

Dietmar Link und Johann Lafer backen gemeinsam

Auf der internationalen Fachmesse des Bäckerhandwerks im Einsatz

Ein spannendes Engagement hatte unser Senior-Chef im vergangenen Jahr als er unseren Backofen-Hersteller DEBAG am Messestand auf der internationalen Fachmesse für das Bäckerhandwerk in München unterstützte. Kein geringerer als Starkoch Johann Lafer gab sich die Ehre und warb für die Backöfen aus dem sächsischen Bautzen.

Wie schon in der letzten Backstuben-Post erwähnt, verbindet das Bäckerhaus Link und die Firma DEBAG eine lange Tradition. In vierter Generation

backen wir nun schon auf Öfen aus diesem Haus. Genau diese Erfahrung aus 60 Jahren Debag im Hause Link gab Dietmar Link auf der Messe an das interessierte Fachpublikum weiter. Nebenbei galt es natürlich Johann Lafer tatkräftig zu unterstützen. Wir hatten ihn ja schon bei den Dreharbeiten zu „Deutschlands bester Bäcker“ kurz kennen gelernt. Doch damals blieb aufgrund des knappen Zeitplans keinerlei Zeit für ein kleines Gespräch, ein Autogramm oder eine kleine Widmung in ein Buch, was uns damals sehr enttäuschte.

Daher ergab sich auf der Fachmesse IBA eine neue Chance. Hier bot sich dann die Möglichkeit für einen Meinungsaustausch und rege Diskussion über die Lage des Bäckerhandwerks aus Sicht des Fernsehkochs und erfolgreichen Restaurant-Besitzer. So lernte Dietmar Link dann auch eine andere Seite von ihm kennen, fernab von den Fernsehkameras, bei der er sich sehr natürlich, umgänglich und publikumsnah zeigte, aber ebenso einen durchaus kritischen Blick auf unser Handwerk legte.



Neben Johann Lafer war auch wieder unser geschätzter Kollege und Freund Dario Bertarini (Bild oben) auf der Messe im Einsatz. Er hat seine Bäckerei in Lambrugo in Oberitalien nahe des Comer See und ist nebenbei Präsident des italienischen Bäckerei-Konditor-Verbandes. Erst vor wenigen Wochen besuchte uns Dario in Trossingen und schaute sich unsere Bäckerei an.



Feiner Genuss aus unserer Haus-Konditorei

Frisch gebackene Konditor-Meisterin Sonja verzaubert mit süßem Genuss



Marmorkuchen bis hin zum gekochten Käsekuchen nach traditionellem Rezept und ohne Fertigmischung - das Aufgabengebiet unserer Konditorei ist vielfältig und erfordert viel Kreativität und einen guten Geschmack. Das Spiel aus hochwertigen Rohstoffen und feinen Aromen sollte sich in den Produkten widerspiegeln. Zu alle dem benötigt man noch ein feines Händchen bei der Herstellung.

Genau dieses hat unsere frisch gebackene Konditormeisterin Sonja Schlecht gezeigt, als sie Ende letzten Jahres vor den Augen der strengen Prüfer in Rottweil ihre Meisterprüfung ablegte. Ein anspruchsvolles Programm galt es an mehreren Tagen zu absolvieren. Neben Pralinen und einem Baumkuchen standen auch kleine Desserts, ein Schaustück aus Zucker und andere Konditoreiprodukte auf der Prüfungsordnung. Zurück im Betrieb widmet sich Sonja nun gemeinsam mit der Auszubildenden Anja und der Konditorgesellin Tamara um unser täglich frisch hergestelltes Sortiment und zaubert unseren Kunden somit täglich süßen Genuss auf ihre Kaffeetafel.



Eine Riesentorte zur Einweihung des neuen Harmonika-Museums oder das Trossinger Konzerthaus als 200 kg schwere Torte zum Jubiläum? Bei vielen Feierlichkeiten bereichern unsere Backwaren und Torten das Programm und sorgen für Bewunderung.

Für unsere Konditorei zwar meist eine größere Herausforderung, aber stets eine Möglichkeit unsere Qualität und Leistungsfähigkeit zu zeigen. Zudem auch immer eine willkommene Abwechslung zum Alltag.

