

Hohe Ehrung für Dietmar Link

Über 35 Jahre im Ehrenamt tätig

Vielleicht haben sie sich schon mal gefragt, woher ein Bäcker eigentlich seine Rohstoffe bekommt?

Unser Mehl, den Hauptrohstoff bekommen wir wöchentlich von der Rettenmeier Mühle in Horb frisch geliefert per Silozug. Aber alle anderen Rohstoffe? Hier haben sich die Bäcker und Konditoren schon früh in den Nachkriegsjahren zu regionalen Einkaufsgenossenschaften zusammengeschlossen. Der gemeinsame Einkauf ist auch noch heute ein großer Vorteil, um eine gleichbleibende hohe Qualität der Rohstoffe bei stabilen Preisen zu gewährleisten.

So eine Genossenschaft ist daher auch stark durch den ehrenamtlichen Einsatz seiner Mitglieder geprägt, die in Vorstand und Aufsichtsrat die Geschicke dieser Wirtschaftsorganisation prägen. Und so ein engagiertes Mitglied war mit Sicherheit auch Dietmar Link, der 1984 im Aufsichtsrat der damaligen BÄKO Neckar-Donau seine ehrenamtliche Tätigkeit begann und insgesamt 37 Jahre weiter verfolgte. Nun schied er im Herbst 2021 aus dem Vorstand der BÄKO Südwürttemberg aus, dem er seit 1996 angehörte.

Dr. Roman Glaser, Präsident des Genossenschaftsverbands in Baden-Württemberg, überreichte im Rahmen der Generalversammlung dem verdienten

Genossenschaftsmitglied und Trossinger Bäckermeister die Schulze-Delitzsch-Medaille.

Dietmar Link ist bereits in der dritten Generation Bäcker aus Leidenschaft und hat schon mit dem Ablegen seiner Meisterprüfung und der Übernahme der Bäckerei Pfister im Jahr 1976 den Start in die Selbstständigkeit gewagt. Weitere Filialen in Trossingen, Aldingen und Schwenningen folgten. Dabei war ihm das Ehrenamt immer äußerst wichtig.

So war er bei der Bäcker-Innung in den Jahren 1994 bis 2000 Lehrlingswart und stellvertretender Obermeister. Außerdem war er in dieser Zeit im Gesellenprüfungsausschuss und im Berufsausbildungsausschuss, sowie später dann über 20 Jahre im sozialpolitischen Ausschuss und im Gesamtvorstand des Verbands tätig.

Im Jahr 2000 wurde er Obermeister, 18 Jahre später gab er dieses Amt an seinen Sohn Daniel ab. Bereits im Jahr 2005 wurde Dietmar Link die Goldene Ehrennadel des Württembergischen Bäckerverbandes verliehen. Jetzt freut sich der 67-Jährige Bäckermeister über die Auszeichnung mit der Schulze-Delitzsch-Medaille für sein genossenschaftliches Lebenswerk.



Dr. Roman Glaser verleiht Dietmar Link die Schulze-Delitzsch-Medaille für sein genossenschaftliches Engagement



Trauer um unseren Freund und Nachbar Ernst Pfister

Völlig unerwartet und überraschend hat uns Anfang September die Nachricht vom Tod unseres Nachbarn Ernst Pfister erreicht.

Über viele Jahrzehnte prägte eine starke Verbundenheit mit der Familie Pfister auch unsere Bäckerei. Die Eltern von Ernst, Adelheid und Ernst Pfister sen., führten den traditionsreichen und ehrwürdigen Pfisterbeck mit dem markanten Eckhaus über

viele Jahre. Er selbst musste hier oft vor und nach der Schule in der Backstube mithelfen, wie er oft erwähnte.

Als klar wurde, dass Ernst eine Laufbahn als Lehrer und später als Politiker anstrebte, bekam der junge Bäckermeister Dietmar Link aus Schura damals 1976 die Möglichkeit, die Bäckerei zu pachten, sowie später das Gebäude auch zu kaufen.

Über all die Jahre unterstützte uns Ernst stets in allen Bereichen - seien es bauliche Veränderungen auf dem Nachbar-Grundstück gewesen oder auch sein stets offenes Ohr für die Anliegen des Bäckerhandwerks an die Politik.

Unser Mitgefühl gilt in diesen Tagen seiner lieben Frau Doris und den beiden Kindern mit Familie. Vielen Dank, Ernst.



