

Großer Erfolg bei der Brotprüfung Gold für Tessiner Brot / Bestnote für Traditionsbrot



Haben Sie schon einmal vom Beruf des Brotprüfers gehört? Manfred Stiefel ist einer von deutschlandweit drei ausgebildeten Brotprüfern. Sein Beruf hat ihn Mitte September 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. Soviel zur Theorie einer Brotprüfung, doch wie war es denn nun in der Praxis?

Herr Stiefel hat insgesamt 12 Proben aus der Bäckerei Link unter die Lupe genommen. Bereits zum dritten Mal in Folge wurde unser Tessiner

Brot mit der Note „sehr gut“ ausgezeichnet und erhielt somit die begehrte Goldmedaille. Ebenfalls mit der Bestnote wurden unsere Franken Laible und Wasserwecken sowie die Laugenwecken und Hafervollkornwecke aus-gezeichnet. Ein besonderes Lob erhielten ebenfalls unsere Rauchwecken mit dem geräucherten Olivenöl - bekannt aus der TV-Sendung mit Johann Lafer vom letzten Jahr. Besonders stolz sind wir, dass unser neu kreiertes Traditionsbrot mit Dinkel und Emmer auf Anhieb viel Lob erhielt und mit sehr gut ausgezeichnet wurde.

P.S. Alle Ergebnisse finden sie auch öffentlich zugänglich im Internet unter www.brot-test.de



Neue Auszubildende starten ins Berufsleben

Emely & Steven beginnen ihre Ausbildung // Für 2017 noch alle Plätze frei

Der 1. September eines jeden Jahres ist für viele jungen Schüler ein besonderer Tag, den man nicht mehr so schnell vergisst. Während Emely in den Sommerferien schon in den neuen Beruf der Fachverkäuferin hinein schnupperte, begann für den Bäcker-Azubi Steven an diesem Tag ein neuer Lebensabschnitt. Von der Schulbank ins Berufsleben. Wobei die Schulbank stets immer noch eine Rolle spielt, denn die

schulische Ausbildung findet für alle unsere Ausbildungsberufe in den Gewerblichen Schulen Donaueschingen statt. In diesem Jahr freuen wir uns, dass zwei unserer Ausbildungsplätze belegt wurden. Gemeinsam mit den beiden Auszubildenden im 2. Lehrjahr bilden wir zur Zeit insgesamt 4 junge Menschen aus.

Einen besonderen Tag für die neuen Auszubildenden gab es in diesem Jahr zum ersten Mal von der Bäcker-Innung: Die Berufsanfänger aus den Landkreisen Tuttlingen, Konstanz und Schwarzwald-Baar wurden in den Mainau-Erlebniswald am Bodensee eingeladen. Dort wurden sie von der Handwerkskammer in einem Workshop über die neue Situation samt Rechten und Pflichten aufgeklärt. Ebenso bekamen sie wertvolle Verhaltenstipps für ihre Ausbildung. Anschließend konnten sie im Klettergarten ihr Verhalten im Team üben und eigene Grenzen kennenlernen. Natürlich stand auch das gegenseitige Kennenlernen im Fokus.

Wir hoffen, den Auszubildenden dadurch einen guten Start ins Berufsleben zu ermöglichen. Eine Ausbildung im Bäckerhandwerk ist schließlich alles andere als langweilig.

P.S. Für das kommende Jahr haben wir noch Ausbildungsstellen als Bäcker und als Fachverkäuferin frei.



Ofengeflüster

Heute: Die EEG-Umlage und die Politik für Handwerker?

Liebe Leser unserer Backstuben-Post, erlauben Sie mir einige persönliche Worte in der Rubrik „Ofengeflüster“. Bereits in der vorletzten Ausgabe war es mir ein Anliegen das Thema Energie und Stromkosten zu thematisieren. Das Bäckerhandwerk gilt nun mal als energieintensiv. Dennoch ist uns Nachhaltigkeit besonders wichtig. Durch den Verzicht auf Öl und Gas ist es uns möglich, unsere Bäckerei mit Strom aus Wasserkraft zu betreiben und dies somit CO²-neutral. In unserer Branche gehören wir hier sicher zu den Vorreitern. Doch genau deswegen werden wir nun überproportional mit Kosten belastet. Denn die Energiewende wird ausschließlich über den Strompreis und die EEG-Umlage finanziert. Bäcker-Kollegen, die z.B. mit Heizöl heizen, kommen deutlich günstiger weg, obwohl sie unzählige Emissionen produzieren.

