Erfolgreicher Start im Efka-Carre

Tolle Präsentation & feine Kaffee-Spezialitäten

Mit der Eröffnung der neuen Filiale im Trossinger Efka-Carré stellt sich die Trossinger Traditionsbäckerei seit Ende November 2013 an diesem Standort ihren Kunden mit einem neuen Marktauftritt vor.
„Wir wurden immer wieder gefragt, warum wir im neuen Efka-Carré eine Bäckerei aufmachen und ob wir dann andere Filialen schließen", sagt Bäckermeister Dietmar Link. Die Frage sei berechtigt, man habe schließlich lange überlegt, doch die Entscheidung für das Efka-Carré sei leicht gefallen, denn „es ist die erste unserer Filialen, die völlig barrierefrei zu erreichen ist". Auch der großzügige Parkplatz mit rund 140 Stellplätzen spricht für ein bequemes Einkaufen.
Zudem hat sich im neuen Efka-Carré erstmals die Möglichkeit ergeben, ein Sitzcafé einzurichten. „Somit können wir hier mit rund 50 Sitzplätzen im gemütlichen Innen- und Außenbereich ein neues Angebot bereitstellen und unsere Snack- und Konditoreiprodukte ansprechend präsentieren", ergänzt Bäckermeister Daniel Link.
Ein weiteres Angebot, das in Trossingen bisher noch seinesgleichen sucht, ist ein kostenloser W-Lan-Zugang für die Kunden. Die hochwertige Bauweise des Efka-Carrés und der bunte Mix aus Geschäften und Lebensmittelmärkten, ist ein weiteres Argument für das Efka-Carré gewesen und „es erschließen sich für uns Öffnungszeiten, die in unseren bisherigen Geschäften nicht möglich gewesen wären – täglich von 8 bis 22 Uhr.
Mitten im Efka-Carre neben dem neuen Rewe-Markt präsentiert sich die neue Verkaufsstelle mit gemütlichem Sitzbereich und einer überdachten Terrasse, die dank ihrer geschützten und nach Süden ausgerichteten Lage auch an schönen Wintertagen zum Verweilen und Genießen einlädt.
Die Wände wurden in roter Backsteinoptik verkleidet und optisch so an das Gebäude des Backstubenladens wenige Meter weiter auf der anderen Straßenseite angelehnt. In modernem Kontrast präsentiert sich die sechs Meter lange Verkaufstheke in schwarzem Hochglanz, das restliche Mobiliar einschließlich der Tische und Stühle im Cafébereich wurden in heller Buche gewählt.

Über einer Sitzbank im Cafébereich erinnern fünf Fotos vom Efka-Abriss, fotografiert von Swaran Arri, an dieses legendäre Gebäude mit seinem markanten Turm.

Die Bäckermeister Link sind für ihre feinen Backwarenspezialitäten bekannt. Neben dem beliebten Hefezopf nach dem traditionellen Hausrezept, sind es in der Vergangenheit oft die kreativen Back-Ideen gewesen, mit denen Dietmar und Daniel Link ihre Kunden überraschten. Falls der kleine Hunger kommt, oder es einfach ein Vesper zum Frühstück oder zwischendurch sein soll, haben die Bäckermeister auch eine große Auswahl an Snacks. Mit der neuen Filiale im Efka-Carré wurde dieses Angebot nochmals um neue Produkte erweitert. Belegte Brötchen, vegetarische oder herzhaft belegte Snacks mit Rührei, Käse, Schnitzel und mehr. Ob aus der Wärmetheke ein heißer Fleischkäse-Wecken, ein herzhafter Strudel oder eine Gemüsequiche aus dem Backenofen – die Auswahl ist groß.
Zudem können die Kunden zwischen vielen trendigen Kaffeespezialitäten und Milchshakes wählen. Doch zu einem guten Kaffee gehört immer auch ein Stück Konditor-Kunst. Mit frisch Vor-Ort gebackenen Kuchen, sowie feinen Torten aus der Konditorei werden die Kunden im Efka-Carré verwöhnt.

Das klassische Backwarenangebot wird von den Bäckern mit Leidenschaft weiterhin in der Backstube in der Ernst-Haller-Straße gegenüber gebacken und mehrmals täglich bis in die Abendstunden frisch angeliefert. (iko)

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, Ingrid Kohler, kulinarischeserbe.ch

