

Link's Traditionsbrot „anno 1908“

Seit 8 Monaten im Sortiment und ein voller Erfolg bei unseren Kunden

Es ist selten, dass eine Brotkreation auf Anhieb funktioniert. Wir Bäcker probieren gern neue Rezepte, spielen mit verschiedenen Zutaten und versuchen alte Rezepte mit modernen Techniken zu verbinden.

Auch das war unsere Motivation als wir im vergangenen Frühjahr alte Rezeptbücher wälzten und uns vorgenommen hatten, ein Urgetreide-Brot zu backen.

Schnell wurde klar, dass wir hierfür an Dinkel und Emmer nicht vorbei kommen. Diese beiden traditionellen Getreidesorten, aus denen der heutige Weizen hervorgegangen ist, bieten sich für diese Art der Teigführung geradezu an. Denn beide Getreidesorten benötigen eine lange Reifezeit um das Wasser zu binden und so für eine lange Frischhaltung zu sorgen. Doch gerade auch in früheren Jahren zu Großvaters Zeiten standen lange Teigführungen auf dem Plan.

„Früher gab es als Kind oft Ärger zu Hause, wenn ich in der Backstube die Luftbläschen

aus den reifen Teigen geschlagen habe“, erinnert sich Bäckermeister Dietmar Link. „Der Teig fiel dann in sich zusammen - als Kind hat mir das gefallen. Heute sehe ich das auch etwas anders.“

Denn die Teige reiften oft über Nacht im Kessel, um sie am nächsten Morgen zu bearbeiten und zu backen. Da ist nachwievor sehr viel Fingerspitzengefühl gefragt.

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 von Dinkelmehl und Emmer-Mehl. Beide Getreidearten sind bei ernährungsbewussten Kunden zunehmend gefragt, da sie als

Alternative zum klassischen Weizen gelten. 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 Bäckerfamilie Link und eine über hundertjährige Bäckertradition.



Unsere Spezialität: „Pain Pajas“

Das Pain Pajas ist seit vielen Jahren eines der beliebtesten Backwaren der Bäckermeister Link. Den Teig stellen wir dabei nach einem original Schweizer Rezept her. Erfunden und entwickelt wurde diese Spezialität ursprünglich 1993 vom Genfer Bäcker Aimé Pouly. Seine Besonderheit: die großen Löcher im Inneren, die während der langen Ruhezeit entstehen.

Heute wird die Brotspezialität mit den Zutaten Weizenmehl, Wasser, Salz und Hefe von über 300 Bäckern in der Schweiz angeboten und ist weit über die Grenzen des Landes hinaus bekannt. Somit eine echte Schweizer Spezialität.

Die Herstellungsgeheimnisse des Pain Pajas werden ausschließlich ausgewählten Fachbäckern anvertraut. Aus dem besonderen Weizenmehl und mit einer speziellen Technik stellen wir seit 2004 als einen der ersten Bäckereien in unserer Region das Pain Pajas täglich her.

Vor dem Backen erhält der Teig eine Ruhezeit von

bis zu 48 Stunden. Dieser sehr geringe Hefeanteil im Teig und die lange Reifezeit fördert somit die Bekömmlichkeit nachweislich. Zudem kann der Teig während dieser Zeit sein besonderes Aroma entfalten. Sein Markenzeichen bekommt dieses Brot schließlich durch den besonderen Dreh. Neben dem klassischen „hellen“ Pain Pajas backen wir seit drei Jahren ebenfalls eine dunkle Variante. Hergestellt mit etwas Sauerteig und Roggenmehl reift dieses Brot ebenfalls 48 Stunden, bevor es in Roggenschrot gewälzt und gebacken wird.



Knusprig und rösch sowie eine sehr gute Frischhaltung - das Pain Pajas, ob hell oder dunkel, bleibt in Sachen Brotspezialität ein echtes Highlight der Bäckermeister Link..