Im kommenden Jahr steigt die EEG-Umlage nun wieder um rund 8%. Begonnen wurde 2003 mit 0,41 ct/kWh - in nächsten Jahr sind es 6,88 ct/kWh. Dies merken Sie sicher auch persönlich bei der jährlichen Stromabrechnung. In unserer kleinen Bäckerei beläuft sich die EEG-Umlage momentan jährlich auf rund 34.000 €, während die großen Backfabriken davon befreit sind.

Unberücksichtigt bleibt aber auch, dass wir in den letzten Jahren den Stromverbrauch durch neue Maschinen und LED-Beleuchtung konstant senken konnten. Aber selbst dies führte zu steigenden Kosten. Ein Zustand, der mich höchst nachdenklich stimmt.

Bis zur nächsten Ausgabe, herzlichst...
Ihr Bäckermeister Daniel Link

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, uni-hohenheim.de
Bilder: Bäckerei Link, fotolia.com,
HWK Konstanz, kh-tuttlingen.de

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.



BACKSTUBEN-POST

Ausgabe 11 - Dezember 2016

Guter Teig braucht seine Ruhe

Studie der Uni Hohenheim zeigt: Lange Reifezeiten fördern Bekömmlichkeit

Es ist ein Verfahren, dass bereits unsere Vorfahren genutzt haben. Ein guter Teig braucht eine gewisse Reifezeit. Je länger er diese Zeit bekommt, desto saftiger und knuspriger werden die Brote und Brötchen. Dieses Verfahren der langen Teigruhe hat sich in unserem Bäckerhaus über Generationen bewährt. Schließlich geben wir unseren Teigen die nötige Zeit, was in Großbäckereien und Backfabriken nicht mehr möglich ist.



Dass die Gebäcke dadurch bekömmlicher und saftiger werden, haben wir als Bäcker schon lange gewusst. Doch erstmals konnte dies in einer Forschungs-Studie der Uni Hohenheim nachgewiesen werden. Dort befindet sich ein Lehrstuhl, der sich mit Getreideforschung befasst. Normales Brot löst bei immer mehr Menschen ein Reizdarm-Syndrom mit teilweise schweren Blähungen aus. Bei Broten aus den Urgetreiden Einkorn, Emmer, Dinkel und Durum, ist das meist nicht der Fall, wie Reizdarm-Patienten berichten. Als mögliche Auslöser für dieses Krankheitsbild gelten die als FODMAPs bezeichneten Zuckerstoffe, die im Dünndarm nicht ausreichend abgebaut werden. Vor allem bestimmte Mehlbestandteile wie Fructane sorgen dafür, dass sich Wasserstoff, Kohlendioxid und Methan bilden. Daher gelangen sie unverdaut in den Dickdarm und können dort Probleme verursachen.

Ein Forscherteam der Universität Hohenheim hat nun in einer Studie die Anteile von FODMAPs in Brotweizen und verschiedenen Urgetreidesorten untersucht und ein überraschendes Ergebnis erhalten: Urgetreide enthalten kaum weniger dieser Zuckerstoffe als Brotweizen. Es komme vielmehr darauf an, wie der Teig geführt werde – konkret – wie lange die Teigruhe dauert.

Der Anteil an belastenden FODMAP-Zuckerstoffen ist also keine Frage der verarbeiteten Getreidesorte, sondern vor allem die Art der „Teigbereitung“. Gemeint damit ist allerdings die Teigführung – die Dauer der Ruhe- und Gehzeit, bis der Teig gebacken wird.

