

Spezialitäten zur Grillsaison...

„Grillen? Ich bring das Brot mit...“, so klingt es zur Sommerzeit aus vielen Häusern. Und auch unser Bäcker-Team stellt Ihnen hierzu wieder ein paar leckere Backwaren vor, die sowohl jede Grill-Party bereichern, aber auch tagsüber bzw. zum Vesper ein echter Hit sind.



Bereits in den letzten beiden Jahren hat Bäckermeister Dietmar Link besondere Arten von Ciabatta-Brot entworfen. Die Idee, ein traditionelles Ciabatta-Rezept aus Italien mit der aromatischen Garten-Kresse aus heimischem Anbau zu kombinieren, erfreut sich weiterhin großer Beliebtheit und ist in der Sommerzeit eine echte Brot-Spezialität bei jedem Grillabend. Die zweite Variante von Link's Ciabatta ist mit Tomaten-Stücken - frisch und getrocknet - und feinen mediterranen Kräutern verfeinert. Ergänzt wird unser Grill-Sortiment durch zwei echte Klassiker. Das einzigartige Pain Pajas und unsere beliebten Toskana-Brötchen zum Wochenende. Das Pain Pajas stellen wir nach einem original Schweizer Rezept her. Dabei erhält der Teig eine Ruhezeit zwischen 36 und 48 Stunden. Während dieser Zeit kann der Teig somit reifen und dadurch sein besonderes Aroma entfalten. Sein Markenzeichen bekommt dieses Brot schließlich durch den besonderen Dreh.



Ein wichtiger Teil von manchem Frühstückstisch am Samstag oder Sonntag sind inzwischen auch Link's Toskana-Brötchen. Seit etwas 8 Jahren im Sortiment und nicht mehr wegzudenken. Die kleinen Knusper-Brötchen mit Maisgrieß sind aber gerade auch zu Grillfleisch ideal. Jedes Stück sozusagen ein Unikat, weshalb hier auch nach Gewicht statt nach Stückzahl verkauft wird. Und auch hier geben wir dem Teig eine lange Reifezeit von über 30 Stunden, so dass sich dieses tolle Aroma entwickeln kann, welches sie spätestens nach dem ersten Bissen selbst erfahren werden. Knusprig und aromatisch - wie in Italien in einer kleinen „panetteria“ in der Toskana - wo bei Bäckermeister Link die Idee für diese Spezialität entstand.

Eine Erfolgsgeschichte: Seit über einem Jahr „elektro-mobil“ unterwegs

Gelebte Nachhaltigkeit ist ein Stück Herzensangelegenheit bei der Bäckerfamilie Link. Nachdem im vergangenen Jahr ausschließlich auf den Bezug von Öko-Strom aus Wasserkraft umgestiegen wurde, war der zweite Schritt zu nachhaltigem Arbeiten die Anschaffung eines Elektrofahrzeuges zum Ausliefern der Backwaren. Ungewiss, ob sich der Elektroantrieb bewähren sollte, wurde im März der Renault Kangoo Z.E. in Betrieb gestellt. Doch das Fazit fällt nach etwa 16 Monaten durchweg positiv aus. Mit einer Reichweite von ca. 130 km je Ladung liefert die Bäckerei Link seither zwischen Trossingen, Rottweil und Villingen-Schwenningen ihre ofenfrischen Backwaren aus. Egal ob es zu der Filiale nach VS-Schwenningen, zum Rottweiler Ferienzauber am Wasserturm und im Kraftwerk oder zur Frühstückslieferung an verschiedene Trossinger Firmen geht, das Elektro-Auto fährt sauber und geräuschlos über die Straßen. Insgesamt rund 5.000 km sind seither „elektro-mobil“ ohne Störungen und leerem Tank zurückgelegt worden. Darüber freuen sich auch die Stammkunden der „Initiative Zukunftsmobilität“, die morgens zum Bürofrühstück gern frische Brezeln der Bäckerfamilie Link genießen.

Die Zukunftsmobilitäts-Berater mit Sitz im Trossinger Hohnerareal sind seit März 2011 mit Elektroautos unterwegs. Sie unterstützen Stadtverwaltungen, Energieversorger und zunehmend auch Industrieunternehmen mit der Entwicklung und Umsetzung von Konzepten für nachhaltige Mobilität. „CO₂-freie Mobilität, wie sie von der Trossinger Bäckerfamilie und ihren Mitarbeitern mit dem Einsatz eines Elektrofahrzeugs täglich gelebt wird, funktioniert in vielen Bereichen“ weiß Christian Klaiber, Leiter der Initiative Zukunftsmobilität. Sinnvolle Einsatzbereiche für Elektrofahrzeuge sind neben Liefer- und Servicefahrzeugen im Handwerk auch andere regionale Fahrten, wie sie etwa bei Stadtverwaltungen oder Stadtwerken regelmäßig vorkommen, genauso wie für Privatpersonen, die kurze Strecken zur Arbeit fahren oder andere alltägliche Fahrten durchführen. Der Ökostrom für das Elektroauto sowie die gesamte Bäckerei Link kommt dabei von der Firma NaturEnergie und wird zu 100% aus Wasserkraft hergestellt. Dies ermöglicht durch den Verzicht auf Gas und Öl eine hundertprozentige klimaneutrale Produktion der Backwaren.