Impressum

Unsere Hauszeitung „Backstuben-Post“ wird herausgegeben von:

Bäckerei Link GbR
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,

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.



BACKSTUBEN-POST

Ausgabe 12 - Februar 2017

Neues Bäcker-Café in Aldingen

Ab 2.Februar 2017 sind wir in der Hauptstr.11-13 im Ortskern für Sie da

Die Bäckerei Link in Aldingen - bisher war dies seit über dreißig Jahren immer mit unserem Fachgeschäft in der Hauptstraße gegenüber der Evangelischen Kirche verbunden.

Das wir unseren Laden dort am Samstag, den 28.Januar 2017 zum letzten Mal öffnen werden, kann man zwar mit einem weinenden Auge sehen, aber das lachende Auge freut sich schon riesig auf die Eröffnung des neuen Bäcker-Café in der Hauptstraße 11-13 im zukünftigen Hotel Aurelia.

Eine große Kuchen- und Snackauswahl, die gewohnten Backwarenspezialitäten sowie rund 50 Sitzplätze im gemütlichen Innen- und Außenbereich mit feinen Kaffeespezialitäten runden den neuen Marktauftritt ab.

Umrahmt wird unser neues Fachgeschäft von einem gemütlichen Ambiente aus Natursteinen und Holz, das zum verweilen einlädt

Mit einer neuen Präsentation unserer Backwaren- und Kuchenspezialitäten hoffen wir auf regen Zuspruch unserer Kunden aus Aldingen und Umgebung.

In dem gemütlich gestalteten Café-Bereich im Inneren oder bei Sonnenstrahlen auf der großzügigen Außenterrasse lassen sich dann zum Beispiel zur Mittagszeit warme oder kalte Snacks aus dem Backofen oder am Nachmittag die gewohnten Kaffee- und Kuchen-Spezialitäten genießen.

Der Erfolg im Trossinger Efka-Carre seit 2013 zeigt, dass unser 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 von Montag bis Samstag unseren Aldinger Kunden bieten, wenn wir morgens

ab 6.00 Uhr die Türen öffnen und sie mit frischem Kaffee oder einem leckeren Frühstück begrüßen können.

Und falls Sie noch jemand kennen, der Interesse an einer Mitarbeit in unserem Unternehmen hat - sei es im Verkauf oder in der Produktion. Wir suchen stets Mitarbeiter, die uns auf unserem Weg unterstützen. Mehr dazu erfahren Sie aber auch auf unserer Website unter www.diebaeckermeister.de

Nun freuen wir uns aber schon sehr auf unser neues Bäcker-Café und versprechen, wie gewohnt, unser ganzes Herzblut hier einzubringen.

Schauen Sie doch einfach zur Eröffnung am 2.Februar vorbei und lassen Sie sich vom neuen Design überraschen.



Herzlichen Dank

Liebe Leser unserer Backstuben-Post,

zuerst wünschen wir Ihnen noch alles Gute für das angebrochene Jahr 2017 und danken Ihnen auch für Ihre Treue und Ihr Vertrauen im vergangenen Jahr.

Mit der Eröffnung des neuen Bäcker-Café in Aldingen am 2.Februar 2017 kommt ein weiterer Meilenstein in der Geschichte der traditionsreichen Bäckerfamilie Link hinzu.

Im Laufe des Jahres dürfen sie aber wieder gespannt sein, welche neuen, kreativen Back-Ideen in diesem Jahr unser Sortiment bereichern werden. Wir freuen uns, auf ein weiteres spannendes Jahr und danken an dieser Stelle auch unseren rund 50 Mitarbeitern im Verkauf und in der Backstube, die täglich mit Leidenschaft für Sie, unsere Kunden, arbeiten.

Es grüßt sie herzlich
Ihre Trossinger Bäckerfamilie Link

Mein Bäcker. Mein Brot. Meine Heimat.

