Volker Kauder besucht die Bäckermeister Link

CDU-Politiker backt Brezeln und erntet Kritik für die EEG-Umlage

Ende Juli hatten wir Besuch von Volker Kauder, unserem Wahlkreis-Abgeordneten der CDU und Fraktionsvorsitzenden der CDU/CSU-Bundestagsfraktion.
Im Rahmen seiner alljährlichen Sommertour besuchte er Handwerksbetriebe im Landkreis. Daniel Link erzählte über die Geschichte der Bäckerei Link sowie die aktuellen Problemstellungen durch die Politik. Nachdem Herr Kauder sich in unserer Backstube beim Schlingen der Brezel versucht hat, konnten wir anschließend noch ausgiebig über die Probleme des Bäckerhandwerks diskutieren. Sei es die für nächstes Jahr geplante, verschärfte Kennzeichnungs-Verordnung, welche für kleine Bäckereien einen enormen Aufwand darstellt oder die ungerechte Belastung von kleinen Betrieben durch die EEG-Umlage auf jede kWh beim Strompreis. Rund 25 Besucher aus Trossingen folgten dabei der Einladung der örtlichen CDU in unseren Schulungsraum, um mit Herrn Kauder zu diskutieren. Insbesondere das Thema EEG-Umlage liegt Bäckermeister Daniel Link besonders am Herzen. Gerade weil wir als Bäckerei sehr energieintensiv sind, kämpfen wir hier mit einer überdurchschnittlichen Belastung. Im vergangenen Jahr 2014 flossen allein rund 28.000 € in die EEG-Umlage, was umgerechnet etwa 72.000 Brezeln, 9,2 Tonnen Brot oder rund 40.000 Brötchen entspricht.
Ungerecht ist in erster Linie aber die Tatsache, dass rund 2000 Betriebe in Deutschland von dieser Umlage befreit sind. Viele Großbäckereien, die auch für Discounter produzieren, zahlen im Vergleich zu kleinen und mittelständischen Bäckereien keine EEG-Umlage. Auf der Liste steht zum Beispiel auch die Firma Bonback GmbH. Diese produziert derzeit ausschließlich für Lidl - ein klarer Vorteil für den Discounter mit seinen günstigen Preisen. Und somit eine klare Benachteiligung der kleinen Bäckereien, die in diesem Wettbewerb um billige Preise nicht mithalten können und von denen seit 1980 mehr als 17.000 Bäckereien im Bundesgebiet dicht machen mussten.
Fazit: Gerne leisten auch wir unseren Beitrag zur Energiewende, denn die Nachhaltigkeit liegt uns sehr am Herzen. Aber dann bitte auch eine EEG-Umlage für alle Unternehmen und ohne Ausnahmen. Handwerkspolitik sieht nämlich anders aus...

Italienisches Pane trifft Schwäbischen Hefezopf

Dietmar Link & Dario Bertarini unterstützen gemeinsam die Firma Debag

Die Bäckerfamilie Link schwört seit 3 Generationen auf Backöfen aus dem Hause DEBAG. Eine enge Partnerschaft mit den Spezialisten für Backöfen aller Art aus dem sächsischen Bautzen ist somit über viele Jahre entstanden.
Seit Herbst 2014 wurde die Zusammenarbeit nun nochmals intensiviert. Ein erstes Treffen gab es dort bereits auf dem Messestand der DEBAG zur Fachmesse „südback" in Stuttgart. Dort kam es bereits zu einem ersten Erfahrungsaustausch, als Dario und Dietmar gemeinsam ihre regionalen Backspezialitäten hergestellt und gebacken haben.
Im April 2015 trafen sich dann Dietmar Link und Dario Bertarini, seines Zeichens Präsident des italienischen Bäckerei-Konditor-Verbandes, begleitet von Torsten Siller von der Firma DEBAG

zu einem Erfahrungsaustausch in der Bäckerei von Dario Bertarini am Comer See in Italien.
Auch wenn man meinen mag, dass sich Deutschland und Italien in vielen Dingen unterscheiden, gibt es dennoch auch Gemeinsamkeiten, welche beide Länder verbindet – die Liebe zu einem handwerklich hergestellten und frisch gebackenen Brot.