Impressum

Unsere Hauszeitung „Backstuben-Post“ wird herausgegeben von:

Bäckerei 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, Ingrid Kohler,
Christian Klaiber
Bilder: Bäckerei Link, Swaran Arri,
Ingrid Kohler, fotolia.com,
Rettenmeier Mühle,
Initiative Zukunftsmobilität

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.

NaturEnergie beliefert übrigens auch die Energieversorgung Trossingen mit Ökostrom vom Hochrhein. Gemeinsam mit diesem Energieversorger und mehreren Unternehmen planen die Trossinger Zukunftsmobilitäts-Berater zur Zeit ein zusammenhängendes Ladestellen-Netz von der Baar bis an den Hochrhein, damit die Fahrer von Elektroautos künftig in der ganzen Region bedenkenlos unterwegs sein können.

Bild unten: Das Elektro-Auto der Bäckerei Link vor dem historischen Trossinger Kesselhaus



www.diebaeckermeister.de

BACKSTUBEN-POST

„Ofenfrisch“

Ausgabe 4 - Sommer 2013

Mit Verspätung...

Liebe Leser unserer Backstuben-Post, seit der letzten Ausgabe unserer Hauszeitung Mitte Dezember ist sicherlich nun einige Zeit vergangen. Vielfach wurden wir gefragt, wann die neue Ausgabe erscheint. Gerne hätten wir früher von neuen Geschichten und Ereignissen rund um unsere Trossinger Bäckerei berichtet, aber leider hat uns in den letzten Wochen schlichtweg die Zeit dafür gefehlt. Aufgrund von Personalwechsel und krankheitsbedingten Ausfällen in der Backstube, hatte die tägliche Herstellung unserer Backwaren Vorrang und ließ oft wenig Zeit für kreatives Texten und Schreiben. Doch nun ist es endlich wieder soweit. Viel Spaß beim Lesen und eine schöne Ferienzeit wünscht Ihnen Ihre Bäckerfamilie Link

Ausbildung aktuell

Eine Ausbildung im Handwerk hat einen hohen Stellenwert und auch wir legen regelmäßig viel Wert auf die Ausbildung unserer Lehrlinge. Momentan befinden sich dabei zwei Bäckerinnen und eine Verkäuferin in einer Ausbildung in unserer Bäckerei. Wenn dann auch noch die schulische und die betriebliche Leistung stimmt, macht es beiden Seiten viel Spaß. An dieser Stelle möchten wir unserer Auszubildenden in der Backstube, Katharina Pasternak, zu einer tollen Leistung im 2.Lehrljahr gratulieren. Sie hat das vergangene Ausbildungsjahr mit einem Notenschnitt von 1,3 bravourös gemeistert. Nun geht es mit Schwung in das dritte Lehrjahr, bevor nächstes Jahr die Gesellenprüfung ansteht. Sicherlich genauso erfolgreich...



Der Grau-Bündner Wecken Eine Spezialität mit geräuchertem Olivenöl

Immer auf der Suche nach neuen Backideen wurde Bäckermeister Dietmar Link im vergangenen Jahr wieder einmal in der Schweiz fündig. In einem Hotel im kleinen Örtchen La Punt im Oberengadin, stieß er auf Olivenöl, das in einem Ofen geräuchert war. Neugierig und interessiert schaute der Trossinger Bäckermeister dem Koch dort über die Schulter. Schon kurze Zeit darauf war der Gedanke da, mit geräuchertem Öl ein spezielles Gebäck zu veredeln. So kaufte sich Dietmar Link einen Räucherofen und experimentierte über einen Zeitraum von zwei Monaten, bis das Olivenöl, welches mit Arvenholz-Spänen mehrere Stunden im Räucherofen geräuchert wird, das richtige Aroma hatte.



