

# Der Bäcker mit der Harmonika

## Daniel Link's Leidenschaft für die Steirische

Was macht eigentlich ein Bäckermeister so in der Freizeit? Neben der Leidenschaft für die Berge, das Skifahren und das Reisen liegt auch viel Musik förmlich in der Luft. Für einen Trossinger stellt dies keine besondere Überraschung. Bereits seit dem Kindesalter hatte ich begeistert Keyboard gespielt. Viele Jahre davon auch im Jugendorchester des Harmonika-Clubs Seitingen-Oberflacht. Doch etliche Jahre später kam eine neue Liebe dazu: die steirische Harmonika. Als ich im Jahr 2006 die Meisterprüfung im Alter von 22 Jahren als Jahrgangsbester ablegte, wollte mir mein Vater eine Freude machen. Ich wünschte mir damals eine Steirische. Wieso genau, wusste ich auch noch nicht. Aber mir gefiel dieses Instrument und sein besonderer Klang. Leider wurde es aber zu diesem Zeitpunkt in der Region nicht unterrichtet.



So machte ich selbst die ersten Versuche. Allerdings ohne weitreichenden Erfolg. Zwischenzeitlich waren aber dann auch andere Dinge wichtiger: duales Studium in Stuttgart, Auslandsjob in Australien, Rückkehr in den elterlichen Betrieb, Sprung in die Selbstständigkeit, Eröffnung im Efk-Carre, usw. - allerdings immer mit dem Gedanken im Hinterkopf, dass ich dieses Instrument noch erlernen möchte. Über viele Umwege habe ich dann eines Tages von der Musikschule Altenberg in Oberdisheim bei Meßstetten erfahren. Als ich dann das erste Mal nachfragte, stellte sich gleich eine tolle Verbindung her. Schließlich ist Hansi Altenberg gebürtiger Trossinger,

wohnte unweit von uns weg und ist vielen in Trossingen noch bekannt. Seit über 12 Jahren betreibt er nun seine Musikschule mit inzwischen über 250 Schülern aus Nah und Fern. Für mich war dies der Schlüssel zum Weiterkommen. Seit nunmehr rund vier Jahren gehe ich regelmäßig zum Unterricht und befasse mich mit der steirischen Harmonika. Während es früher alle zwei Wochen Vor-Ort-Unterricht war, nutzen wir nun seit den Corona-Einschränkungen den Online-Unterricht. Doch wieso spielt dann ein Trossinger kein Trossinger Instrument? Auch die Firma Hohner hat eine kurze Zeit mal Steirische Harmonika's angeboten. Laut Auskunft vom Harmonikamuseum jedoch nicht aus eigener Herstellung. Hier stand die Produktion des klassischen Akkordeon im Fokus.

Steirische Harmonikas werden überwiegend im Alpenraum hergestellt, insbesondere in Kärnten, der Steiermark, Südtirol oder Slowenien. Im Alpenraum gehört die Harmonika zum Kulturgut. Meine Liebe gilt den Modellen der Kärntner Firma Müller oder den Modellen der Firma Strasser aus der Steiermark. Die Faszination liegt in der besonderen Klangfarbe und den intensiven Helikon-Bässen. Und natürlich darin, welche Möglichkeiten dieses Instrument bietet. Es ist weit vielfältiger einsetzbar als nur in der klassischen Volksmusik. Besonders Künstler wie der Südtiroler Herbert Pixner oder der Österreicher Hubert von Goisern prägen einen neuen Musikstil mit dem Instrument und gehören zu meinen größten Vorbildern. Aber auch die Nachfrage in der Harmonikaschule bei Hansi zeigt, dass die Steirische momentan großen Zulauf bei allen Altersklassen findet. Die persönliche Liebe zur Harmonika passt natürlich aber auch perfekt zu Trossingen und seinem Harmonikamuseum. Schon seit vielen Jahren unterstützen wir das Team um Martin Häffner kräftig und freuen uns, welche Entwicklung dieses einzigartige Museum genommen hat. Und vielleicht ergibt sich irgendwann mal die Möglichkeit eines Auftritts als „Bäcker mit der Harmonika“...



