

Stollenschätzspiel bringt Spende für den Kinderschutzbund

Das mit der Neueröffnung des Backstubenladens der Bäckerei Link in der Ernst-Haller-Straße verbundenen Stollenschätzspiel brachte nicht nur den insgesamt 20 Gewinnern vorweihnachtlichen Gaumenkitzel ins Haus, sondern dem Kinderschutzbund Trossingen eine Spende. Bei der offiziellen Ladeneröffnung wurde der Stollen gemeinsam mit Bürgermeister Dr. Clemens Maier gewogen, angeschnitten und von Schülern der Solwegschule, mit denen die Bäckerei Link eine Bildungspartnerschaft unterhält, an die Kunden verkauft.

Mit Holzbrettunterlage brachte der Stollen das stolze Gewicht von 20,796 Kilogramm auf die Waage, das Nettogewicht betrug 9,326 Kilogramm. Auf den mehr als 350 abgegebenen Karten hatten die Kunden zwischen fünf und sage und schreibe 50

Kilogramm Gewicht geschätzt, sagte Bäckermeister Dietmar Link bei der Gewinnübergabe in der Backstube. Ganz dicht beieinander lagen die vier Hauptgewinner (die weiteren 16 wurden bereits benachrichtigt), die einen mit weihnachtlichen Backspezialitäten gefüllten Korb in Empfang nehmen durften. Es sind Doris Hermann (9,393 Kilogramm); Hans Uwe Ullrich und Sina Haller (beide 9,4) sowie der kleine Julian Dreher (9,3). Herzlichen Dank auf diesem Weg nochmal an alle Teilnehmer. Die 1. Vorsitzende des Kinderschutzbundes Trossingen, Sylvia Jöns-Butschle freute sich über den Spendenscheck über 280 Euro aus dem aufgerundeten Erlös des Stollenverkaufs.

Impressum

Unsere Hauszeitung „Backstuben-Post“ wird herausgegeben von:

Bäckerei Link.
Ernst-Haller-Str.16
78647 Trossingen
Tel. 07425-5028
info@baeckerbrueder.de
www.diebaeckermeister.de

Inhaltlich Verantwortlicher:
Daniel Link (Anschrift wie oben)

Text: Daniel Link, Ingrid Kohler
Bilder: Bäckerei Link, Swaran Arri,
Ingrid Kohler, Günter G. Töpfer,
fotolia.com

Unsere Hauszeitung ist kostenlos für Kunden, Freunde und Geschäftspartner der Bäckerei Link. Sie erscheint in unregelmäßigem Abstand, mindestens dreimal jährlich.

Vorbehalt: Alle Berichte, Informationen, Nachrichten sowie Nährwert- und Zutaten-Angaben wurden nach bestem Wissen recherchiert und erstellt. Eine Garantie für die Richtigkeit sowie eine Haftung kann nicht übernommen werden.



P.S: Besuchen Sie uns ganz einfach online...
Der QR-Code für Ihr Smartphone.



Unser Partner für Fotografie und Bilder aller Art: Fotodesign-Studio Swaran Arri

Das uns das Thema Nachhaltigkeit wichtig ist, haben sie bestimmt schon in unserer ersten Ausgabe der Backstuben-Post erfahren. Gemeinsam mit der Energieversorgung Trossingen haben wir nun unser erstes Elektro-Auto in Empfang genommen, welches seit April in Trossingen und Umgebung unterwegs ist und unsere Backwaren transportiert.

Das sich durch das Umstellen auf Öko-Strom aus Wasserkraft und unser Elektro-Auto eine Menge an klimaschädlichem CO² einsparen lässt, hat uns die Firma NaturEnergie verdeutlicht.

Sie hat aufgrund der Verbrauchswerte des vergangenen Jahres unserer Bäckerei die Einsparung für das aktuelle Jahr berechnet. Am Ende stand eine Zahl, die uns selbst beeindruckt hat. Ganze 204,7 Tonnen CO² werden wir in

diesem Jahr einsparen. Zum Vergleich, das wäre ungefähr so, als würden sie mit einem Geländewagen 17-mal die Erde umrunden. Dies soll uns weiterhin Ansporn sein, bewusst mit unseren Ressourcen umzugehen und auch weiterhin auf regionale Rohstoffe und die handwerkliche Herstellung mit kurzen Transportwegen zu setzen.