Das Besondere an der Bäckerfamilie Link ? Echtes Bäckerhandwerk !

Immer wieder werden wir von Kunden gefragt, wieso wir in unseren Verkaufsstellen keine dieser kleinen Backöfen stehen haben, wie man sie oft bei den großen Bäckerei-Ketten findet.

Klar, es wäre eine Option, die aus unserer Sicht für echte Handwerksbäcker .mehr Nachteile als Vorteile hat. Erstens ist ein sehr großer Aufwand, die gefrorenen Teiglinge herzustellen, zu verpacken und ohne Schaden in die jeweilige Filiale zu transportieren. Zweitens sind wir der Meinung, dass die besten Backwaren aus der Backstube kommen. Denn nur hier lässt sich für erfahrene Bäcker die exakte Qualität herstellen und überprüfen.

In unseren Läden arbeiten sehr gute Verkäuferinnen, welche Sie als Kunde hervorragend betreuen und beraten. Das ist ihre Arbeit. Dies wird in unserer Bäckerei mehrmals jährlich geschult und geübt.

Und der Bäcker versteht sein Handwerk. Von der Teigbereitung über die Formgebung von Hand - bis zum Backen. Dies erfordert viel Geschick und noch mehr Zeit. Schließlich braucht jeder Teig eine gewisse Reifezeit, um sein volles Aroma zu entwickeln und quellen zu können.

Deshalb soll jeder genau das machen, was er am

besten kann. So stimmt am Ende auch die Qualität, sowohl im Verkauf wie auch in der Backstube.

Ein wichtiger Punkt in unserem Tun ist die Regionalität. Unsere Backwaren werden mit regionalen Rohstoffen hergestellt, in unserer Trossinger Backstube gebacken und danach mehrmals täglich an unsere Verkaufsstellen geliefert. Dabei legen sie garantiert nicht mehr als 10 km Fahrweg zurück, sei es in unser Schwenninger Fachgeschäft oder in unser neues Bäcker-Café in Aldingen.

Damit aber auch in den Nachmittagsstunden oder abends noch frische Brötchen und Brezeln erhältlich sind, backen wir nicht nur frühmorgens, sondern auch noch bis in den Nachmittag. Hierfür liefern wir unsere Backwaren etwa fünf mal täglich in die jeweilige Filiale. Somit können wir in der Backstube regelmäßig frisch backen und ebenso auf wechselnde Nachfrage-Mengen reagieren.

Doch die wichtigste Zutat für gute Backwaren wird oft nicht erwähnt - die Leidenschaft für unseren Beruf. Das Gefühl für die Rohstoffe und die Temperaturen, die Ruhezeiten der Teige, aber auch das nötige Fingerspitzengefühl beim Formen der Brote und Brötchen - eine Mischung aus Tradition und Moderne, die wir jede Nacht und jeden Tag leben. Dies können eben nur echte Bäckerinnen und Bäcker.



Nachhaltig : Regional : Optimal

Das uns das Thema Nachhaltigkeit wichtig ist, haben sie bestimmt schon in der Vergangenheit gespürt. Unser Elektro-Auto liefert zuverlässig unsere Backwaren ohne schädliche Abgase aus. Aber auch in der Produktion und in allen unseren Verkaufsstellen haben wir in den vergangenen Jahren ein Zeichen gesetzt und konsequent unseren Strombedarf ausschließlich durch Ökostrom gedeckt. Dies hat in den vergangenen Jahren seit 2011 etwa 205 Tonnen CO² jährlich eingespart. Eine beeindruckende Summe.

Trotz allem ist dies ein nicht ganz leichter Weg. Denn schließlich ist unser schönes Bäckerhandwerk einem stetig steigenden Wettbewerb durch Tankstellen und Supermärkte ausgesetzt.