Harmonikalehrer mit Trossinger Wurzeln: Hansi Altenberg



mehr zur Harmonikaschule unter: [www.harmonikaschule.de](http://www.harmonikaschule.de)

## Impressum

Bäckerei Link GbR  
Ernst-Haller-Str.16  
78647 Trossingen  
Tel. 07425-5028  
[info@diebaeckermeister.de](mailto:info@diebaeckermeister.de)  
[www.diebaeckermeister.de](http://www.diebaeckermeister.de)

Inhaltlich Verantwortlicher:  
Daniel Link (Anschrift wie oben)  
Text: Daniel Link  
Bilder: Bäckerei Link, fotolia.com,



Das Team der ehrenamtlichen Helfer des Harmonikamuseums Trossingen mit Familie Link und Museumsleiter Martin Häffner (Bild vor Corona entstanden)



# BACKSTUBEN-POST

Ausgabe 15 - Juli 2021

## Neues von Ihrem Trossinger Bäcker...

### Filiale Schwenningen modernisiert / der digitale Bon / neue Backöfen / u.v.m.



Unser Fachgeschäft in Schwenningen nach dem Umbau



Erfolgreich an der Brotprüfung im Oktober '20

Es ist viel passiert in den vergangenen Wochen und Monaten. Bereits vor Beginn der Corona-Pandemie konnten wir noch unser Fachgeschäft in der Sturmbühlstr.55 in VS-Schwenningen umbauen und dem Innenbereich ein neues Design verpassen. Zu dieser Zeit war auch noch das wichtigste Thema beim Bäcker die Papierflut aus Bon's, da wir bei jedem Einkauf den zugehörigen Papierbon überreichen mussten.

Vieles hat sich seither getan. Aus dem Papier-Bon wurde der digitale Bon, den sie nun ganz bequem mit dem Handy per QR-Code scannen können. Und da das ganze auch digital abgespeichert und für das Finanzamt verschlüsselt bereitgestellt wird, sind wir der Papierflut nun endgültig entkommen.

Mit Beginn der Pandemie waren es kurz darauf dann völlig ungewohnte Herausforderungen, denen wir uns stellen mussten. Insbesondere die geschlossenen Café-Bereiche und die abgesagten Feste und stornierten Lieferungen führten zu etlichen Einbußen. Ein Dank jedoch an Sie, liebe Kunden. Sie haben uns zu jeder Zeit großartig unterstützt und sind uns auch in schweren Tagen Treu geblieben. Insbesondere in diesen Zeiten haben unsere Mitarbeiter und wir einen sicheren Arbeitsplatz im Bäckerhandwerk zu schätzen gelernt.

Quasi in letzter Sekunde, bevor die Pandemie im November zurückkehrte, wurde durch die Bäcker-Innung Tuttlingen-Rottweil noch eine Brot- und Brötchenprüfung veranstaltet. Die höchst erfolgreichen Ergebnisse können sie auch im Internet unter [www.brotinstitut.de](http://www.brotinstitut.de) nachvollziehen. Nun blicken wir optimistisch auf den anstehenden Sommer und hoffen darauf, Sie schon bald wieder in unseren Café-Bereichen begrüßen zu dürfen.



Der digitale Bon ersetzt die Papierflut

## #Ofengeflüster

Liebe Leser unserer Backstuben-Post, nun ist seit meinen letzten Zeilen fast zwei Jahre vergangen. Das war so definitiv nicht beabsichtigt. Aber die Zeit schritt sehr schnell voran.

Über die Herausforderungen im letzten Jahr brauchen wir gar nicht berichten. Corona hat uns alle gefordert und beeinträchtigt. Von geschlossenen Cafés bis zur den vielen ausgebliebenen Lieferungen an die Feste in der Region. Und auch dieses Jahr hat es kein Pfingstmarkt, keine Südwest-Messe und vieles mehr nicht gegeben. Trotzdem haben wir das Beste daraus gemacht und weiter in eine zukunftssträchtige Bäckerei investiert - modern und nachhaltig. Und mit angenehmen und vor allem sicheren Arbeitsplätzen für unsere Mitarbeiter.