Aber die eigentliche Besonderheit ist das Arvenholz, welches Dietmar Link zum Räuchern nimmt. Denn der Schweizer Kanton Graubünden und insbesondere das Hochtal des Engadins ist bekannt für seine weiten Arvenwälder. Das Holz der «Königin der Alpen» sorgt dort für duftende Stuben und einen tiefen, ruhigen Schlaf. Während in den tieferen Lagen auch Fichten wachsen, sind es in den Seitentälern des Engadins vor allem Arven und Lärchen, die deutlich kälteresistenter und damit auch dem harten Winter gewachsen sind. Die «Königin der Alpen» wird bis 25 Meter hoch und überlebt Extremtemperaturen von -40 bis +40 Grad. Ihre Kurztriebe sind übersät mit Büscheln von jeweils fünf Nadeln. Treue Leser und heimatkundige Trossinger erinnern sich an dieser Stelle noch an unser Trossinger Heimatlied, in welchem auch von Arven die Rede ist. Allerdings wachsen Arven normalerweise in einer Lage zwischen 1500 und 2000 Höhenmetern und sind in unserer Region somit leider nicht zu finden.

Doch was macht diesen „Grau-Bündner“ zu einer Spezialität? Es ist mit Sicherheit zum einen die Arbeit mit einem Räucherofen. Denn schließlich waren solche Geräte bisher eher bei Metzgereien oder Anglern zu finden. Jeder Räuchervorgang dauert übrigens 24 Stunden, bis das Olivenöl den typischen Geschmack angenommen hat.



Doch zumindest für Bäckermeister Dietmar Link ist Arvenholz in Trossingen keine Seltenheit. Schließlich werden im Bäckerhaus Link momentan zweimal wöchentlich Arvenholz-Späne aus dem Engadin geräuchert, um dem Graubündner das besondere Aroma zu verleihen.

Geheimnisse aus der Backstube: Bäcker Link's Baar-Dinkelbrot

Deutschland ist ja bekanntlich das Land der Brotweltmeister. Kein anderes Land bietet eine solche Vielfalt an Broten und Backwaren. Aktuell sind im Deutschen Brotregister 3140 verschiedene Brote aufgenommen, so dass in naher Zukunft die deutsche Brotvielfalt zum Unesco Weltkulturerbe ernannt werden kann. (www.brotkultur.de)

Aber auch in der Trossinger Backstube wird bekanntlich eine große Vielfalt an Brotspezialitäten hergestellt. Neben den klassischen Weizenmischbroten wie unsere beliebten Bauern Laible oder das Tessiner Brot, ist das Troase-Brot mit Kürbis- und Melonenkernen seit vielen Jahren schon das meist gekaufte Spezialbrot.



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.

Daneben findet aber eine weitere Spezialität immer größere Beliebtheit. Es ist unser Dinkelbrot, welches zu 100% aus Dinkelmehl von der Baar hergestellt wird. Doch die Verarbeitung von Dinkel bringt einige Besonderheiten mit sich. Dinkelprodukte brauchen mehr Zeit bei der Verarbeitung um vollständig zu verquellen. Um eine gute Qualität beim Dinkelbrot zu erreichen, muss also eine Vorstufe angesetzt werden, so dass unser Dinkelmehl viel Zeit zur Verquellung hat. Und darin steckt auch das Geheimnis dieses Hausrezeptes der Bäckermeister Link. Konkret bedeutet dies, dass ein Großteil des Dinkelmehls mit Honig und Wasser zu einem sogenannten „Kochstück“ verarbeitet wird. Dabei wird Dinkelmehl mit kochendem Wasser und Honig angerührt und anschließend für 3 Stunden erhitzt, bevor dieses Kochstück für mindestens weitere 15 Stunden abkühlen und quellen kann. So nimmt das Dinkelgetreide die optimale Wassermenge auf, was für eine bessere Frischhaltung und Bekömmlichkeit sorgt.



Zudem bilden sich über die lange Ruhephase eine Vielzahl an Aromastoffen, die dem Brot den typischen, leicht süßlichen Geschmack geben. Ist die Verquellung des Kochstücks vollendet, kann der Hauptteig geknetet werden und zu 500g Broten abgewogen werden. Während des schonenden Backvorgangs bildet sich dann schließlich die feinporige Krume sowie die glänzende, goldbraune Oberfläche der Kruste.

Zudem wird dieses Dinkelbrot ausschließlich aus Dinkelmehl der Type 630, Hefe, Salz, Wasser und Honig hergestellt. Die Verwendung natürlicher Rohstoffe aus der Region, die traditionelle Herstellungsweise des Kochstücks und ein bestehendes Hausrezept, welches bereits unser Vater und Opa Bäckermeister Helmut Link verwendet hat, sind somit die Basis für dieses Dinkelbrot.