Die Forscher stellten fest, dass die Teige bei allen Getreidesorten nach einer Stunde die höchsten Gehalte an FODMAPs aufweisen. Die Urgetreide Emmer und Dinkel enthielten zwar weniger als Weizen, aber deutlich mehr als zu Beginn der Teigruhe. Das bedeutet, so die Wissenschaftler, dass es nicht an den Getreiden selbst liegt, sondern an der Führungsweise der daraus hergestellten Teige. „Nach insgesamt vier Stunden Teigruhe ist der FODMAP-Wert auf 10 Prozent gesunken – relativ unabhängig davon, ob bei Weizen, Einkorn, Emmer oder Dinkel“, so Friedrich Longin, Leiter der Forschungsgruppe Weizen an der Uni Hohenheim. Seine Freude bezieht sich auf eine Pressemeldung der Universität Hohenheim. Unter dem Titel „Reizdarm: Alte Brotbacktechniken könnten Leiden verringern“ verweisen die Autoren Friedrich Longin und Prof. Reinhold Carle auf ihre Entdeckung bei der Forschung mit Gebäcken aus Urgetreide.

Großbäckereien dagegen würden ihre Teiglinge meistens bereits nach einer Stunde Gehzeit backen. „Das ist der Zeitpunkt, an dem nach unserer Analyse die meisten FODMAPs im Teig enthalten sind.“ Und PD Dr. Longin von der Landessaatzuchtanstalt ergänzt: „Nicht der Weizen selbst erscheint uns als unverträglich, sondern die Art und Weise wie wir daraus Brot bereiten, trägt zu dessen Verträglichkeit bei. Außerdem entfalten sich die Aromen besser. Eine langsamere Teigbereitung erhöht die Brotqualität.“ Zudem ist seit längerem bekannt: Auch Phytate werden bei längerer Teigführung abgebaut. Sie binden die beiden Spurenelemente Eisen und Zink. Sind die Phytate abgebaut, ist mehr Eisen und Zink für den menschlichen Körper verfügbar.

Aufgrund von Bestseller wie die „Weizenwampe“ oder „Dumm wie Brot“ verzichten mittlerweile bis zu 25% völlig gesunder Menschen auf den Weizenverzehr. Dabei ist aus wissenschaftlicher Sicht fast nichts aus diesen zwei Büchern haltbar. Im Gegenteil, mit der aktuellen Studie wurde nun endlich belegt, dass nicht die Getreidesorte über die Bekömmlichkeit

entscheidet, sondern die Herstellungsverfahren. Für weitere Untersuchungen plädieren die Forscher der Universität Hohenheim dafür, nicht die Grundstoffe von Lebensmitteln alleine, sondern auch die Art und Weise ihrer Zubereitung zu untersuchen.

Wir Bäckermeister aus Trossingen fühlen uns in unserem Tun bestätigt, den Weg der langen Teigruhezeiten weiterzuführen.

Bei uns reift jeder Teig mindestens 2 Stunden zwischen Teigbereitung und dem Backprozess, bei vielen Teigen jedoch auch deutlich länger. Insbesondere Brote wie unser Traditionsbrot oder das Pain Pajas haben Reifezeiten von über 24 Stunden. Aber auch unsere Brötchen bekommen genug Ruhezeit zur Reifung. Zum Beispiel die Gaugerwecken, aber auch unsere Wasserwecken reifen ebenfalls über 18 Stunden bis sie gebacken werden.

Wir sind überzeugt, dass Sie den Unterschied schmecken können und gleichzeitig genussvolle, bekömmliche Backwaren erhalten.