Im täglichen Betrieb dreht sich dann alles eher wieder um Schwarzwälder Kirschtorten oder Bienenstich. Von der feinen Wiener Masse für die Tortenböden über unsere beliebten



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,
Bilder: Bäckerei Link, Swaran Arri,
Ingrid Kohler, Debag/Torsten Siller,
fotolia.com,

Unsere Hauszeitung ist kostenlos für Kunden, Freunde und Geschäftspartner der Bäckerei Link. 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 Bäckerei LINK

BACKSTUBEN-POST

Link's anno 1908 mit Ur-Getreide Unser „Traditions-Brot“

Ein Brot - so wie es früher war, das wünschen sich viele Kunden heute von einer Bäckerei. Doch wie war Brot früher eigentlich? Welche Zutaten gab es damals? Welche Eigenschaften musste Brot damals haben?

Schon seit vielen Monaten sind wir auf der Suche nach einer neuen Kreation in diesem Bereich. Eine Suche in den alten Rezeptbüchern der früheren Generationen.



Schließlich hat Bäckermeister Christian Link bereits 1908 die Bäckerei in Schura gegründet (Bild oben). Dank seinem Sohn Helmut Link konnte die Bäckerei nach dem Krieg weitergeführt werden und auch manches Rezept überliefert werden. Im Bild unten ist seine damalige Bäckerei um 1960 in der Lange Straße 48 in Schura zu sehen.



Schon damals standen lange Teigführungen auf dem Plan. Die Teige reiften oft über Nacht im Kessel, um sie am nächsten Morgen zu bearbeiten und zu backen. Ein Verfahren, das dem Teig Zeit gibt, das volle Aroma zu entwickeln und alle Mehlbestandteile zu verquellen. Dies fördert die Bekömmlichkeit und die Verdauung des Brotes.



Ein gutes Brot braucht daher viel Zeit. Allerdings kommt es immer auch auf die Rohstoffe an, die verwendet werden.

So haben wir einige Backversuche gestartet und Rezepte probiert. Entstanden ist unser Traditionsbrot aus einer Kombination aus Dinkelmehl und Emmer-Mehl. Beide Getreidearten sind bei ernährungsbewussten Kunden zunehmend gefragt, das sie als Alternative zum klassischen Weizen gelten. Emmer ist hierbei selten zu finden. Dabei ist er doch der Klassiker unter den alten Getreidesorten. Der Ursprung des Emmers liegt im „Vorderen Orient“ Gemeinsam mit Einkorn und Dinkel bildet er die Basis für unseren heutigen Weizen. Heute sind es meist ökologisch orientierte Landwirte, denen diese Tradition viel bedeutet und dieses „alte Saatgut“ wieder anbauen. Schließlich sind besonders die alten Getreidesorten in ihren natürlichen Eigenschaften erhalten und nicht auf Ertrag hochgezüchtet. Gute Eigenschaften von Emmer und Dinkel sind der erhöhte Mineralstoffgehalt gegenüber Weizen sowie der höhere Proteingehalt. Aber insbesondere Menschen mit einer Sensibilität gegenüber Weizen reagieren positiv auf die Urgetreidesorten.

Doch zurück in unsere Backstube: Emmer und Dinkel erfordern in der Verarbeitung mehr Fingerspitzengefühl und Geschick, da sie nicht so backfähig wie Weizen sind. Dies war auch schon vor über 100 Jahre erforderlich als in Schura bei Bäckermeister Link damals die gewöhnlichen Brotlaibe geformt wurden. Ohne Maschinenteknik und mit viel Handarbeit wurde der Brotteig bearbeitet. Auch dieses Merkmal haben wir in unserem Traditionsbrot vereint. Schonend von Hand geformt, denn der Teig ist durch die lange Reifezeit bereits sehr luftig. Typisch für die Region sind die eingeschlagenen, runden Brotlaibe. Ähnlich wie das berühmte Genetzte aus Oberschwaben. Jedes Brot in seiner Form ein Unikat und handgemacht.