Für rund 50 Leser der Trossinger Zeitung öffneten wir im Sommer unsere Türen für eine Backstubenführung. Auch Ernst Pfister war voller Freude dabei und erzählte so manch Anekdote aus seiner Kindheit und der elterlichen Backstube, wo er aufgewachsen ist.



Als Bäckerbub' war ihm das Handwerk immer ein besonderes Anliegen. Und so pflegte er den regelmäßigen Austausch mit der Familie Link in der Backstube, so wie hier mit Dietmar beim Zopf flechten im Jahr 2005 bei der „Nacht des Backens“



BACKSTUBEN-POST

Ausgabe 16 - Dezember 2022

Handwerk braucht Hände

Qualität und Nachhaltigkeit hat weiterhin Zukunft

Die Bäckerei Link in Trossingen steht seit vielen Jahrzehnten für genussvolle Backwaren aus der Trossinger Backstube. Mit rund 60 Mitarbeitern und 6 Verkaufsstellen ist sie auch ein wichtiger Arbeitgeber in der Region.

Trotz den aktuellen Herausforderungen um die angespannte Rohstoffversorgung und explodierende Rohstoff- und Energiepreise gilt das Bäckerhandwerk als äußerst krisensicher.

Gerade jetzt ist eine regionale Herstellung von Lebensmitteln wichtiger denn je. Und auch beim Thema Nachhaltigkeit ist die Bäckerei Link ein Vorreiter in der Region. Die Herstellung vor Ort garantiert, dass jedes Produkt nicht mehr als 15 km Transportweg zu den Verkaufsstellen hat, während die Brote mit Käfighaltung im Supermarkt oft quer durch Europa gefahren werden. Ebenso verzichten wir schon seit über 20 Jahren auf Öl und Gas in der Backwarenherstellung und backen seit 2011 ausschließlich mit Ökostrom aus Wasserkraft. Mit den fünf neuen Backöfen, welche im April 2021 eingebaut wurden, lassen sich seither sogar rund 8% Energie im Vergleich zu den alten Backöfen einsparen. Gerade in der jetzigen Zeit ein wichtiger Beitrag zur Senkung des Energieverbrauchs.

Deshalb blickt Bäckermeister Daniel trotz aller Schwierigkeiten vorsichtig optimistisch in die Zukunft:

„Natürlich habe auch ich in den vergangenen Wochen auf die Probleme in der Krise aufmerksam gemacht. Gerade als Obermeister der Bäcker-Innung war es mir wichtig, hier für das Bäckerhandwerk in der Region eine Lanze zu brechen und die Politik auf die explodierenden Kosten hinzuweisen. Trotz allem hat das traditionelle Bäckerhandwerk auch zukünftig gute Chancen.“

Eine gute Möglichkeit hierfür ergibt sich für die Bäckerfamilie Link im kommenden Frühjahr 2023, wenn in VS-Schwenningen im neuen Rewe-Markt an der Villingen Str. ein neues Fachgeschäft eröffnet wird. Im Stil des Trossinger Efka-Carrés kann sich die Schwenninger Kundschaft auf eine moderne Bäckereifiliale mit angeschlossenem Café-Bereich freuen.

Mit Sicherheit finden dann die handwerklich und nachhaltig hergestellten Backwaren aus Trossingen auch hier ihre Freunde.

„Wir freuen uns schon jetzt auf die kommenden Bewerbungen“, sagt Christa Link, die seit einiger Zeit den Verkauf in der Bäckerei ihres Ehemanns leitet. Und ganz bestimmt freuen sich zukünftig mehr als sechs neue Mitarbeiter auf einen krisensicheren Arbeitsplatz in einem familiengeführten, zuverlässigen Handwerksbetrieb.



So könnte die neue Filiale im Rewe VS-Schwenningen ab Februar aussehen...

Sie haben uns gerade noch gefehlt !

Verkäufer/in (m/w/d)

Bäcker/in (m/w/d)

Aushilfe im Verkauf (m/w/d)

Wir bieten Ihnen:

Flexible Arbeitszeiten nach Ihren Wünschen.

- egal ob Vollzeit, Teilzeit oder Mini-Job -

Faire Bezahlung und ein tolles Team.

Innerbetriebliche Weiterbildung.

Einen krisensicheren Arbeitsplatz.

