

Premiere für die Lavendel Harmonie

Überwältigendes Feedback zur neuen Brot-Kreation beim Trossinger Neujahrsempfang

Bevor das neue Brot zur Städtepartnerschaft im Frühjahr 2024 ins Sortiment der Bäckerei Link aufgenommen wird, sollte eine besondere Erprobung stattfinden. Und hierzu kam aus meiner Sicht kein besserer Anlass in Frage als der traditionelle, alljährliche Neujahrsempfang der Stadt Trossingen.

Mehr als 400 Gäste aus Trossingen und Umgebung wohnten der Veranstaltung bei und konnten im Nachgang beim Sektempfang die vorbereiteten Brote probieren.

Unter den Gästen waren auch Freunde der Musikstadt wie der Landtagsabgeordnete Guido Wolf oder auch der ehemalige Trossinger Bürgermeister Lothar Wölfl.



Verkostet wurden die Brote der Lavendel Harmonie in drei verschiedenen Varianten. Die erste war sehr puristisch mit gesalzener Butter oder Nussbutter. Bei der zweiten Variante wurde das Brot mit einer schwäbischen Coppa vom schwäbisch-hällischen Landschwein gereicht, welche der Trossinger Metzgermeister Matthias Traub herstellt. Die dritte Variante überzeugte in der Kombination mit einem Käse aus der Region Hochsavoyen. Hier harmonisiert insbesondere der feinwürzige „Reblochon de Savoie“ im Zusammenspiel mit dem feinen Aroma der Lavendel Harmonie.



Angelique Senn und Christa Link bei der Verkostung der Lavendel Harmonie im Rahmen des Trossinger Neujahrsempfang am 14.1.2024

Ein herzlicher Dank geht hierbei an die Stadt Trossingen, insbesondere unsere Bürgermeisterin Susanne Irion, die mir die Möglichkeit gab, das Brot im Rahmen dieses Empfanges zu präsentieren und die Verkostung anzubieten.

Während des rund 2 stündigen Sektempfanges ergaben sich somit eine Vielzahl an Gesprächen, bei denen das Thema rund um das Lavendel-Brot erläutert werden konnte. Außerdem konnte wertvolles Feedback der Gäste aufgenommen werden, dass in die finale Betrachtung sowie in die umfangreiche Projektarbeit einfließen konnte.

Bereits am Tag nach dem Empfang gab es Kunden, die sich im Laden nach dem Brot erkundigten. Sicherlich wird dieses Brot nach der intensiven Recherchearbeit einen besonderen Platz in unserem Sortiment finden.

Und mit Sicherheit wird dieses Brot im weiteren Verlauf des Jubiläumsjahres anlässlich der 50-jährigen Städtepartnerschaft zwischen Trossingen und Cluses noch eine weitere Rolle spielen.

Gerne würde ich mit meinem französischen Bäckerkollegen in Cluses gemeinsam für die jeweiligen Festakte im Juni und im Oktober backen. Vielleicht sind dann in Cluses erstmalig Brezeln zu bekommen, während hier in Trossingen dann original französisches Baguette zu verkosten ist.

Brot verbindet als eines der ältesten Grundnahrungsmittel überhaupt schließlich alle Menschen der Welt. Und somit schafft es auch eine Verbindung zwischen zwei befreundeten Städten in Deutschland und Frankreich.

Es lebe die Freundschaft. Vive la France.



Mit Guido Wolf, MdL im Gespräch über die Lavendel Harmonie



Deutsch-Französische Genuss-Kombinationen

Impressum

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, www.trossingen.de

Bilder: Bäckerei Link, fotolia.com,
www.savoie-mont-blanc.com
www.cluses-montagnes-tourisme.com



BACKSTUBEN-POST

Ausgabe 18 - Mai 2024

50 Jahre Städtepartnerschaft

Deutsch-Französische Freundschaft zwischen Trossingen und Cluses



Ein friedliches Miteinander in Europa ist der Schlüssel zum Erhalt unseres aktuellen Wohlstandes und der Freiheit, mit dem wir unser Leben gestalten können. Vor knapp acht Jahrzehnten war dies bei weitem nicht so. Europa litt unter den schrecklichen Geschehnissen des ersten und zweiten Weltkrieges. Es endete eine Zeit, in der kriegerische Auseinandersetzungen auf dem europäischen Kontinent in regelmäßigen Abständen anscheinend zum Alltag gehörten. Auch heute im Jahr 2024 sehen wir aufgrund der kriegerischen Auseinandersetzungen in der Ukraine oder in Israel, dass Frieden vor der eigenen Tür ein hohes Gut ist, um das wir uns tagtäglich bemühen müssen.

Einen besonderen Stellenwert in Europa nimmt daher die deutsch-französische Freundschaft ein. Auf Initiative beider Länder wurde in den Nachkriegsjahren die Montanunion gegründet und einige Jahre später die Bemühungen zur Gründung des EWG.

