele Kunden stehen über die sozialen Netzwerke mit uns in Kontakt. Schon über 400 Fans weist unsere Facebook-Seite inzwischen auf. Besuchen auch Sie uns unter www.facebook.com/die.baeckermeister.link oder www.diebaeckermeister.de



Erfolgreiche Teilnahme an der Brot- und Brötchenprüfung 2012

Haben Sie schon mal vom Beruf des Brotprüfers gehört? Manfred Stiefel ist einer von deutschlandweit drei ausgebildeten Brotprüfern. Sein Beruf hat ihn Anfang Mai wieder einmal in die Landkreise Tuttlingen und Rottweil geführt. Sein Ziel ist es den Bäckereien vor Ort zu helfen, ihre Brote und Brötchen zu verbessern, so dass diese ihren Kunden erstklassige Qualität bieten können.

Bei einem Brot-Test wird die Qualität der Brote anhand von sechs Kriterien geprüft. Neben Broten werden dabei auch Brötchen getestet.

Doch anhand welcher Kriterien lassen sich Backwaren testen? In erster Linie sind dies das Aussehen und die Form, der Geschmack sowie der Geruch.

Der Geruch muss vor allem eins bewirken: Appetit auf die Backware machen. Er sollte zur Art des Brotes passen und dabei nicht zu stark, aber auch nicht zu schwach sein.

Der Geschmack zählt sicherlich zu den wichtigsten Kriterien. Doch bei der Brotprüfung wird der Geschmack eher im Sinne von Aroma getestet. Ähnlich wie beim Geruch muss der Geschmack zum jeweiligen Produkt passen. Ist der Geschmack sehr stark oder eher mild? Säuerlich oder süßlich? So sollte beispielsweise ein Weizenbrot einen milderen Geschmack besitzen als ein Roggenmischbrot.

Daneben wird aber auch die Krume, die Oberfläche und die Kruste bewertet. Als „Krumen“ bezeichnet man den inneren, weichen



Teil eines Brotes. Je nach Brot sollte die Krume bei manchen Broten, wie Weizenbrot, locker und luftig sein, bei Roggenmischbrot hingegen ist das Krumenbild dichter und kompakter.

Bei der Kruste der Backwaren ist es generell eine dicke Kruste besser als eine dünne, da sie viele Aroma-Stoffe beinhaltet und die Feuchtigkeit besser im Brot hält. Doch auch hier kommt es wieder auf die Art des Brotes an, denn eine dicke Kruste eignet sich nicht für alle Brote.

Soviel zur Theorie einer Brotprüfung, doch wie war es denn nun in der Praxis? Herr Stiefel hat insgesamt 10 Proben aus der Bäckerei Link unter die Lupe genommen.

Mit der Bestnote und somit mit der Goldmedaille wurden unser Schwarzwälder Brot, Link's feines Vollkornbrot, die Bauern Laible sowie unsere Wasserwecken und Seelen ausgezeichnet. Auf den zweiten Platz kamen unsere Laugenbrötchen und Saatenbrötchen, das Pfunds-Fit-Brot sowie unsere beliebten Dinkelbrötchen.

Für unser Backstuben-Team ist dies ein weiterer Ansporn noch besser zu werden. Denn schließlich gilt es nicht nur einmal jährlich an der Brotprüfung Bestleistung zu erbringen, sondern jeden Tag, wenn unsere Kunden bei uns einkaufen.

P.S. Alle Ergebnisse finden sie auch öffentlich zugänglich im Internet unter

WWW.BROT-TEST.DE



Fashion-Frühstück im Modehaus Messner: Duftende Croissants treffen aktuelle Modetrends

Es hat schon eine gewisse Tradition: Immer wenn das Modehaus Messner in der Trossinger Hauptstraße seine Kunden zum beliebten Fashion-Frühstück einlädt, dann sind auch die duftenden, ofenfrischen Croissants der Bäckerei Link nicht weit.

Schon seit einigen Jahren lädt Esther Messner und ihr Team jeweils an einem Samstag im Frühjahr und im Herbst dazu ein, sich aktuelle Modetrends anzuschauen, bei einem Glas Sekt oder einer Tasse Kaffee und einem Croissant zu entspannen und dieses Einkaufserlebnis zu genießen.



Das Modehaus Messner bietet in der Trossinger Hauptstraße auf etwas mehr als 1000 qm Verkaufsfläche Mode der führenden Marken für die ganze Familie und ist damit eines der großen Modehäuser in der Region.

Wir freuen uns über diese Zusammenarbeit und bedanken uns auf diesem Wege für das langjährige Vertrauen. Mehr dazu auch unter:

WWW.MODEMESSNER.DE



mode **Messner**



Unsere Bildungspartnerschaft mit der Trossinger Solwegschule

Eine Partnerschaft der besonderen Art haben im April die Bäckermeister Link und die Trossinger Solwegschule miteinander geschlossen. Was schon seit vielen Jahren selbstverständlich ist, wurde nun auch offiziell durch die Handwerkskammer Konstanz besiegelt.

Eine Bildungspartnerschaft soll Schule und Wirtschaft enger miteinander vernetzen und die Schüler so besser auf den Berufsalltag vorbereiten.

Diese Partnerschaft leben wir in verschiedenen Projekten bereits intensiv aus. Da werden zum Beispiel, wie das Bild zeigt, für das Kindermusical

Sammy von den Solwegschülern gemeinsam mit Daniel Link kleine Quarkteig-Sammys gebacken und anschließend im Konzerthaus durch die Schüler verkauft.