Das Leben ist zu kurz für Knäckebrot

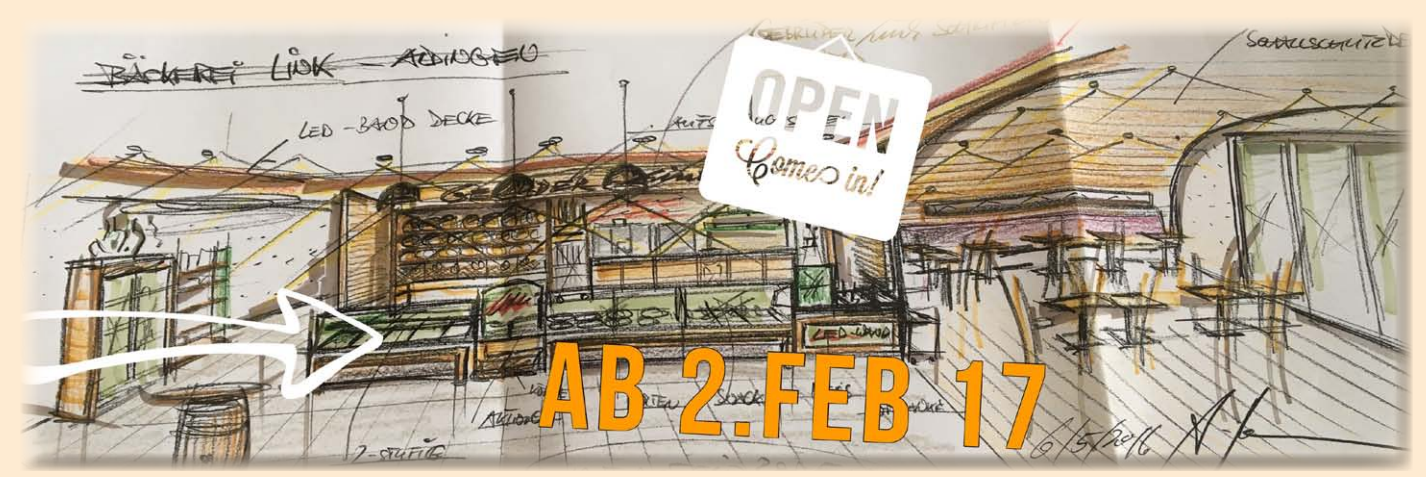
Liebe Kunden und Freunde der Bäckerei Link, eine neue Ausgabe unserer Backstuben-Post mit neuen Geschichten. Es gibt viel zu erzählen, was eigentlich Stoff für zwei Ausgaben wäre. Besonders am Herzen liegt uns die Studie der Uni Hohenheim, die erstmals wissenschaftlich erklärt, warum Handwerksbrot besser schmeckt. Ebenso möchten wir in dieser Ausgabe unser wertvollstes Gut, unsere treuen Mitarbeiter, in den Mittelpunkt rücken und uns bei Ihnen für die Mitarbeit bedanken.

Persönlich freuen wir uns aber auch auf die bevorstehende Weihnachtszeit und natürlich schon auf die Eröffnung unseres neuen Bäcker-Café's in Aldingen im kommenden Februar. Ihnen nun aber viel Spaß beim Lesen unserer neuen Backstuben-Post und eine besinnliche Adventszeit.

Es grüßt Sie recht herzlich
Ihre Bäckerfamilie Link

Neues Bäcker-Café in Aldingen

Ab 2. Februar 2017 sind wir in der Hauptstr.13 im Ortskern für Sie da



www.diebaeckermeister.de

Goldener Meisterbrief für Dietmar Seit über 40 Jahren als Bäckermeister tätig

Senior-Chef Dietmar Link ist einer von 21 Meistern, die im Rahmen einer von der Kreishandwerkerschaft Tuttlingen organisierten Feierstunde den Goldenen Meisterbrief erhalten haben. Den Brief verleiht die Handwerkskammer Konstanz für 40-jährige Meistertätigkeit. Kreishandwerksmeister Armin Schumacher würdigte die Lebensleistung der Geehrten, die dazu beigetragen haben, dass Arbeits- und Ausbildungsplätze im Handwerk entstanden sind



und junge Menschen eine berufliche Zukunft haben. „Sie sind stets der Individualität der handwerklichen Arbeit nachgekommen“, sagte Schumacher und würdigte die Erfahrung und das Können der Jubilare. Zahlreiche Ehrengäste wohnten der Veranstaltung bei. So begrüßte Armin Schumacher den Fraktionsvorsitzenden der CDU/CSU Bundestagsfraktion Volker Kauder und Handwerkskammerpräsident Gotthard Reiner. Kammerpräsident Gotthard Reiner sprach davon, dass die geehrten Altmeister den sprichwörtlich goldenen Boden für das Handwerk bereitet haben. Der Kammerpräsident weiter, „Sie haben eine ganz besondere Verantwortung gegenüber den Mitarbeitern, den Kunden und dem Nachwuchs getragen“. Dietmar Link hat vor 40 Jahren in Stuttgart die Meisterprüfung abgelegt und sich am 1. Juli 1976 mit der Übernahme der Traditionsbäckerei Pfister in Trossingen selbständig gemacht. Dass er ein Meister seines Fachs ist, beweist Dietmar Link seit 40 Jahren tagtäglich aufs Neue, ist er doch ein Bäcker aus Leidenschaft mit immer wieder neuen innovativen Ideen, basierend auf der alten Bäckerhandwerkskunst

Die Bäckerfamilie Link Backen aus Leidenschaft...