Zum Schluß bekommt jedes Brot noch sein Markenzeichen: Das gesiebte „L“ als Signet für die



#backstube_inside

Liebe Freunde der Bäckerei Link, eine neue Ausgabe unserer Backstuben-Post mit neuen Geschichten und Infos aus unserem Bäckerhaus. Es hat mal wieder etwas länger gedauert als geplant. Aber das Backen hat nunmal Vorrang vor dem Schreiben. Ruck zuck waren die Wintermonate vergangen und das Frühjahr stand vor der Tür.

Mit dieser Ausgabe gibt es ein kleines und ein großes Jubiläum zu feiern. Zum einen ist dies die zehnte Ausgabe meiner Backstuben-Post. Ein Hobby von mir - das Schreiben, Gestalten und Layouten. Vielleicht nicht immer ganz professionell und perfekt, dafür aber stets ehrlich und handgemacht.

Zum anderen kann mein Vater, Dietmar Link, auf 40 Jahre Selbstständigkeit zurückblicken. Doch mehr dazu im Bericht im Innenteil.

Ihnen nun aber viel Spaß beim Lesen unserer neuen Backstuben-Post. Genießen Sie das Frühjahr und den kommenden, hoffentlich sonnigen Sommer...

Es grüßt Sie recht herzlich
Ihr Bäckermeister Daniel Link



www.diebaeckermeister.de

Ausgabe 10 - Frühjahr 2016

Bäcker-Kollegen aus ganz Deutschland zu Gast

Seminar über Urgetreide und französische Spezialitäten mit Helmut Schön

Mehr als zwanzig Bäcker waren es, die an zwei Tagen im Januar unsere Bäckerei in eine kleine internationale Fachschule verwandelten. Es handelte sich um ein Zwei-Tages-Seminar zum Thema „Backen mit Urgetreide“.



Seminarleiter war der Trossinger Bäckermeister und selbstständige Bäckerberater Helmut Schön, der seit 1999 Bäcker auf der ganzen Welt berät. Er leitet auch die Arbeitskreise zum Thema SlowBaking, dessen Mitglied auch wir sind. Hier treffen sich Bäcker-Kollegen aus ganz Deutschland zum Austausch.

Alle Betriebe haben ein gemeinsames Merkmal: Sie arbeiten nach traditionellen Verfahren und nach den Richtlinien von Slow-Baking. Dies beinhaltet das Backen ohne Backmischungen und Zusatzstoffe sowie mit langen Teigreifzeiten,

welche die Verquellung und das Aroma fördern. Helmut Schön ist dabei regelmäßig in der Backstube der Bäckerei Link anzutreffen, um neue Ideen auszuprobieren. Manche Trossinger kennen ihn vielleicht besser als Gemeindeleiter der Baptisten-Kirche in der Achauerstraße in Trossingen.

„Gerne haben wir unsere Backstube für das zweitägige Seminar zur Verfügung gestellt“ sagen Dietmar und Daniel Link, zumal neben dem Trossinger Kollegen Schön kein geringerer als Jean Claude Iltis mit seinem besonderen elsässischen Charme die Backstube belebte. Er ist Präsident des Backvereins UBAC-Elsass und war vor einigen Jahren Titelträger von „Un des Maillieurs Ouvriers de France“ – also Bester Bäcker Frankreichs.



Die Teilnehmer waren aus ganz Deutschland angereist – von Lüneburg bis Singen – um insgesamt zwölf neue Produkte herzustellen.

Dabei standen besonders Urgetreide und natürliche Backhilfsmittel wie zum Beispiel Honig, unser Birnensaft-Sirup oder Traubenkernmehl und weitere natürliche Rohstoffe für Backwaren im Vordergrund.

Für alle Teilnehmer, und auch für uns, war es eine neue Erfahrung mit den Urgetreide-Sorten Emmer, Einkorn, PurPur-Weizen oder Waldstauden-Roggen zu backen.

Getreidesorten, die heutzutage in Vergessenheit geraten sind, da sie von den hochgezüchteten Getreidearten Weizen und Roggen, verdrängt wurden.