Die Bäckermeister LINK

www.diebaeckermeister.de

BACKSTUBEN-POST

„Ofenfrisch“ Ausgabe 3 - Winter 2012/13

Beste Rohstoffe...

Man muss das Backen nicht neu erfinden - man muss nur die besten Zutaten finden!

Getreu diesem traditionsreichen Bäcker-Sprichwort leben wir in der Bäckerei Link unseren Einkauf der Rohstoffe. Sofern es möglich ist, greifen wir auf regionale Rohstoffe zurück.

So kommt beispielsweise unser Mehl von der Rettenmaier Mühle aus Horb, welche ihr Getreide auch von den Feldern der Baar bezieht. Ebenso stammen die Eier vom Bauernhof der Familie Maier zwischen Trossingen und Aixheim.

Aber auch bei den Rohstoffen, welche nicht in der Region heimisch sind, legen wir großen Wert auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau. Ein besondere Freude fanden wir dabei in diesem Sommer, als wir die Zutaten für unsere Christstollen und unser beliebtes Fruchtbrot aussucht haben.



Nach langer Suche fanden wir einen Lieferanten, der uns das Zitronat und Orangeat in einer exzellenten Qualität liefern kann. Dieses erhalten wir nun aus dem Schweizerischen Tessin in einer Qualität, die wir bisher in Deutschland nicht beziehen konnten. Somit hat sich die Suche gelohnt und wir sind stolz diese Rohstoff-Qualität in unseren Backwaren weiterverarbeiten zu können.

Probieren Sie doch einfach mal und schmecken sie den Unterschied! Wir sind überzeugt, dass auch sie der Geschmack von diesem Zitronat und Orangeat überraschen wird.

Der Trossinger Heimatstollen Der Besondere mit einer feinen Schlehenfüllung

Bereits seit vielen Jahren war Bäckermeister Dietmar Link auf der Suche nach einem Gebäck, das mit Schlehen hergestellt werden kann. Dabei kam auch immer wieder die Idee auf, dies mit einem feinen Stollen zur Vorweihnachtszeit zu verbinden. Denn so wie auch schon im Trossinger Heimatlied der Schlehdorn erwähnt ist, so findet sich auch in Trossingen und Umgebung die Schlehe in freier Natur.

In der heutigen Dezember-Ausgabe unserer Backstuben-Post möchten wir Ihnen deshalb den Trossinger Heimatstollen vorstellen.



„Wo Schlehdorn und Flieder am Gauger erblühen‘, zwischen Schwarzwald und Alb auf der Höh‘ - da liegt meine Heimat im güldnen Gewand, die Baar das klingende Land“ - so klingt der Refrain des Trossinger Heimatlied.

Eine perfekte Verbindung war geboren. So kam im vergangenen Oktober der erste Heimatstollen aus dem Ofen, der in Handarbeit hergestellt wurde.

Die Besonderheit neben dem zarten Stollenteig mit feinen Gewürzen ist mit Sicherheit die feine Schlehen-Marzipanfüllung, welche für das besondere Aroma sorgt und die fruchtige Note des Stollens ergibt. Zur Verfeinerung verarbeiten die

Bäcker zusätzlich feinstes Zitronat und Orangeat. Zusammen ergibt sich dann der Trossinger Heimatstollen, der zum Abschluss nach dem Backen noch mit braunem Rohrzucker umhüllt wird.

Ein Gebäck, welches sich ideal in der kalten Jahreszeit zu einem gemütlichen Kaffeenachmittag eignet oder auch zu einer Tasse Tee oder Glühwein verzehrt werden kann.

Doch gerade auch wegen seiner feinen Füllung ist es ein Gebäck, was sich nicht nur zur Weihnachtszeit hervorragend eignet, sondern durchaus auch noch in den folgenden Wintermonaten ein Genuss ist, wenn die Zeit der Plätzchen und Christstollen vorbei ist.