Schließlich wusste schon mein Opa:  
„Gegessen wird immer.“

Es grüßt sie herzlich...

Ihr Bäckermeister  
Daniel Link



Kyriakos, Sonja, Uwe, Maike und Stefan (v.l.)  
Stellvertretend für unsere rund 50 Mitarbeiter in Backstube und Verkauf:

## Wir sagen Danke!

...für Ihren regionalen Einkauf und die Unterstützung des Handwerks.  
Ihre Trossinger Bäckerfamilie Link & das ganze Team der Bäckerei



# Modern - Energiesparend - Nachhaltig

Fünf neue Backöfen der Firma DEBAG wurden im April 2021 eingebaut

www.diebaeckermeister.de



Innerhalb weniger Stunden wurden die alten Backöfen ausgebaut und durch neue ersetzt, damit wir am nächsten Tag bereits wieder in gewohnter Weise backen konnten. Eine echte Meisterleistung.



## Wir backen auch weiterhin CO<sup>2</sup>-neutral

Die neuen Elektro-Backöfen heizen auch weiterhin mit 100%-Ökostrom

Der Backöfen ist mit Sicherheit das Herzstück einer jeden Bäckerei. Damit wir unsere Kunden auch zukünftig wieder mit bester Qualität aus unserer Trossinger Backstube verwöhnen können, haben wir uns entschlossen, in diesem Frühjahr in neue Backöfen zu investieren. Es war sicherlich keine leichte Entscheidung in ungewissen Zeiten eine solche Investition anzugehen. Dennoch war es im Hinblick auf gleichbleibende Qualität und eine gewisse Betriebssicherheit eine absolut notwendige Entscheidung. Mitte April war es dann schließlich soweit:

Nachdem die alten Backöfen nun über 20 Jahre nahezu tagtäglich im Einsatz waren und uns stets treue Dienste und fast immer gute Backergebnisse geliefert haben, war nun aber doch der Zeitpunkt gekommen, hier zu handeln.

In den letzten Monaten mussten wir viele Kompromisse eingehen und konnten nicht immer das beste Backergebnis erzielen, welches wir uns vorgestellt haben. Dies zeigte sich oft in einer ungleichen Bräunung innerhalb des Ofens oder Varianzen in den eingestellten Temperaturen. Auch die Steuerungen der Öfen wurde störungsanfälliger und führte mit einem Kurzschluß an Heiligabend vergangenen Jahres sogar dazu, dass einer der fünf Öfen seither gar nicht mehr zu benutzen war. Nur eine aufwendige und kostspielige Reparatur hätte den Ofen nochmals retten können.

Alles in allem war der Entschluß zur Investition daher schon länger gereift, aufgrund der Corona-Situation im vergangenen Jahr aber zurückgestellt. Umso mehr freuen wir uns nun aber, dass die neuen Öfen nun eingebaut sind und uns vom ersten Tag an mit dem Backergebnis überzeugten.

Bei der Entscheidung setzten wir wieder auf die energiesparenden und effizienten Backöfen

der Firma DEBAG aus Bautzen. Dies Treue hat in unserer Familie bereits eine lange Tradition. So hat bereits mein Großvater Helmut Link in Schura mit der bewährten MONSUN-Technik von DEBAG gearbeitet - einem Prinzip der Luftumwälzung, welches eine direkte Wärmeübertragung und effiziente Backprozesse garantiert.

Für uns war natürlich von Anfang an klar, dass wir auch weiterhin auf elektrisch beheizte Backöfen setzten werden. In diesem Punkt gab es keine Kompromisse. Somit können wir auch weiterhin mit dem Bezug von 100% ökologisch erzeugtem Strom aus Wasserkraft CO<sup>2</sup>-neutral backen. Eine sehr bewusste Entscheidung für die Nachhaltigkeit und gegen eine Öl oder Gas betriebene Technik, welche auf fossilen Energieträgern beruht.

Bereits vor vielen Jahren waren wir hier Vorreiter und wollen dies auch weiterhin bleiben.