Die großen Lebensmittel-Discounter versuchen stets ein Teil des Backwarenmarktes abzugreifen, sei es durch Back-Automaten, die Brezeln auf Knopfdruck auswerfen oder sei es durch Aufbackstationen, bei denen die Backwaren bereits sehr viele Kilometer zurückgelegt haben, bevor sie erst mal einen Backofen sehen. Fakt ist allerdings auch, dass in Deutschland nur noch fast jedes zweite Brot in einer klassischen Bäckerei gekauft wird. Über 50% der Brote geht heute schon bei den großen Supermärkten oder Discountern über die Kasse.

Für uns als regionale Bäckermeister soll dies weiterhin Ansporn sein, bewusst mit unseren Ressourcen umzugehen und auch weiterhin auf regionale Rohstoffe und die handwerkliche Herstellung mit kurzen Transportwegen zu setzen. Denn kurze Wege schonen die Umwelt immer noch am Besten. Unser Mehl kommt aus der Region, von Feldern der Baar und der Umgebung. Vermahlen wird es in der Rettenmeier Mühle in Horb. Unsere Eier stammen aus Trossingen vom Hof der Familie Maier. Und letztlich arbeiten unsere Bäcker und Konditoren jede Nacht und jeden Tag in unserer Trossinger Backstube. Frisch aus dem Ofen in unsere Verkaufsstellen in Trossingen, VS-Schwenningen und Aldingen. Aber regional heißt auch, dass hier in der Region die Arbeitsplätze geschaffen und erhalten werden. Insgesamt rund 50 Mitarbeiter helfen tagtäglich mit, unsere Produkte herzustellen und zu verkaufen. Somit bleibt die Wertschöpfung wieder in der Region.

Regionalität heißt für uns aber auch soziales Engagement vor Ort. Hierbei unterstützen wir neben der Trossinger Tafel sehr viele lokale Vereine, Schulen und Institutionen aus Trossingen und Umgebung.



Hier finden sie uns

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, Oberflacht und Durchhausen.

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

Kaffeeduft und Kuchengenuss

Hochwertige Kaffee-Spezialitäten in gemütlichen Ambiente genießen

Ohne Kaffee geht es nicht - Ob morgens auf dem Weg zur Arbeit, zu einem leckeren Frühstück in heiterer Runde oder nachmittags die Seele baumlen lassen bei einem Stück Kuchen - kein anderes Getränk liegt momentan so im Trend wie der Kaffee. Es ist weit mehr als ein gebrühtes Heißgetränk. Denn Kaffee-Spezialitäten sind beliebt. Sei es der klassische Cafe Creme, der schaumige Cappuccino oder der trendige Latte macchiato. Dies können sie natürlich in exquisiter Qualität in unseren Bäcker-Cafe's im Trossinger Efka-Carre oder im neuen Cafe in Aldingen genießen.

Doch die beste Kaffeemaschine ist nur so gut, wie die Bohnen, die zugegeben werden. Hier setzen wir mit der Firma Seeberger aus Ulm auf einen Kaffeeröster, der ebenso für höchste Qualität und Nachhaltigkeit steht, wie es auch unsere Philosophie vorgibt. Seeberger ist in erster Line bekannt für seine Nüsse und Früchte in Spitzenqualität. Die Basis für perfekt zubereitete Kaffeespezialitäten liefert Seeberger mit edlen Kaffeebohnen aus den begehrten Hochlandern der besten Anbaugelände der Welt. Intensiv und vielversprechend ist der Duft, golden glänzt die Crema und dann der erste Schluck: ein fein

abgestimmtes, vollmundiges Aroma.

Das Geheimnis dieses Genusses liegt in der Philosophie von Seeberger als einer der ältesten Kaffeeröster in Deutschland.

Nebenbei sei aber erwähnt, dass wir inzwischen ebenso eine große Auswahl an verschiedenen Tee-Sorten führen, die nicht weniger verlockend sind und zum genießen einladen.

Unbestritten ist aber, dass zu einem guten Kaffee oder Tee aber auch immer ein gutes Stück Kuchen gehört.