Einen besonderen Stellenwert in der Region hat der Stollen schon jetzt. Ob als Weihnachtspräsenz aus Trossingen für Freunde oder Verwandte, oder aktuell im Dezember als Gewinn bei der Online-Adventsaktion der Trossinger Werbegemeinschaft „trossingen activ“, bei der täglich fünf Heimatstollen in der Verlosung waren.



Und auch Bürgermeister Dr. Clemens Maier und die zahlreichen Gäste der „Nacht des Backens“ Ende November konnten sich anlässlich der Eröffnung unseres neuen Backstubenladens vom neuen Heimatstollen überzeugen. Die Resonanz war durchweg positiv und freute nicht nur das Team der Backstube, sondern auch die Bäckerfamilie um Dietmar Link, welche sich schon wieder Gedanken um die nächste neue Idee macht und die ersten Backversuche vollzieht.

Denn schließlich will die Bäckerfamilie Link weiterhin modern und innovativ bleiben und ihre Kunden mit handwerklich hergestellten, regionalen Produkten Tag für Tag aufs Neue überraschen.



Der traditionsreiche Backstubenladen erstrahlt in neuem, modernen Ambiente

Für manche ist es nachwievor der Pfisterbeck', für andere ist es eines der traditionsreichsten Bäckerfachgeschäfte in Trossingen. Die Rede ist von dem markanten Backsteinhaus an der Ecke Ernst-Haller-Str. / Achauerstraße in Trossingen.

Während der Zeit von insgesamt vier Wochen hat die Bäckerfamilie Link ihren Backstubenladen komplett umgebaut und neugestaltet. Ebenso wurde die Eingangstreppe abgerissen und kundenfreundlicher gestaltet, so dass sie heute jetzt den Eingang in das Fachgeschäft so gut wie möglich erleichtert.

Durch die Sanierung der Ernst-Haller-Str. und die damit verbundenen Schwierigkeiten bei der Erreichbarkeit des Ladens bot sich somit ein ideales Zeitfenster für den Umbau. „Wir danken allen Kunden für Ihr Verständnis und Ihre Treue während den Umbauarbeiten. Es war wirklich nicht immer leicht uns zu erreichen“ gibt Bäckermeister Dietmar Link offen zu.

Enstanden ist ein moderner Bäckerladen, der sich mit traditionellen, handwerklichen Werten präsentiert. Zum Beispiel wurde das bestehende Fachwerk in der Rückwand wieder freigelegt. Aber auch bei den Materialien wurde Wert auf Natürlichkeit gelegt, was sich im Granitsteinboden oder der Einrichtung aus massivem Eichenholz zeigt.

Ebenso wurden die örtlichen Handwerker wie der Bauunternehmung Kratt, die Firma

Steine-Messner oder das Elektrofachgeschäft Vosseler miteinbezogen, zu denen langjährige Geschäftsbeziehungen bestehen.

Unter der guten Leitung von Architekt Thomas Klotz entstand so im Zusammenspiel mit den Handwerkern ein Laden, der die handwerkliche Verarbeitung und die natürlichen Materialien wiederspiegelt.

Ganz besonders zeigt sich dies auch in der neuen Ladeneinrichtung der Schreinerei Modemann vom Bodensee. Massivholz ist heutzutage keine Selbstverständlichkeit und auch dessen Verarbeitung durch Verzapfen bzw. Verzinken. Aber genau dies bedeutet für uns handwerkliche Verarbeitung, so wie es auch in der Backstube der Familie Link gelebt wird.



Hier finden sie uns

Backstubenladen
Ernst-Haller-Str.16 in Trossingen
Tel.07425-5028

Hauptstr.37 in Trossingen
Tel. 07425-6512

Marktplatz 4 in Trossingen
Tel. 07425-327693

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

Hauptstr.31 in Aldingen
Tel. 07424-84270

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

Fachhochschule Campus Schwenningen
Mo - Fr. 7.20 Uhr bis 11.20 Uhr
(vorlesungsfreie Zeit geschlossen)
Vor Ort mit frischen Snacks,
Backwaren sowie Kaffee & Getränken.