Die Firma DEBAG hat in den letzten Jahren hier aber ebenfalls eine tolle Entwicklungsarbeit geleistet. So sind die neuen Backöfen deutlich energiesparender und effizienter gebaut. Wir konnten bereits am ersten Tag die Backtemperaturen im Vergleich zu den alten Öfen bei jedem Backvorgang um rund 30 Grad senken. Allein durch eine bessere Dämmung und Wärmübertragung im Backöfen lassen sich so deutlich Einsparungen verwirklichen, ohne Einbußen beim Backergebnis zu erzielen. Leider führte das in den ersten Tagen oftmals zu dunkel gebackenen Produkten. Hierfür bitten wir nochmals herzlich um Verzeihung. Aber wir haben inzwischen viel gelernt und jedes Backprogramm dementsprechend angepasst. Gerne freuen wir uns aber weiterhin über Feedback von Ihnen, falls sie in diesem Zug etwas bemerken.

Doch zurück zum eigentlich Umbau...

Insgesamt gesehen war es schon eine sportliche



Aufgabe, der wir uns hier stellten. Schließlich sollte bereits am nächsten Tag auf den neuen Backöfen gebacken werden.

So wurden am Tag des Umbaus morgens gegen 6 Uhr die letzten Brötchen aus dem Ofen geholt, während schon die ersten Monteure mit dem Abbau begannen. Gegen 10 Uhr waren dann alle Öfen demontiert und ausgebracht. Kurz darauf stand der LKW mit den neuen Backöfen auf dem Hof. Bis tief in die Nacht wurden dann gewerkelt und geschraubt, damit in den kommenden Morgenstunden zumindest wieder das erste Brot gebacken werden konnte. Nach und nach wurden die restlichen Öfen dann Inbetrieb genommen. Nach vier Tagen waren schließlich alle einsatzbereit und wir konnten wieder in gewohnter Weise produzieren und backen.

Wir freuen uns nun, das wir Ihnen mit den neuen Backöfen hoffentlich wieder mehr als 20 Jahre genußvolle Backwaren liefern können.

QUALITÄT  
AUS DER REGION

Bäcker-Café in Aldingen  
Hauptstr.11-13  
Tel. 07424-84270

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

Bäckerei Link im Efka-Carre (Rewe)  
Ernst-Haller Str.3 in Trossingen  
Tel. 07425/3390760

Hauptstr.37 in Trossingen  
Tel. 07425-6512

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

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

Alle Info's auch online unter  
www.diebaeckermeister.de

Ein großer Dank an die Firma DEBAG Backofenbau aus Bautzen, das THW Trossingen, Elektrik Vosseler Trossingen, Sanitär Maier Öfingen und Honer Lüftungstechnik aus Spaichingen, sowie Fliesenleger Kossendey aus Zimmern ob Rottweil



## Erfolgreich in der Ausbildung

Bäcker-Azubi Fabian legt Zwischenprüfung ab

Schon seit vielen Jahren kennt Fabian unsere Bäckerei. Als Schüler der Solwegschule hat er sein jährliches Praktikum fast immer bei uns absolviert. Schließlich besteht auch schon seit vielen Jahren eine Bildungspartnerschaft unserer Bäckerei mit der örtlichen Solwegschule.

Als es darum ging, sich zwischen seinen zwei Lieblingsberufen, Bäcker und Metzger, zu entscheiden, fiel seine Wahl auf eine Ausbildung in der Backstube. Dies hat uns natürlich sehr gefreut. Aber auch für Fabian sollte sich dieser Weg als richtig erweisen. Auf dem besten Weg zu einem angehenden Bäckergehilfen hatte er vor einigen Wochen seine Zwischenprüfung höchst erfolgreich abgelegt.

Geflochtene Hefezöpfe aus vier Strängen, leckere Nuss Hörnle oder ein Sortiment aus Brot und Brötchen sollten bewältigt werden. Trotz Corona und großer Nervosität lief alles hervorragend und wir können nun gemeinsam auf die anstehende Geselleprüfung im nächsten Jahr blicken.