Im Hinblick auf die bevorstehende internationale Messe „iba" im Herbst werden Herr Bertarini und Herr Link die DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH auch in München wieder unterstützen.
Wir freuen uns auf die weitere zukünftige Zusammenarbeit und viele neue Rezepte und Anregungen. Schließlich ist das Bäckerhandwerk auf der ganzen Welt zu Hause.

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, zdf.de
Bilder: Bäckerei Link, Swaran Arri, Ingrid Kohler, ZDF/Jana Kay, ZDF/Sabine Finger, Debag/Torsten Siller, fotolia.com,

Unsere Hauszeitung ist kostenlos für Kunden, Freunde und Geschäftspartner der Bäckerei Link. Sie erscheint in unregelmäßigem Abstand. Vorbehalt: Alle Berichte, Informationen & Nachrichten wurden nach bestem Wissen recherchiert und erstellt.
Eine Garantie für die Richtigkeit sowie eine Haftung kann nicht übernommen werden.

Die Bäckermeister LINK

www.diebaeckermeister.de

Backstuben-Post

Ausgabe 9 - Sept. 2015

Johann Lafer & seine Jury suchen „Deutschlands bester Bäcker"

Wir sind mit dabei...

- am 23.September 2015 um 15.05 Uhr im ZDF -

Brötchen in diversen Variationen, Vollkorn- oder Weißbrot, Sahnetorten, Blechkuchen, Croissants oder Plundergebäcke. Das Sortiment in Deutschlands Bäckereien ist groß. Aber Brötchen ist nicht gleich Brötchen, Käsekuchen nicht gleich Käsekuchen...
Wer perfekte Backwaren verkaufen möchte, muss sein Handwerk perfekt beherrschen. Johann Lafer stellt somit nun bereits zum zweiten Mal die Frage: Wer hat das Zeug dazu, Deutschlands bester Bäcker zu werden?
Das ZDF hat nun aus über 500 Bewerbungen und Nominierungen bundesweit 96 Bäckereien ausgewählt, die sich dem Test der Jury um Johann Lafer stellen und backen, was ihr Ofen hergibt.
Im wöchentlichen Wechsel unterstützen der Bäckermeister und Kapitän der deutschen Bäcker-Nationalmannschaft Jochen Baier, die Weltmeisterin im Konditorhandwerk Andrea Schirmaier-Huber, der preisgekrönte „Brot-Revoluzzer" Peter Kapp und die Chef-Pâtissière Eveline Wild Johann Lafer bei der landesweiten Suche nach Deutschlands bestem Bäcker. Die Juroren führt es in die Regionen Baden-Württemberg, Bayern, Bremen, Hessen, Pfalz, Saarland, Nordrhein-Westfalen, Nord- und Ostdeutschland.
96 Bäcker kämpfen um den Titel „Deutschlands bester Bäcker". In der ersten Runde backen dann montags bis donnerstags jeweils drei Bäcker um den Tagessieg.
Der Tagessieg wird anhand von drei Verkostungen entschieden. Bei der „Spontanen Verkostung" probieren die Juroren ein Backwerk aus dem Sortiment der Bäckerei. Im Anschluss steht die Spezialität des Hauses auf dem Prüfstand. Danach backen alle drei Bäcker ihre Variation eines Backwerks, das als sogenannte Tagesaufgabe von Johann Lafer verkündet wird. Nach diesen drei Verkostungen entscheidet die Jury, wer als Tagessieger den Einzug ins Wochenfinale schafft.
Wir sind auf alle Fälle sehr gespannt auf die kommende Ausstrahlung und freuen uns auf die Sendung. Denn das Ergebnis darf schließlich noch nicht verraten werden. Aber eins dürfen wir bereits sagen: Es hat uns sehr viel Spaß gemacht, auch wenn es anstrengend war und nicht immer alles so geklappt hat, wie wir es uns gewünscht hätten.