Die Nacht des Backens

Freitag abend, kurz vor 18.00 Uhr: Das Technische Hilfswerk Trossingen hat zu diesem Zeitpunkt bereits ein Zelt vor der Backstube in der Achauerstraße aufgestellt, die Außenbeleuchtung installiert und aus der aufgebauten Feldküche duftet es nach leckerem Erbseneintopf.

Eingeladen zu diesem Handwerker-Vesper hat Bäckermeister Dietmar Link alle Handwerker, welche in den vorangegangenen 5 Wochen am Umbau des Backstubenladens beteiligt waren.

Doch spätestens ab 20.30 Uhr herrschte reges Treiben rund um die Backstube. Im Zelt war zeitweise kein Platz zu finden, während sich in der Backstube die Leute bei Stollen oder pikantem Gebäck aus dem Ofen aufwärmten. Gespannt konnte man den Erklärungen von Dietmar Link zuhören und dabei dem Backstuben-Team bei der Herstellung der traditionellen Hefezöpfe, feinen Croissants und Weckenmännern zuschauen.

Das Interesse war enorm und auch bei unseren Partnern, der Rettenmaier Mühle aus Horb oder der Energieversorgung Trossingen konnten sich die Besucher über Ökostrom oder die Herkunft unseres Mehls informieren.

Dabei war es schon ungewohnt für das Bäcker-Team vor so vielen Zuschauern zu arbeiten. Etwa 450 Personen wollten sich die „Nacht des Backens“ nicht entgehen lassen, die nach 2005

bereits zum zweiten Mal stattfand. Ein Teil der Backstube wurde deshalb kurzerhand abgesperrt, so dass die Besucher durch den neu gestalteten Backstubenladen in die Backstube durchgehen konnten. Ein Besuch zu ungewöhnlicher Uhrzeit am Freitag abend, die für uns Bäcker jedoch nicht unüblich ist. Schließlich bieten wir ihnen jeden Samstag schon früh morgens frische Backwaren aus jener Backstube.

Als die letzten Besucher gegen Mitternacht die Backstube verließen, heiß es für die inzwischen vollständige Bäcker-Mannschaft wieder zum normalen Betrieb überzugehen. Schließlich machen wir jeden Freitag auf Samstag die Nacht zum Tag und backen frisch für Sie.

Und auch Dietmar Link und sein Team freuten sich über die tolle Resonanz und die große Zahl an Besuchern. Viele Fragen konnten beantwortet werden. Es gab tolle Gespräche und Diskussionen über Rohstoffe & Nachhaltigkeit, Lehrlingsausbildung oder generell über die handwerkliche Backwaren-Herstellung.

Wir freuen uns schon auf die nächste „Nacht des Backens“ in unserer Backstube und danken auf diesem Wege nochmals allen Helfern und Mitarbeitern. Im Besonderen aber auch Bernhard de Groot, Stefan Jung & ihrem Team des THW Trossingen für die tolle Unterstützung



Zum Jahresende

Aller guten Dinge sind bekanntlich drei. Ob das auch für Link's Backstuben-Post gilt, müssen letztlich Sie, liebe Kunden und Freunde unserer Bäckerei, beantworten.

Es ist nunmehr schon die dritte Ausgabe, was ich persönlich zu Beginn des Jahres kaum für vorstellbar hielt. Angedacht war zuerstmal eine Probe-Ausgabe. Doch nach der tollen Resonanz war eine Fortsetzung keine Frage mehr.

Uns bereitet es sehr viel Freude über aktuelle Themen und Produkte zu berichten und die Backstuben-Post persönlich zu verfassen. Deshalb bitten wir sie auch den einen oder anderen Fehler zu verzeihen. Schließlich sind wir hauptberuflich immer noch leidenschaftliche Bäcker.

Wie auch immer, je nachdem, wann sie diese Backstuben-Post lesen, wünschen wir Ihnen ein frohes Weihnachtsfest, einen guten Rutsch oder einfach ein gutes neues Jahr 2013

Es grüßt sie herzlich

Ihre Bäckerfamilie Link
& das ganze Team der Bäckerei.