Neues Bäcker-Café in Aldingen nimmt Gestalt an

- In einigen Monaten in neuen Räumlichkeiten in der Ortsmitte -

Die Bäckerei Link in Aldingen - Seit der Eröffnung am 23. Oktober 1980 werden in der Hauptstraße, gegenüber der Evangelischen Kirche, süße und herzhaft Leckereien verkauft. Im ehemaligen Kaufhaus von Christian Link, dem Onkel von Dietmar Link, entstand damals die erste Filiale außerhalb von Trossingen (siehe Bild rechts). Früher, zu Zeiten als die Metzgerei Gehring oder die Volksschule hier noch zu finden waren, stellte die Hauptstraße dort eine der



Aldinger Hauptverkehrsadern dar - heute ist es doch eher noch eine ruhige Nebenstraße. So ist nun mehr als logisch und auch längst überfällig, dass wir nach einem neuen, modernen Ladengeschäft suchten, in dem wir unser ganzes Sortiment darstellen können.

Voraussichtlich Anfang des nächsten Jahres wird es nun soweit sein und unser neues Bäckerfachgeschäft wird für Sie eröffnen. Direkt in der Ortsmitte von Aldingen, zwischen Kreissparkasse und Volksbank, wird momentan ein neues Geschäftsgebäude errichtet, wo wir unsere neuen Räumlichkeiten beziehen können.

Mit einem attraktiven Mix von Einzelhandel, Arztpraxis und Gastronomie wird dies sicher ein zentraler Anlaufpunkt für die Aldinger Bevölkerung.

Mit einer neuen Präsentation unserer Backwaren- und Kuchenspezialitäten hoffen wir auf regen Zuspruch unserer Kunden. In dem gemütlich gestalteten Café-Bereich im Inneren oder auf der großzügigen Außenterrasse lassen sich dann zum Beispiel zur Mittagszeit kleine Snacks oder am Nachmittag die gewohnten Kaffee- und Kuchen-Spezialitäten genießen.

Der Erfolg im Trossinger Efkä-Carre seit 2013



zeigt, dass das Konzept von handwerklich hergestellten Backwaren und Kuchen, in Verbindung mit hochwertigen Kaffee-Spezialitäten in einem gemütlichen Ambiente großen Zuspruch erhält. Genau diese Qualität wollen wir zukünftig auch unseren Aldinger Kunden bieten.

Doch bis es soweit ist, wird neben dem täglichen Backen auch die Planung dieses Bäcker-Café's noch einige Zeit in Anspruch nehmen. Leider lässt sich der genaue Eröffnungstermin noch nicht ganz abschätzen. Bis zur nächsten Backstuben-Post wissen wir aber bestimmt schon etwas mehr.

Wir freuen uns schon sehr auf unseren neuen Standort und versprechen, wie gewohnt, unser ganzes Herzblut hier einzubringen.

Dietmar Link seit 40 Jahren als Bäckermeister tätig

Am 1. Juli 1976 erfolgte die Übernahme der Traditionsbäckerei Pfister

Ein Jubiläum der besonderen Art hat in den kommenden Tagen unser Senior-Bäckermeister Dietmar Link.

Nicht nur das er im Alter von 21 Jahren damals in Stuttgart die Meisterprüfung ablegte und in diesem Jahr dafür den goldenen Meisterbrief erhält - er kann Anfang Juli auch auf seine 40-jährige Selbstständigkeit zurückblicken. Es war schon ein mutiger und ungewöhnlicher Schritt als er in diesem jungen Alter in den 70er-Jahren und zudem unverheiratet, seine Bäckerei gründete. Ein bisschen Zufall und Glück sollte auch dabei sein.

Schließlich war es an einem Sonntagmorgen im Frühjahr 1976 - Dietmar lag noch im Bett im elterlichen Haus in Schura - als Familie Pfister bei Vater Helmut Link anrief. Sie würden gern den Betrieb abgeben und in den Ruhestand gehen. Vater Helmut Link erkannte die Chance und sagte spontan zu - noch bevor Sohn Dietmar aus dem Schlaf

erwachte. Ein großer Vertrauensbeweis an den jungen Bäckermeister.

Noch heute sind wir dankbar und froh für dieses Vertrauen der Familie Pfister, die mit Doris und Ernst Pfister heute immer noch als Nachbarn neben der Backstube wohnen und die Entwicklung der ehemals elterlichen Bäckerei stets aufmerksam verfolgen und unterstützen.