In unserer Konditorei in der Trossinger Backstube arbeiten die Konditorinnen täglich mit größter Sorgfalt und Kreativität an den feinen Köstlichkeiten. Unsere hausgemachten Kuchen, feinen Torten oder neuen Kreationen werden sie auch zukünftig in gewohnter Qualität verwöhnen. Erstmalig bietet sich uns in der neuen Filiale in Aldingen die Möglichkeit, unser Konditorei-Sortiment vollständig und ansprechend zu präsentieren. Neben den Klassikern wie z.B. der Schwarzwälder Kirschtorte, dem beliebten Bienenstich oder dem Käsekuchen aus dem traditionellen Hausrezept, bieten wir auch eine große Auswahl an saisonalen Kuchen und fruchtigen Sahnetorten an.



Aus der Region. Für die Region.

Regionalität spielt eine zunehmend wichtige Rolle in der Diskussion über die Produktion von Nahrungsmitteln und in Zeiten von Globalisierung und Weltmärkten. Unsere Kunden legen daher einen immer größeren Wert auf Produkte regionaler Herkunft. Die Förderung des regionalen Getreideanbaus und die Herstellung aller unserer Produkte vor Ort in Trossingen war und ist eines unserer wichtigsten Werte.



Der wichtigste Partner hierfür ist eine regionale Mühle, die weit über 90 % ihres Getreides aus der Region bezieht und somit die hiesige Landwirtschaft fördert. Mit der Rettenmeier Mühle aus Horb haben wir hier einen langjährigen Partner, der uns mit unserem wichtigsten Rohstoff, dem Mehl, beliefert. Aber auch sämtliche Getreidemahlerzeugnisse wie Hafer-, Roggen- oder Weizenkerne, die wir in unserer Backstube selbst zu Flocken oder Vollkornmehl vermahlen, liefert uns die Familie Rettenmeier.

Doch wie definiert die Rettenmeier Mühle regionalen Bezug?

In einem Erntejahr, in dem die klimatischen Bedingungen eine brauchbare Ernte ermöglichen, setzt sich die Region, aus welcher das Getreide bezogen wird, aus den folgenden Gebieten zusammen: Südlich von Stuttgart aus der Region des Oberen Gäu und des Strohgaus, hinunter bis zu unserer Heimat auf der Baar rund um Villingen-Schwenningen, bis zum Bodenseegebiet und dem Albvorland mit den Landschaften auf dem Heuberg und der Zollernalb.

Aus klimatischen Gründen kann es jedoch auch vorkommen, dass Getreide aus bestimmten Gebieten nicht brauchbar (durch zuviel Regen während der Erntezeit) oder nicht in ausreichender Menge (während eines trockenen Sommers) vorhanden ist. Dann ist auch die Rettenmeier Mühle gezwungen auf andere Bundesländer oder gar auf benachbarte EU-Staaten als Versorger auszuweichen.

Die Vorteile des Bezuges von regionaler Ware liegen somit klar auf der Hand: Die emotionale Bindung des Verbrauchers an die eigene Region, kurze Transportwege vom Bauer zur Mühle und zum Bäcker sowie zum Endverbraucher, hohe Transparenz durch Rückverfolgbarkeit und Herkunftsnachweise. Nicht zuletzt bedeutet es natürlich auch, dass die Wertschöpfung in den Betrieben in der Region bleibt.

Neben dem Bezug von Weizen und Roggen, gewinnt der Dinkel und die Urgetreidesorten



immer mehr an Bedeutung. Hier steigt die Nachfrage unsere Kunden zunehmend an. Wir sind froh auch hier einen Partner zu haben, der uns zuverlässig und in guter Qualität mit Dinkel- und Emmermehl beliefert, welches regional angebaut wird.

Aus der Region. Für die Region.
Mehr Info's auch unter:
www.retteneimeiermuehle.de