Ganz einfach per WhatsApp bewerben



Jetzt QR-Code scannen und mehr erfahren: [diebaeckermeister.de](https://www.diebaeckermeister.de)



Folgen Sie uns im Netz unter @die.baeckermeister.link



Erfolgreich in der Ausbildung

Bäcker-Azubi Fabian legt die Gesellenprüfung 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. Drei Jahre lang hat er die nächtliche Strecke von Talheim nach Trossingen gemeistert und seine Ausbildung souverän abgeschlossen.

Die praktische Prüfung bestand aus verschiedenen Backwaren, wie z.B. ein Bienenstich, Vollkornbrötchen, einem Deko-Brot, verschiedenen Laugengebäcken sowie pikanten Snacks aus Blätterteig. Wir freuen uns mit Fabian über seinen Erfolg und sind stolz, dass er auch weiterhin unser Team in der Backstube verstärkt.



Neue Filiale im Rewe an der Villinger Straße

Zweiter Standort in VS-Schwenningen wird im Februar/März 2023 eröffnet

Ein altes Sprichwort besagt ja: Gut Ding braucht Weile. Und dass es manchmal etwas länger dauert, ist in dieser turbulenten Zeit nun auch nichts außergewöhnliches.

Als wir aber im Herbst 2015 einen Mietvertrag für eine Filiale im neu geplanten REWE in VS-Schwenningen unterschrieben haben, ahnte wohl niemand, dass sich dieser Bau über mehrere Jahre verzögern würde.

Doch nun ist Endspurt angesagt. Da sich in den vergangenen Jahren auch im Bereich Ladeneinrichtung einiges getan hat, musste unser Planungsbüro vom Ladenbau etliche Male den Plan verwerfen und neu zeichnen.

So langsam steigt nun aber wirklich die Vorfreude und wir blicken der geplanten Eröffnung Ende Februar entgegen.

An der Villinger Str. in VS-Schwenningen entsteht neben einer Vielzahl von Wohnungen auch ein neuer Rewe-Supermarkt. Genau dort werden wir uns mit einem modernen Ladenkonzept und einem gemütlichen Café-Bereich präsentieren.

Bereits seit 2007 sind wir schon in der Sturmbühlstr.55 in Schwenningen präsent und können dort auf eine Vielzahl treuer Stammkunden zählen, die unser traditionelles Bäckerhandwerk schätzen.

Doch was wird das Besondere an diesem neuen Laden sein? Allzu viel wollen wir noch nicht verraten, aber wir werden hier mit einer neuen Thekengestaltung überraschen. Unsere vielfältigen Backwaren, Kuchen und Torten möchten wir hier bewusst neu in Szene setzen und dies in einem modernen Ambiente präsentieren.



Regional und nachhaltig hergestellt

Für die Natur und unsere Region. Aus Liebe zur Heimat.

Regionalität ist neben der Nachhaltigkeit sicher einer der größten Trends unserer Zeit. Doch allzu oft können Verbraucher und Produzenten nur wenig mit dem Begriff anfangen, da die Abgrenzung oft schwammig ist.

Für uns bedeutet dies in erster Linie, dass wir auf Lieferanten aus der Region setzen, wo es möglich ist. Und so sind wir sehr erfreut, dass unser Partner, die Rettenmeier Kunstmühle in Horb eine Initiative gestartet hat: Die Heimat-Ähre.

Das Heimat-Ähre Konzept steht für regional und transparent hergestellte Backwaren sowie für die Verwendung von Mehl aus regionalem Getreide. Schon heute stammt 100% des Weizens aus Baden-Württemberg.

Ebenso legt das Heimat-Ähre Siegel den Fokus auf Biodiversität, also dem Schutz und Erhalt der Artenvielfalt. Damit setzt die Rettenmeier Mühle und der Heimat-Ähre-Bäcker aktiv ein Zeichen für den Umweltschutz in Baden-Württemberg.

Die Partner-Landwirte der Rettenmeier Mühle haben Blühflächen an ihren Getreidefeldern ausgesät, um die Natur zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben zu schützen. Damit das den Tieren und Pflanzen auch gleichermaßen zu Gute kommt, sind diese Blühflächen mehrere Meter breit und bleiben

darüber hinaus sogar bis Anfang September bestehen - statt etwa mit der Ernte wieder entfernt zu werden.

Das Saatgut und die Kosten für die Bearbeitung dieser Biotope übernimmt in diesem Fall die Mühle.

Für den Arbeitsaufwand erhalten die Landwirte zusätzlich eine Ausgleichszahlung.