Der Pfisterbeck war damals schon eine traditionsreiche Qualitätsbäckerei. Viele Rezepte stammen noch in Grundzügen aus dieser Bäckerei. Ein Top-Produkt ist seit 40 Jahren mit Sicherheit der Hefezopf. Nicht nur zur Trossinger Morgensuppe ist er unverzichtbar. Das wusste damals auch schon das Auberlehaus im Jahr 1977, wo das nebenstehende Foto entstand.

40 Jahre Selbstständigkeit beinhalten viele Höhen und Tiefen, viele Erfolge und auch manches Missgeschick - aber es sind auch 40 Jahre Qualität aus dem Haus vom Pfisterbeck!



Neue Werbung zur Lehrlings-Suche gestartet...

Aktuell 3 Auszubildende in der Backstube - Nachfrage steigt wieder an



Eine Ausbildung im Handwerk hat sprichwörtlich goldenen Boden. Doch in Zeiten des demographischen Wandels sinkt die Nachfrage nach Ausbildungsplätzen leider konstant. Zusätzlich verliert die Ausbildung im Bäckerhandwerk bei den Jugendlichen weiter an Image. Seien es die frühen Arbeitszeiten oder die schwere Arbeit - so bietet das Bäckerhandwerk auch positive Seiten. Der Duft von frischen Backwaren oder die Freude von begeisterten Kunden, die mit unseren Backwaren leckeren Frühstücksgenuss erleben.

Um diesem Trend entgegenzuwirken, haben wir seit einigen Wochen eine neue Werbelinie gestartet. Mit flotten Sprüchen und einem modernen Design wollen wir Jugendliche gezielter ansprechen. Unter dem Motto „Jede Nacht mit einem heißen Ofen unterwegs“ wollen

wir zeigen, dass das Bäckerhandwerk keineswegs altbacken und verstaubt ist. Wir arbeiten in einem Beruf mit modernster Technik und Maschinen, die man als Bäcker mit der beachteten Handarbeit und Leidenschaft verbinden muss. Dieser Mix macht den Beruf des Bäckers spannend und niemals langweilig, zudem können wir Produkte herstellen, die unsere Kunden mit Genuss und Freude in Verbindung bringen. Dass in unserer Bäckerei die Nachfrage entgegen dem Trend steigt, bestärkt uns, diesen Weg weiterzugehen und auch weiterhin ein qualitativ hochwertige Ausbildung zu gewährleisten. Im Bereich der Konditorei erhalten wir momentan sogar mehr Bewerbungen auf die Lehrstellen als wir aufnehmen können.

Aktuell erlernt im ersten Lehrjahr bei uns Anja-Lena den Beruf der Konditorin sowie der Azubi Christopher den Beruf des Bäckers.

Auf der Ausbildungsmesse im Trossinger Kesselhaus Anfang April hat Christopher dieses Jahr die Bäckerei Link mit einem Stand vertreten. Unter dem Motto

Baking Bread - The Big „Back“ Theory?

warben wir in Anlehnung an zwei erfolgreiche TV-Serien mit einem kleinen Wortspiel um den kommenden Nachwuchs.

In den vergangenen Tagen konnten wir nun auch den Ausbildungsplatz als Bäcker für dieses Jahr am Ramon aus Schura vergeben, der sich schon auf seinen Start im August freut.

Im Bereich der Fachverkäuferin herrscht allerdings weiterhin nur geringe Nachfrage. Auch hier wollen

wir mit dem Spruch „Livechat ohne Smartphone“ auf die Vorzüge des Berufs verweisen. Die Fachverkäuferin spielt eine wichtige Rolle in der Bäckerei. Sie ist Bindeglied zwischen Backstube und Kunde. Sie berät, empfiehlt und präsentiert Sprachrohr für unsere Kunden. Somit stets im direktem Kontakt. Kommunikationsfreude ist somit hier absolut empfehlenswert. Für den kommenden Herbst haben wir aktuell noch 2 Ausbildungsplätze zur Verfügung, während für den Ausbildungsbeginn in 2017 schon eine Stelle vergeben ist.



Handwerk und Technik
mit Leidenschaft verbinden:
Bäcker machen das.

Azubi werden!