Prämierte Backwaren bei der- Brot-und Brötchenprüfung 2013

Auch im Jahr 2013 haben wir uns wieder der unabhängigen Brot- und Brötchenprüfung gestellt, die im Mai an 2 Tagen in Tuttlingen und Rottweil stattfand. Dabei werden die eingereichten Proben der Bäcker anhand von sechs Kriterien auf ihre Qualität geprüft, um so den Bäckereien wertvolle Tipps zur Qualitätsverbesserung und zur kritischen Überprüfung zu geben. Erstmals dabei war auch unser neu kreiertes Grau-Bündner-Brötchen, welches den ausgebildeten Brotprüfer Manfred Stiefel auf Anhieb begeistern konnte und schon bei der ersten Prüfung Gold bekam. Doch auch die rustikalen Schweizer Bürle und die knusprigen Gaugerknüttel sowie unsere kernigen Saatenbrötchen bekamen die Bestnote ausgestellt. Unsere Dinkelbrötchen, welche mit Buttermilch und Sonnenblumen verfeinert sind, waren ebenfalls auf dem ersten Platz zu finden. Bei den Broten wurde bei der diesjährigen Prüfung lediglich das Bauern Laible mit Gold prämiert. Bei den anderen eingereichten Broten

gab es leichte Abzüge, so dass das Troase-Brot, das Schwarzwälder Brot und unser Pfunds-Fit Vollkornbrot leider nur die Silbermedaille erhielt. Doch genau hier konnte die Brotprüfung ihre Wirkung entfalten. Die festgestellten Fehler im Rezept und bei der Sauerteigherstellung konnten von Bäckermeister Link und seinem Backstuben-Team umgehend abgestellt werden und eine Qualitätsverbesserung erzielt werden. Somit freuen wir uns schon wieder auf die nächste Brotprüfung im Jahr 2014 und werden weiterhin täglich frische Backwaren in bestmöglicher Qualität für Sie herstellen.



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 Strohgäu, 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 das Dinkelgetreide immer mehr an Bedeutung. Hier steigt die Nachfrage unsere Kunden zunehmend an.

Ein immer größer werdendes Problem beim Bezug von Getreide ist in den letzten Jahren die Tatsache, dass der Getreidepreis an der Rohstoff-Börse festgelegt wird und somit zum Opfer von Spekulationsgeschäften wurde. Diese Spekulationen mit einem Grundnahrungsmittel haben in den letzten Jahren den Getreidepreis massiv in die Höhe getrieben. Außerdem wurde es durch die politischen Rahmenbedingungen für Landwirte attraktiver, ihre Ackerflächen zur Energiegewinnung zu nutzen, statt Brotgetreide anzubauen. Schließlich hat sich dadurch auch der Anbau vereinfacht. Statt qualitativ hochwertigem A-Weizen wird vielfach Mais zur Energiegewinnung in Biogas-Anlagen oder zur Bio-Benzin-Gewinnung angebaut. Ein weiterer Aspekt, der für einen nachhaltigen Anbau und für den Bezug regionaler Produkte mit Transparenz und Rückverfolgbarkeit spricht.

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



Dinkel

Dinkel gehört zur Getreidegattung des Weizens. Seine Körner sind bräunlich, länglich und laufen an beiden Enden spitz zu. Der vor der vollen Reife geerntete Dinkel wird als Grünkern vertrieben. Dinkel ist für den Menschen wertvoller als Weizen. Er enthält mehr Eiweiß und Mineralien. Zudem besitzen Dinkel-Backwaren das typische Aroma, welches oft als leicht süßlich und nussig empfunden wird. Dinkel hat allerdings ungünstigere Backeigenschaften und ist für Bäcker somit schwieriger in der Verarbeitung. Außerdem kann Dinkelmehl weniger Wasser speichern. Dinkelteige sollten deshalb schonend geknetet und etwas fester gehalten werden. Die Arbeit mit Vorstufen (Vorteige, Sauerteige und Quellstücke) gleichen die Nachteile des Dinkels weitgehend aus und sorgen dadurch zusätzlich für eine bessere Bekömmlichkeit und eine längere Frischhaltung.

Für den Landwirt ist Dinkel lang nicht so ertragreich wie Weizen. Zudem ist Dinkel resistent gegenüber Dünger, so dass Dinkelgetreide stets naturbelassen ist. Außerdem muss während der Mehlerstellung ein zusätzlicher Aufbereitungsschritt durchlaufen werden, da sich die Spreu durch das Dreschen kaum löst. Hinzu kommt, dass Dinkelgetreide aufgrund des geringen Anbaus nur begrenzt lieferbar ist und somit deutlichen Preisschwankungen unterliegt. Letztlich ist der Preis für Dinkel fast dreifach so hoch, wie der Preis für die gleiche Menge an Weizen.

In der Heilkunde spielt Dinkel schon seit mehreren Jahrhunderten eine bedeutende Rolle. So hat insbesondere Hildegard von Bingen die Kraft des Dinkels bekannt gemacht.