Die Jury von „Deutschlands bester Bäcker": (v.l.) Andrea Schirmaier-Huber, Peter Kapp, Johann Lafer, Eveline Wild, Jochen Baier - Copyright: ZDF/Jana Kay

Sonja Berger (l.) und Elfriede Link (r.) wünschen Andrea Jakob, Daniel und Dietmar Link viel Glück für den Tagessieg in Rastatt.

Ofenfrische News

Liebe Freunde der Bäckerei Link,

eine neue Ausgabe unserer Backstuben-Post mit Geschichten und Infos aus unserem Bäckerhaus. Viele von Ihnen haben sicher schon lange auf diese längst überfällige Ausgabe Nr.9 gewartet.

Aber das Jahr 2015 war bisher ziemlich voll mit Terminen, Veranstaltungen und auch viel Betrieb in unserer Backstube. Nachdem mein Vater Dietmar Link im Januar seinen 60.Geburtstag mit Familie, Freunden und Mitarbeitern feierte, konnte ich im Juni die Hochzeit mit meiner Frau Christa feierlich begehen. Aber auch in unserer Backstube hat sich einiges getan. Schließlich stand im Frühjahr alles im Zeichen von Johann Lafer und seiner Sendung „Deutschlands bester Bäcker".
Während unsere beiden Auszubildenden im Verkauf Tamara Scherer und Kristine Schmirer ihre Ausbildung im Juli erfolgreich abschließen konnten, haben wir seit Mitte August eine neue Auszubildende in unserer Konditorei. Wir begrüßen Anja Lena ganz herzlich und wünschen ihr in den kommenden drei Jahren viel Spaß und Erfolg als Azubi im Konditorenhandwerk.
Ihnen nun aber viel Spaß beim Lesen unserer neuen Backstuben-Post.

Es grüßt Sie recht herzlich

Ihr Bäckermeister Daniel Link

Wenn die Backstube zum Filmstudio wird...

Bereits Mitte April drehte das ZDF in unserer Trossinger Backstube

Das Abenteuer „Fernseh-Dreh“ begann bereits Mitte Februar, als uns ein Anruf von der Produktionsfirma erreichte. Sie würden uns gerne bei der zweiten Staffel der Fernseh-Serie „Deutschlands bester Bäcker“ dabei haben. Von Beginn an waren wir begeistert und freuten uns auf die Zusammenarbeit.

Schließlich war es dann soweit. Mitte April rückte der große Tag näher. Bereits morgens um 8.30 Uhr begannen die Aufbauarbeiten im Backstubenladen und in der Backstube. Ein Team von rund 15 Personen sorgte für die Kameratechnik, das perfekte Licht und den optimalen Ton.
Chef-Juror und Sterne-Koch Johann Lafer war zwar nicht dabei, dafür aber keine geringeren als die Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber und der rennomierte Bäckermeister Jochen Baier aus Herrenberg.
Ein bisschen aufgeregt waren wir schon, als die Jury unseren Backstubenladen betrat und die Aufnahmen begannen. Zuerst durften wir unsere Spezialität des Hauses präsentieren. Der erste Eindruck von unseren Arven-Rauchwecken war positiv. Die Jury war von der Konsistenz, dem Geschmack und dem Geruch begeistert. Ein erster Schritt war getan. Doch nun folgte der überraschende Teil. Wir wussten schließlich nicht, was für ein Produkt sich die Jury spontan aus unserer Theke aussuchte. Die Wahl von Frau Schirmaier-Huber fiel dann auf ein Produkt, welches im Bäckerhaus Link eine sehr lange Tradition hat. Es ist ein Gebäck, welches bereits von Daniel Link's Opa Helmut aus Schura hergestellt wurde.
Andrea Schirmaier-Huber bezeichnete es liebevoll als Drachen-Brötchen. Bei uns sind sie besser bekannt als Zipfelwecken. Ein Brötchen aus einem Hefeteig mit Milch und Butter, soft im Biss und zart im Geschmack. Eigentlich eine zweite Spezialität aus unserer Backstube. Wir waren uns sicher, dass auch die Zipfelwecken überzeugen konnten.