Im Jahr 1908 gründete Bäckermeister Christian Link die heutige Bäckerei Link in Schura. Trotz der Abwesenheit in den Kriegsjahren schaffte es die Familie Link den Betrieb zu erhalten und weiterzuentwickeln.



Im Jahr 1952 übernahm Bäckermeister Helmut Link die Bäckerei von seinem Vater. Über viele Jahre konnte er noch auf die Erfahrung seines Vaters zurückgreifen. Auf dem Bild aus dem Jahr 1960 sind bereits drei Generationen von Bäckermeistern vereint. Denn mit dem Ablegen der Meisterprüfung und der Übernahme der Bäckerei Pfister im Jahr 1976 begann für Dietmar Link, dem heutigen Inhaber, der Start in die Selbstständigkeit. In den darauf folgenden Jahren kamen die Verkaufsstellen am Marktplatz und in Aldingen hinzu, bevor im Jahr 1993 die Übernahme der traditionsreichen Bäckerei Koch in der Hauptstraße erfolgte. Gemeinsam mit Ehefrau Elfriede, sowie seinem Bruder Jürgen und dessen Frau Gaby, wuchs das traditionelle Familienunternehmen stetig an. Die Bäckerei wurde fortan unter dem Namen „Die Bäckerbrüder Link“ bekannt. Mit dem ersten Bäckerfachgeschäft in VS-Schwenningen im Jahr 2007 sowie mit der Eröffnung des erfolgreichen Bäcker-Cafés im Trossinger Efka Carre im Jahr 2013 konnte die Bäcker-Geschichte fortgeschrieben werden, nicht zuletzt auch durch den Einstieg von Daniel Link im Jahr 2013 in das Unternehmen. In diesem Zug wurde auch die Bezeichnung in „Die Bäckermeister Link“ umgewandelt, so dass sich alle Familienmitglieder hier wiederfinden können. Anfang 2017 steht nun mit der Eröffnung des neuen Bäcker-Cafés in der Ortsmitte von Aldingen am 2. Februar 2017 ein weiterer Meilenstein an.

Langjährige Mitarbeiter im Mittelpunkt

Seit vielen Jahren im Team unserer Bäckerei // Ehrungen für Jubilare

Unsere Jubilare

Jürgen Link, Backstube	39 Jahre
Gabi Link, Verkauf	34 Jahre
Bademe Zenna, Reinigung	30 Jahre
„Sepp“ Klein, Backstube	30 Jahre
Simone Mozer, Verkauf	21 Jahre
Sonja Berger, Verkauf	19 Jahre
Andrea Pfeiffer, Verkauf	17 Jahre
Marija Fedtschenko, Snack	16 Jahre
Usa Zeidler, Reinigung	14 Jahre
Markus Schäfer, Backstube	12 Jahre
Karola Dufner, Verkauf	11 Jahre



Im Rahmen unserer regelmäßigen Verkaufs-Schulungen konnten wir uns nochmals bei einem Teil der Jubilare für die tolle Zusammenarbeit bedanken.

(Bild v.r.: Sonja Berger, Dietmar Link, Helga Schmotz, Simone Mozer, Nadja Kelberg, Andrea Pfeiffer, Birgit Langeneck, Doris Weber, Karola Dufner, Daniel Link)

Ein freundliches Lächeln auf den Lippen und das seit vielen Jahren schon: Wir sind sehr stolz und froh, dass wir uns auf unsere treuen Mitarbeiter verlassen können. Deshalb war es uns auch eine große Freude dieses Jahr unsere langjährigen Mitarbeiter ehren zu können. Schließlich ist es in diesen turbulenten Zeiten eher eine Seltenheit mehrere Dekaden beim gleichen Unternehmen zu verbringen. Umso mehr verdient es große Anerkennung, dass fast ein Drittel unserer Mitarbeiter schon mehr als 10 Jahre bei uns arbeitet. Dies bedeutet uns sehr viel und zeigt auch den Wert unseres Unternehmens. Aus einer kleinen Bäckerei mit drei Mitarbeitern im Jahr