Aus heutiger Sicht gelten diese als Vorläufer für die nachfolgende Europäische Gemeinschaft (EG) sowie die heutige Europäische Union (EU).

Unsere Bäckerei, welche ich nun in der 4. Generation führe, besteht seit dem Jahr 1908. Die Anfänge waren geprägt durch die Kriegsjahre des ersten und zweiten Weltkriegs. Mein Opa, Helmut Link, war insbesondere durch die Kriegseinsätze in Frankreich und Russland geprägt. Nach seiner Rückkehr aus der Gefangenschaft führte er die Bäckerei in Schura lange Jahre weiter.

Eine Prämisse hat er Zeit seines Lebens nicht aufgegeben: Er hat nie Produkte gekauft, die in Frankreich hergestellt wurden. Eine französische Hefe zu verarbeiten, war für ihn undenkbar.

Ich selbst kann dies bis heute nicht nachvollziehen. Es zeigt mir allerdings, wie tief der Stachel bei dieser Generation sitzen musste und welche schrecklichen Ereignisse sie zu verarbeiten hatten.

Ich selbst konnte in meiner beruflichen Laufbahn schon einige Male im Ausland backen. Neben mehreren Studienfahrten zu französischen Bäckereien, sei es als Lehrling oder auch als Betreuer, hatte ich zum Beispiel die Ehre, in den Jahren 2010 und 2011 auch in Moskau und Wolgograd zu backen. Was hätte wohl mein Opa, der seinerzeit in Wolgograd gekämpft hat, dazu gemeint? Ich konnte ihn hierzu leider nicht mehr befragen.

Dass ich unser Bäckerhandwerk im Ausland vertreten durfte, war für mich immer mit Freude und Stolz verbunden sowie dem Knüpfen neuer Freundschaften. Für mich hat sich dadurch die Überzeugung gefestigt, dass auch kleine Maßnahmen vor Ort zur Sicherung des Friedens innerhalb Europas beitragen können.

Im Rahmen meiner Projektarbeit bei der Weiterbildung zum Brot-Sommelier ging ich daher der Frage nach, wie die Herstellung von Brot einen Beitrag dazu liefern kann, unsere deutsch-französische Städtepartnerschaft zu vertiefen. Auf den nachfolgenden Seiten möchte ich nun davon so einiges berichten.



Das Brot zum Jubiläum:
Die Lavendel Harmonie
Hier als kross-knackige Brot-Chips

Zwischen Trossingen und Cluses, wo die Berge sich erheben,
wird Brot geteilt, ein Symbol des friedlichen Lebens.
Grenzen überbrückend, mit Mehl und Liebe gemacht,
in jeder Brotscheibe, deutsch-französische Freundschaft lacht.

#Ofengeflüster

Liebe Leser unserer Backstuben-Post, mit der heutigen Ausgabe steht ein größerer Meilenstein von mir im Mittelpunkt. Die letzten Monate waren geprägt von der intensiven Weiterbildung zum geprüften Brot-Sommelier. Seit Mai 2023 verbrachte ich jeweils drei Tage pro Monat an unserer Bundesfachschule, der Akademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim, nahe Heidelberg.

Im Zuge der Abschlussprüfungen galt es, eine umfangreiche, 60-seitige Projektarbeit zu einem innovativen Thema rund um Brot zu schreiben. Passend zur Städtepartnerschaft mit Cluses in Frankreich konnte dadurch zum Jubiläum ein neues Brot kreiert und eine tolle Zusammenarbeit mit dem französischen Bäcker-Kollegen gestartet werden. Ihnen nun alles Gute und viel Freude beim Lesen der neuen Backstuben-Post.

Es grüßt sie herzlich...

Ihr Bäckermeister
Daniel Link



Cluses - Die französische Partnerstadt von Trossingen

Zwischen Chamonix und Genf im Gebiet Hochsavoyen

Auf halbem Wege zwischen Genf und Chamonix liegt Cluses, Trossingens französische Partnerstadt in Hochsavoyen. Viele tausend Trossinger haben im Verlauf der vergangenen 50 Jahre die französische Alpenstadt kennengelernt: ihre freundlichen Menschen, ihre Vereine und Institutionen, ihre Restaurants und ihr Geschäftsleben. Die wunderschön gestaltete und restaurierte Stadtmitte mit dem Rathaus ist ebenso sehenswert wie das Landschaftsbild, das mit einem Kranz hoher Berge bis hin zum schneebedeckten Mont Blanc aufrumpft - dem höchsten Gipfel Europas. Die heute ca. 17.000 Einwohner zählende Stadt ist im Sommer ein hervorragender Ausgangspunkt für Bergwanderer und im Winter für Skilangläufer oder Alpinskifahrer.