Doch die Anspannung fiel nur kurz ab...
Denn nun wurde die Spezialität des Hauses nochmals genau unter die Lupe genommen. Gespannt folgte die Jury den Ausführungen von Dietmar Link, als er Ihnen den Räuchervorgang zeigte. „Hier riecht es ja wie in meiner Sauna“, meinte Andrea Schirmaier-Huber zu dem Räucherofen mit Arvenholz. Jochen Baier bewunderte eher die speziellen Zutaten wie zum Beispiel den gekochten Sauerteig oder den Birnensaft-Sirup aus der Schweiz.
Jetzt kam endlich auch Johann Lafer ins Spiel. Denn der Chef-Juror höchst persönlich hat die Tagesaufgabe ausgesucht. Jochen Baier verkündete dann die etwas ungewöhnliche Aufgabe. Ein Produkt, das in unserer Backstube

bisher noch nicht so oft hergestellt wurde, aber dafür fast in jeder schwäbischen Küche nicht fehlen darf: Es war der Schwäbische Ofenschlupfer. Von dem Zeitpunkt der Verkündung blieben uns nur wenige Stunden um diese Aufgabe zu lösen. Gemeinsam mit unserer Konditorin Andrea Jakob blätterten wir in unseren Rezeptbüchern und überlegten uns, wie der Ofenschlupfer aussehen sollte.
Zwischendurch stand dann noch das gemeinsame Gruppenbild mit unseren Mitarbeitern auf dem Programm, was uns allerdings nur kurzzeitig aus dem Programm brachte.

Mein Bäcker. Mein Brot. Meine Heimat.

Drei Bäckereien aus der Region kämpfen im ZDF um den Tagessieg

Die Entscheidung über den Tagessieg fiel dann im Schloß Favorite in Rastatt. Die Spannung stieg ungemein. Dort trafen wir nun endlich auch unsere zwei Kollegen, die an diesem Tag gegen uns angetreten sind. Eine Bäckerei aus Blumberg sowie eine Bäckerei aus Spaichingen.
Nun kam auch der große Chef-Juror Johann Lafer ins Spiel. Seine Jury und er probierten die Tagesaufgabe vor laufender Kamera. Es gab somit nur einen Versuch. Auch die Spezialitäten der Betriebe wurden dabei nochmals unter die Lupe genommen. Nun begann das große Zittern. Wie hat es der Jury geschmeckt? Was haben die Kollegen gebacken? Wie haben sie die Tagesaufgabe gelöst? Haben wir wirklich Chancen auf den Tagessieg? Es waren viele Fragen, die uns in diesem Moment bewegten, die Minuten schienen unendlich lang.
Dann endlich ging es weiter... Die Kamera ging an und die Jury betrat den prunkvollen und ehrwürdigen Raum im Schloss Favorite.
Die Entscheidung rückte näher. Und nun hören unsere Erzählungen leider auf. Schließlich dürfen und wollen wir noch nicht alles verraten. Auch wir bekommen den Film erst bei der Ausstrahlung zu sehen. Daher sind wir momentan noch genauso gespannt wie es wird. Es sei nur soviel gesagt. Wir sind nun um eine Vielzahl an Erfahrungen reicher und haben die Dreharbeiten genossen. Schließlich hat man so etwas nicht alle Tage. Die Entscheidung sowie den ganzen Film sehen wir alle nun am 23.September um 15.05 Uhr im ZDF sowie anschließend jederzeit online auf der ZDF Mediathek im Internet.
Freuen sie sich mit uns auf die gesamte Staffel von „Deutschlands bester Bäcker“ im ZDF. Viele Kollegen aus ganz Deutschland mit tollen Ideen und Spezialitäten zeigen hier, wieso Deutschland eine Brot-Nation ist und unsere Brotvielfalt seit diesem Jahr auch zum Unesco-Weltkulturerbe ernannt worden ist. Helfen Sie uns mit, diese Vielfalt in den vielen kleinen Bäckereien zu erhalten. Unterstützen Sie Ihre regionalen Bäcker...