Wir sind froh und dankbar, dass wir mit der Rettenmeier Mühle einen nachhaltigen Partner haben, der uns verlässlich unterstützt. Denn es ist keinesfalls nötig, dass Lebensmittel mehrere hundert oder tausende Kilometer quer durch Europa transportiert werden, wenn sie auch regional, gut und mit kurzen Wegen vor Ort hergestellt werden können. Nur so kann die ganze Produktionskette vom Feld bis auf den Teller davon profitieren und die Wertschöpfung bleibt in der Region.



Energieeinsparung zum richtigen Zeitpunkt

Fünf neue Backöfen sparen rund 8% Strom ein

Als wir im ersten Corona-Sommer die Entscheidung trafen, die alten Backöfen gegen fünf neue auszutauschen, waren die maßgeblichen Gründe eine bessere, gleichmäßige Produktqualität und eine einfachere Bedienung. Insgesamt war dies mit über 200.000 € für unsere kleine Handwerksbäckerei eine große, zukunftssträchtige Investition.

Das wir uns zwei Jahre später in einer großen Energiekrise befinden, war dort allerdings noch nicht abzusehen.

Umso mehr sind wir froh, mit den neuen Backöfen bei gleicher

Backwaren-Menge rund 8% Energie einzusparen. Hier setzten wir ja bereits seit 2011 auf reinen Ökostrom aus Wasserkraft. Trotz der aktuellen Preisexplosionen haben wir uns aber auch weiterhin dazu entschlossen auf reinen Ökostrom der EnTto zu setzen und konsequent auf Öl und Gas zu verzichten. Auch in schwierigen Zeiten sind wir daher froh, einen verlässlichen Partner an unserer Seite zu wissen. Schließlich weiß keiner von uns, was der kommende Winter mit sich bringt und in welchem Umfang wir noch mehr Energie einsparen müssen.



Daniel Link in der Backstube vor den neuen Backöfen, welche im Jahr 2021 eingebaut wurden. Rund 8% Energie können seither bei gleichem Backergebnis eingespart werden.

Backstubenladen (nur vormittags geöffnet)
Ernst-Haller-Str.16 in Trossingen
Tel. 07425-5028

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

Hauptstr.37 in Trossingen
Tel. 07425-6512

Bäcker-Café in Aldingen
Hauptstr.11-13 (neben Hotel Aurelia)
Tel. 07424-84270

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

Ab Ende Februar 2023:
Bäckerei Link im REWE „Alte Ziegelei“
Villinger Str. 93 in VS-Schwenningen.

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

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

#Ofengeflüster

Liebe Leser unserer Backstuben-Post, gerne nutze ich dieses Medium, um Ihnen einen kleinen Einblick zu geben, wie es unserer handwerklichen Familien-Bäckerei geht.

Seit der letzten Ausgabe, wo wir die Corona-Einschränkungen gerade so hinter uns gelassen haben, hat sich schon wieder einiges getan. Unsere Rohstoffmärkte spielen verrückt und die Preise für Energie sind regelrecht explodiert. Auch wir spüren dies tagtäglich. Allein der Mehlpreis hat sich in den letzten drei Monaten verdoppelt und der Zuckerpreis sogar verdreifacht. Solch große Herausforderungen hatten wir schlicht in den letzten Jahrzehnten noch nie.

Und die Lage auf dem Energiemarkt verschärft sich ja zum kommenden Jahreswechsel erst noch, wenn wir die neuen Preise im Stromeinkauf haben. Wir hoffen, dass es hier durch die Bundesregierung noch zu einer Unterstützung, ohne bürokratische Hürden, insbesondere für die kleinen und mittleren Betriebe im Handwerk kommt.

Trotzdem wollen wir vorsichtig optimistisch in die Zukunft blicken. Wir haben unsere Backstube modern eingerichtet und es besteht kein Investitions-Stau. Und mit der Eröffnung in Schwenningen im Frühjahr 2023 stellen wir die Weichen für die Zukunft.

Ich persönlich werde nächstes Jahr im Mai eine herausfordernde Weiterbildung zum Brot-Sommelier beginnen. Denn gerne möchte ich dem Brot seine nötige Wertschätzung in der Gesellschaft zurückgeben und noch viel mehr über dieses tolle Lebensmittel lernen.. Getreu dem Motto: Gemeinsam backen wir das.

Es grüßt sie herzlich...
Ihr Bäckermeister Daniel Link