Dazu gehört aber auch die Vorstellung der Ausbildungsberufe in der Schule sowie natürlich auch das Anbieten von Praktikums-Stellen. Diese Stelle hat Praktikant Stefan im Mai aufgesucht und dabei mit viel Spaß zwei Wochen in den Beruf des Bäckers geschnuppert. Ein Dank an den Schulleiter Herr Solleder und seine Kollegen für die tolle Zusammenarbeit und die lebendige Kooperation.



Hier finden sie uns

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

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)
Vor Ort mit frischen Snacks,
Backwaren sowie Kaffee & Getränken.

Unser mobiler Service - Das Bäckermobil: Frische Backwaren für die Gemeinden der Baar



Einen Schwerpunkt in dieser Backstuben-Post möchten wir einer langjährigen Tradition der Bäckerfamilie Link widmen. Denn bereits kurz nach der Gründung im Jahre 1908 fuhr Bäckermeister Christian Link von Schura nach Durchhausen, um die Einwohner der Gemeinde mit Brot und Backwaren zu versorgen. Mit dem Fuhrwerk war dies damals noch relativ beschwerlich.

Ein Fortschritt in dieser Hinsicht schaffte zu Beginn der Fünfzigerjahre dann Bäckermeister Helmut Link. In den Nachkriegsjahren fuhr er die Backwaren zuerst mit dem Motorrad aus, bevor er den Fahrverkauf weiter ausdehnte. Auf den Bildern dieser Zeit sieht man Helmut Link mit seiner Frau Gertrud und Sohn Dietmar sowie dem neu angeschafften Opel Caravan, mit dem die Bäckersfamilie nun neben Durchhausen auch Talheim zweimal wöchentlich bediente. Dies wurde seither ein fester Bestandteil der Bäckerei in der Lange Straße in Schura.



Erst als ihn eine schwere Krankheit im Jahr 1982 aufsuchte, die es ihm unmöglich machte, seine Bäckerei weiterhin eigenständig zu betreiben, wurde der Fahrverkauf aus dem Auto heraus eingestellt.

Mit der Übernahme durch seinen Sohn Dietmar, der seine Bäckerei in der Ernst-Haller-Str.16 in Trossingen parallel zum elterlichen Betrieb führte, wurde der Fahrverkauf ausgebaut und professionalisiert. Nun wurden mit dem sogenannten „Tchibo-Wagen“ die Backwaren verkauft.

Das Prinzip des Straßenverkaufs, also von Haus-zu-Haus zu fahren, ist damit ausgebaut worden und es kamen die Ortschaften auf der Baar wie zum Beispiel Sunthausen, Ober- und Unterbaldingen, Biesingen und Öfingen hinzu. Doch auch als quasi Rentner konnte es Helmut Link nicht lassen, seine Kunden zu sehen und ihnen die Backwaren an die Haustüre zu bringen. Gemeinsam mit Gabi Link baute er diese Touren unseres Bäckermobils weiter auf und pflegte den Fahrverkauf bis ins Jahre 1995. Der Kontakt mit den Menschen auf den Baar-Gemeinden blieb ihm immer eine Herzensangelegenheit.



Der nächste Meilenstein ergab sich im Jahr 1997 als die Gemeinde Tuningen neu hinzu kam. Zunächst wurde Tuningen mit einem zweiten Bäckermobil beliefert, bevor es in die bestehenden Touren integriert wurde. Seit einigen Jahren bieten wir Sonntags in der Steigstraße in Tuningen nun auch unser beliebtes Frühstückssortiment an.

Das Bäckermobil ist ein fester Bestandteil in unserer Bäckerei und auch in den umliegenden Gemeinden, da hier oft kein örtlicher Bäcker vorhanden ist.

Heute wird das Bäckermobil hauptsächlich durch unsere beiden Fachkräfte Andrea Hauser und Gabi Link betreut, die dies beide nun schon seit vielen Jahren mit viel Freude machen. Ergänzt wird das Team dabei durch Liliya Bisekenov, Hülya Bozkurt und Larissa Schestopalow.

An dieser Stelle möchten wir allen treuen Kunden des Bäckermobils einmal Danke für die Unterstützung sagen und hoffen diesen Service auch weiterhin in gewohnter Qualität bieten zu können.



Rückblick...

Im Jahr 1908 gründete Bäckermeister Christian Link die heutige Bäckerei Link in der Lange Straße in Schura. Auf dem Bild aus dem Jahr 1957 ist die damalige Bäckerei zu sehen, die schon damals als Gemischtwarenladen geführt wurde.



So konnten die Bürger von Schura hier neben Brot und Brötchen auch Lebensmittel aller Art kaufen. Dies war in früherer Zeit sicher ein wichtiger Schritt, um die Grundversorgung der Menschen zu gewährleisten. Diese Art von „Tante Emma-Läden“ war früher nicht aus dem Ortsbild wegzudenken.



Im Jahr 1972 entschied sich Helmut Link mit seiner Familie für eine Erweiterung der Ladenfläche und eine große Frischetheke für Wurst und Käse. Die rasante Veränderung der Einkaufsgewohnheiten und die Entwicklung der großen Supermarktketten war damals noch nicht vorhersehbar. Eindeutig war aber Ende der 80er Jahre das Aus für die kleinen Lebensmittelmärkte in den Dörfern. Dies bedeutete auch die Schließung der Bäckerei in Schura, während Dietmar Link sich in Trossingen mit seinem Betrieb ausschließlich auf den Bäckerei und Konditorei-Bereich spezialisierte.