Link's Rauchwecken

Auch die Jury war begeistert von geräuchertem Mehl, Malz und Olivenöl

Immer auf der Suche nach neuen Backideen wurde Dietmar Link im Jahr 2013 wieder einmal in der Schweinz fündig. Hier entstand die Idee, ein Brötchen mit dem gewissen Raucharoma zu entwickeln.
So kaufte sich Dietmar Link einen Räucherofen und experimentierte über einen Zeitraum von mehreren Monaten. Wichtige Parameter mussten festgelegt werden: Was soll geräuchert werden? Für wie lange? Welches Holz soll verwendet werden? Wie hoch muss die Dosierung im Teig sein?
Nach vielen Experimenten und Verbesserungen ist nun das „Rauchweckle“ ein fester Bestandteil unseres Sortiments. „Ein rustikales Weckle mit Roggenanteil, dem sowohl geräuchertes Olivenöl als auch geräuchertes Roggenmehl und Malz zugesetzt ist“, weiß Bäckermeister Dietmar Link.
Doch was macht diesen „Rauchwecken“ zu einer Spezialität, welche auch die Jury um Johann Lafer besonders beeindruckt hat?
Es ist mit Sicherheit zum einen die Arbeit mit einem Räucherofen. Denn schließlich waren solche Geräte bisher eher bei Metzgereien oder Anglern zu finden. Jeder Räuchervorgang dauert übrigens 24 Stunden, bis die Zutaten den typischen Geschmack angenommen haben
.Aber die eigentliche Besonderheit ist das Arvenholz, welches Dietmar Link zum Räuchern nimmt. Denn der Schweizer Kanton Graubünden, und insbesondere das Hochtal des Engadins, ist bekannt für seine weiten Arvenwälder. Das Arvenholz hat sich dabei als sehr gut im Geschmack und Räucheraroma erwiesen.
Das Holz der «Königin der Alpen» sorgt in den Bergen für duftende Stuben und einen tiefen, ruhigen Schlaf. Während in den tieferen Lagen auch Fichten wachsen, sind es in den Seitentälern des Engadins vor allem Arven und Lärchen, die deutlich kälteresistenter und damit auch dem harten Winter gewachsen sind.
Treue Leser und heimatkundige Trossinger erinnern sich an dieser Stelle noch an unser Trossinger Heimatlied, in welchem auch von Arven die Rede ist. Allerdings wachsen Arven normalerweise in einer Lage zwischen 1500 und 2000 Höhenmetern und sind in unserer Region somit leider nicht zu finden.
Doch zumindest für Bäckermeister Dietmar Link ist Arvenholz in Trossingen keine Seltenheit. Schließlich werden im Bäckerhaus Link momentan fast täglich Arvenholz-Späne aus dem Engadin geräuchert, um dem Rauchwecken das besondere Aroma zu verleihen.
Abgerundet wird dieses Aroma zusätzlich noch durch weitere, besondere Zutaten. So wird unser hauseigener Sauerteig nach vollständiger Reifezeit zusätzlich auf 65°C erhitzt und so das Aroma intensiviert. Im Gegensatz zu der leichten Säure des Sauerteiges sorgt die Zugabe von Schweizer Birnensaft-Sirup für einen tollen Kontrast und einen abgerundeten Geschmack.
Nach einer Reifezeit von rund 2 Stunden wird dieses Brötchen dann von Hand in Form geformt.
Eine echte Spezialität der Bäckermeister Link - mit viel Know-how und Handwerklichkeit...!