1976, entwickelte sich ein stets handwerklich arbeitendes Bäckerhaus mit inzwischen rund 40 Mitarbeitern. Ein Sprichwort sagt, dass die Mitarbeiter das Kapital einer Firma sind. Dies wissen wir stets zu schätzen, denn schließlich wäre es sonst nicht möglich, dass täglich unsere Backwaren und Konditoreiprodukte frisch hergestellt werden und diese von unseren Verkäuferinnen freundlich und kompetent verkauft werden. Heutzutage beginnt ein Arbeitstag in der Bäckerei Link für den ersten Mitarbeiter um 1:30 Uhr in der Nacht, während die

letzte Mitarbeiterin im Efka-Carre abends um 22:00 Uhr den Laden schließt. Somit wird ersichtlich, wie wichtig es ist, dass alle Zahnradchen ineinander laufen bis ein Arbeitstag vollendet ist und am nächsten Morgen wieder die Nacht zum Tag gemacht wird. Deshalb freuen wir uns auf viele weitere Jahre mit unserem Team. Und natürlich auf viele weitere Jubiläen, die es mit den bewährten, neuen und natürlich auch mit den zukünftigen Mitarbeitern zu feiern gilt.



Jürgen Link fast 40 Jahre im Team Ein Bäcker mit Leidenschaft, Leib und Seele



Er ist quasi seit Beginn an der Seite von seinem Bruder Dietmar. Ein echter Bäcker mit Leib und Seele, so kennt man Jürgen Link. Seit 1977 arbeitet er ununterbrochen in der Bäckerei mit. Nach absolvierter Lehrzeit und Wehrdienst stand dem Bäckerdasein nichts im Wege. Geprägt wurde er, wie sein 6 Jahre älterer Bruder, durch die elterliche Bäckerei in Schura, wo er schon früh Bäckerluft atmete. Während all der Jahre zeigte Jürgen seine Stärken als Bäcker. Er überwachte die Backstube und schaute hier nach dem Rechten, während sich Dietmar um die Geschäftsführung und die Expansion kümmerte.



Hier lernte er in den Folgejahren auch seine Ehefrau Gaby kennen, welche im Verkauf arbeitet und hier hauptsächlich die Leitung des mobilen Verkaufsfahrzeugs inne hat. So kam in den weiteren Jahren auch die Bezeichnung „Bäckerbrüder“ in der Werbung zum Einsatz, der das Bäcker-Brüderpaar einzigartig in Trossingen machte. Obwohl sich Jürgen in der Öffentlichkeit eher dezent zurückhielt, kennt man ihn in Trossingen und Umgebung aus vielen Begegnungen, sei es in den Verkaufsstellen oder nachmittags bei seinen Laufunden. In der Backstube gibt es kaum einen Bereich, den Jürgen Link nicht beherrscht. Doch seine größte Leidenschaft gilt dem süßen Hefeteig, wie Plunder, Hefezöpfe oder Croissant. Von der Teigherstellung und das Einziehen der Butterplatten bis zur Herstellung der feinen Füllungen sowie dem Aufarbeiten und Backen. Ein Bereich, der wie alle Tätigkeiten in der Backstube, viel handwerkliches Geschick, Fingerspitzengefühl und Leidenschaft für den Teig sowie langjährige Erfahrung benötigt. Dies alles wissen seine Kollegen und wir tagtäglich zu schätzen. Fast 40 Jahre im selben Betrieb sind heutzutage nicht selbstverständlich. In dieser Zeit gibt es stets auch Höhen und Tiefen. Daher ist es umso bewundernswerter, dass Jürgen Link einen Schlaganfall im Januar 2013 vermeintlich gut wegstecken konnte. Nach mehreren Wochen Rehabilitation und Erholung konnte er das Backstuben Team wieder unterstützen und war froh,



keine bleibenden Schäden aus dem Schlaganfall zu behalten. Ein Appell an sich selbst und an uns alle, die eigene Gesundheit ernst zu nehmen. Denn ohne eigene Gesundheit lässt sich auch unser schöner Bäcker-Beruf nur begrenzt ausführen.