Günstig an der Autobahn Paris - Turin gelegen, ist Cluses nicht von ungefähr auch Haltepunkt des Hochgeschwindigkeitszuges Paris - Saint-Gervais.



Eine Talenge, auch „Klause“ oder „Kluse“ genannt, gab der Stadt ihren Namen. Der nahe Genf in die Rhone mündende Arve-Fluss hat sich hier im Verlaufe von Millionen Jahren einen Durchlass verschafft.

Schon früh besiedelten Kelten, Römer und später Burgunder das Tal der Arve. Wie in Trossingen zwang auch in Cluses die so schöne und zugleich raue Natur den Menschen dazu, Geist und Fleiß zu bemühen, um das Leben zu meistern. Während in Trossingen die Musikinstrumentenherstellung

ihren Anfang nahm, wurde in Cluses unter den Turiner Piemont-Fürsten, die bis 1860 ganz Savoyen beherrschten, die Königliche Uhrmacherschule eingerichtet.



Sie wurde weit über die Grenzen Europas hinaus bekannt. Heute ist dort eine Staatliche Technische Hochschule, die Techniker im Bereich Feinmechanik, Elektronik, Mikromechanik und Informatik ausbildet.

Cluses, inzwischen zu Frankreich gehörend, wuchs gegen Ende des 19. Jahrhunderts nach und nach ins Industriezeitalter hinein und entwickelte sich zur Hauptstadt der französischen Drehteile-Industrie mit heute über 200 kleinen und mittleren Betrieben. Andere hochleistungsfähige Branchen, wie die weltberühmte Firma Somfy, Herstellerin von Motoren für Rolläden und Jalousien, haben hier ihren Sitz.

Das kulturelle Leben hat in Cluses mehr und mehr an Bedeutung gewonnen. Das von der Musik geprägte Trossingen beflügelte die Partnerstadt so sehr, dass dort nicht nur eine Musikschule eingerichtet, sondern sogar ein weithin bekanntes Konzerthaus gebaut wurde.

Zwischen Cluses und Trossingen liegen etwa 400 km Wegstrecke, die für gegenseitige Besuche über ein Wochenende problemlos zu bewältigen sind. Aus dem 1971 von Jacqueline Raguin und Hans Trümper ins Leben gerufenen Schüleraustausch zwischen dem Cluser College und dem Gymnasium Trossingen, ging 1974 die Partnerschaft der beiden Städte hervor, die an Intensität bis zum heutigen Tage kaum zu übertreffen ist. Jährlich an die 20 offizielle Begegnungen und eine Vielzahl von privaten Besuchen sprechen für sich. Die Partnerschaft verdankt nicht zuletzt ihre Lebendigkeit den aus allen Schichten der Bürgerschaft zusammengesetzten Partnerschaftskomitees.



Besuch und Mitarbeit in der Bäckerei L'atelier papilles von Bruno Caudron in Cluses



Sie können sich dabei auf die tatkräftige Unterstützung der beiden Bürgermeister Jean-Philippe Mas und Susanne Irion ebenso verlassen, wie einst auf die Gründungsbürgermeister Paul Béchet und Heinz Mecherlein. Aufgrund der hohen Verdienste um eine vorbildliche Partnerschaft erhielten sowohl Cluses als auch Trossingen die Ehrenfahne und Ehrenplakette des Europarates.

Die langjährige Partnerschaft Trossingen - Cluses weist nicht nur eine sehr positive Bilanz auf, sondern ist auch vor allem für unsere Jugend eine hervorragende Investition in eine friedfertige Zukunft.

Mit der Partnerschaft zwischen den Bäckereien von Daniel Link und Bruno Caudron konnte der Städtepartnerschaft ein neues Kapitel hinzugefügt werden. Neben dem Brot zur Städtefreundschaft soll zukünftig hier im Rahmen der Kooperationen auch ein Lehrlingsaustausch sowie gemeinsame Backaktionen zum Jubiläum der Städtepartnerschaft stattfinden.



Die Lavendel Harmonie

Das Brot zur deutsch-französischen Städtepartnerschaft

Als ich im Rahmen meiner Weiterbildung zum Brot-Sommelier vor die Aufgabe gestellt wurde, mir ein Thema für die Projektarbeit zu suchen, stand ich zuerst einmal vor vielen Fragezeichen. Es sollte ein Thema sein, welches neues Wissen zu Brot schafft. Nun ist über Brot schon ziemlich viel erforscht und vermeintlich alle Rohstoffe ausprobiert. Doch die Suche nach besonderen Zutaten brachte mich auf die Spur des Lavendels. Denn unter Einbeziehung der Städtepartnerschaft war ich auf der Suche nach besonderen Zutaten die repräsentativ für Cluses oder Frankreich stehen. So war es wahrscheinlich ein Zufall, dass genau an diesem Abend als ich mich mit dem Thema beschäftigte, der Leiter der Heimatmuseums, Volker Neipp, mit einer Tasche voller Backwaren bei mir in der Backstube stand. Er war zu Besuch in Cluses und hatte vom dortigen Bäcker Bruno Caudron diese Köstlichkeiten mitbekommen. Er hatte den Kontakt zu einer Trossinger Bäckerei gesucht, um



für das Jubiläumsjahr 2024 gemeinsame Aktionen zu planen. Wahrscheinlich war es eine Fügung des Schicksals.

Bei einem Besuch in der Partnerstadt im November 2023 machte ich mich dann auf die Suche nach geeigneten Zutaten. Nun ist Cluses zwar nicht in der Provence und Lavendel ist nicht gerade das Aushängeschild der Partnerstadt, trotzdem erfuhr ich bei einer Umfrage unter Bürgern in Trossingen, dass für viele Menschen Lavendel ein Stück Frankreich bedeutet.

Zwar wird Lavendel bereits gern bei Süßspeisen und in der Küche eingesetzt, eine Verarbeitung in Backwaren und insbesondere im Brot ist bis dato weitgehend unbekannt und unerforscht gewesen. Nachdem ich schließlich Lavendel in Form von getrockneten Blüten in Bio-Qualität gefunden hatte, konnten die Backversuche starten. Viele davon waren leider nicht geeignet, diese genussvoll zu verzehren. Zu dominant war der seifige, pfefferartige Geschmack des Lavendels.

Mit dem Hinzufügen des Schlehen-saftes als schwäbische Komponente und dem damit verbundenen fruchtig-säuerlichen Geschmack wurde das Aromaprofil abgerundeter. In den weiteren Versuchen erwies sich allerdings das Kochen eines Lavendelsirups als Wendepunkt.

Durch die Süße des Sirups kam nochmals eine weitere Geschmacksnuance hinzu, die dem Lavendel die bittere Note nahm.

Am Ende kann festgehalten werden, dass mit der Lavendel Harmonie ein genussvolles, aromatisches Brot mit einer knusprigen Kruste und langer Frischhaltung entstand.

Harmonisch wie die deutsch-französische Freundschaft fügt sich das Aroma aus Lavendel und Schlehdorn in dieses Brot ein und sorgt für einen besonderen Brotgenuss im Jubiläumsjahr.



Deutsch-Französischer Brot-Genuss

Der Geschmack aus zwei Ländern vereint in einem aromatischen Brot

Die Lavendel Harmonie® ist ein Symbol für die außergewöhnliche Freundschaft zwischen Frankreich und Deutschland. Harmonisch wie die Freundschaft unserer Heimatstädte fügen sich hier besondere und regionale Zutaten zusammen. Die Backkunst aus zwei Ländern vereint sich hier in diesem Brotlaib.

Gebacken mit französischen Lavendelblüten und schwäbischem Schlehen-saft ist das Brot ein Erlebnis für die Sinne. Die leicht rötlich-purpur gefärbte Krume entfaltet schon beim Anschneiden den feinen Duft des Lavendels. Die leicht-säuerliche Note der Schlehe ergänzt diese Geschmacks-Harmonie.

Beim ersten Biss in die krosse Kruste zeigt sich dann die ganze Vielfalt des Aromas.

Leicht locker geport zaubert die Krume feine süßlich-fruchtige Noten auf den Gaumen, die im

Zusammenspiel mit dem leicht-herben Lavendel-Aroma überzeugen.

Die „Lavendel Harmonie“ verbindet die zwei Genussregionen Hochsavoyen und Schwarzwald-Baar-Heuberg auf besondere Weise und ist pur mit gesalzener, französischer Landbutter ein Genuss. Coppa-Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein eignet sich ausgezeichnet als Belag. Aber auch ein Tropfen vom süßen Trossinger Stadthoney passt hier ebenso hervorragend dazu. Für einen Hauch Genuss aus der französischen Partnerstadt empfiehlt sich der mild-cremige „Reblochon de Savoie“, eine Käse-Spezialität aus der Region um Cluses.

Die Lavendel-Harmonie ist ein pures, deutsch-französisches Geschmacks-Erlebnis. Und als Geheimtipp, die perfekte Ergänzung für ihren nächsten Raclette- oder Fondue-Abend.



**Das Brot zur
Städtepartnerschaft
Trossingen - Cluses**

Lavendel Harmonie®
Harmonie à la lavande

Hergestellt und gebacken
mit französischen Lavendelblüten
und schwäbischem Schlehen-Saft

Entwickelt als Brot-Innovation
im Rahmen der Weiterbildung zum
„Geprüften Brotsommelier“
von Bäckermeister Daniel Link