Bilder: Bäckerei Link, Swaran Arri, Ingrid Kohler, fotolia.com,

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

Die Bäckermeister Link Backstuben-Post

www.diebaeckermeister.de

Ausgabe 6 - Winter 2014

Besuch aus der Schweiz

Joachim Ernst und Dietmar Link verbindet seit Jahren eine große Freundschaft

Vielen Leuten aus Trossingen und Umgebung ist der Name Joachim Ernst noch ein Begriff. Kurz nach Neujahr schaute nun der gebürtige Trossinger und ehemalige deutsche Meister im Skispringen von 1982, bei seinem Freund Dietmar Link, vorbei.
Die beiden verbindet seit vielen Jahren eine Freundschaft. Angefangen hat dies in den 70er Jahren, als beide in der Friedensschule gemeinsam die Skigymnastik besuchten. Während Joachim Ernst seiner Skisprung-Karriere nachging, die ihn in den Skisprung-Weltcup und zu Teilnahmen an Weltmeisterschaften und der Vier-Schanzen-Tournee führte, übernahm Dietmar Link in den Folgejahren bekanntlich den Trossinger Pfisterbeck und machte sich als Bäckermeister selbstständig. Obwohl die Verwandtschaft von Joachim Ernst bis heute in Trossingen und Umgebung lebt, trennten sich somit die gemeinsamen Lebenswege und der Kontakt ebbte in den darauffolgenden Jahren ab.
Nach seiner aktiven Karriere heiratete Joachim Ernst seine Frau Cornelia, ebenfalls erfolgreiche Langläuferin aus der Schweiz. In den Jahren darauf wurden die beiden in Cornelia's Heimat, dem schweizerischen Engadin ansässig und Joachim Ernst machte sich als gelernter Grafiker mit einer Multimedia- und Werbefirma dort selbstständig.
Im letzten Jahrzehnt wurde nun der Kontakt wieder intensiver und man sah sich mehrmals im Jahr.
Nicht zuletzt wurde auch durch Joachim Ernst der Kontakt zu Bäckern und Hoteliers in der Schweiz ermöglicht.
Mit dem Kontakt zum Hotel Europa in St.Moritz, wo Dietmar Link die geheime Kunst des Caramel-Kochens erlernte, fand zum Beispiel die berühmte Engadiner Nusstorte Einzug ins Sortiment der Bäckerei Link. Oder auch der beliebte Schweizer Rüebli-Kuchen konnte durch den Kontakt zu einem Schweizer Bäcker-Kollegen erst ermöglicht werden.
Nach vielen Jahren im Engadin zog es die Familie Ernst nun aber seit einigen Jahren wieder ins Züricher Umland. Hier fanden sie neue Herausforderungen im beruflichen Umfeld.
Doch die Leidenschaft fürs Skispringen und den Sport hat die Familie stets beschäftigt. Mit Gianina Ernst tritt die Tochter momentan in die sportlichen Fußstapfen des Vaters. Seit dieser Saison ist die junge Skispringerin im deutschen Skisprung-Kader und sammelt seit Dezember erfolgreich Weltcup-Punkte. Als bestes Saison-Ergebnis steht bereits ein 2.Platz beim Springen im norwegischen Lillehammer zu Buche. In den nächsten Wochen geht es für Gianina nun gleich zu ihren ersten olympischen Winterspielen nach Russland.
Vielleicht nicht das letzte Mal, dass der Name Ernst in der Sportwelt für Furore sorgt.

Herzlichen Dank...

Liebe Leser unserer Backstuben-Post,
zuerst wünschen wir Ihnen noch alles Gute für das angebrochene Jahr 2014 und danken Ihnen auch für Ihre Treue und Ihr Vertrauen im vergangenen Jahr.
Mit der Eröffnung im Efka-Carre und dem Einstieg von Daniel Link ins elterliche Unternehmen konnten im vergangenen Jahr einige Meilensteine gesetzt werden.
Mit der sechsten Backstuben-Post seit 2012 halten wir sie derweil auf dem Laufenden, was rund um unser Bäckerhaus so geschieht.
Zu Beginn steht nun alles im Zeichen der Schweiz. 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 35 Mitarbeitern im Verkauf und in der Backstube, die täglich mit Leidenschaft für Sie, unsere Kunden, arbeiten.

Es grüßt sie herzlich
Ihre Trossinger Bäckerfamilie Link

Schweizer Wochen im Bäckerhaus Link

Feine Backspezialitäten aus dem Alpenland

Lassen Sie sich überraschen von einigen tollen Backspezialitäten aus dem benachbarten Alpenland. Schweizer Wochen im Februar bei Ihrer Bäckerei Link.
Neben den hier in der Backstuben-Post speziell vorgestellten Produkten, finden Sie aber bereits auch schon einige Klassiker der Schweiz über etliche Jahre in unserem Sortiment.

Das Bürle könnte ein solcher Klassiker sein. Obwohl es ursprünglich aus der Schweiz kommt, gehört es hierzulande schon fast zu einem Standard-Produkt, das nicht mehr aus dem Sortiment wegzudenken ist.
Kräftig gebacken und rustikal im Aussehen, so findet dieses Brötchen seit vielen Jahren großen Anklang. Doch im Inneren besticht es durch seine softe, zarte Krume, welche durch die Beigabe von Milch und Eiern zum Teig erzielt wird. Zudem prägt die markante Form von vier aneinander gebackenen Brötchen das Aussehen.

Mit den feinen Butterzöpfle wird zum Wochenende in der Trossinger Backstube ein weiteres Produkt mit Schweizer Geschichte hergestellt, das jedes Frühstück bereichert. Ein zarter, nur leicht gesüßter Butterteig, ist dabei die Basis für unsere Butterzöpfle, die vor dem Backen durch das Einstreichen mit Eigelb ihre goldfarbene, glänzende Oberfläche erhalten. Jeweils am Samstag und Sonntag sind sie dann in unseren Filialen erhältlich.

Gerne hätten wir an dieser Stelle auch eine weitere neue Brot-Kreation präsentiert. Ein rustikales Brot mit Maronen (Ess-Kastanien) sollte es werden. Doch leider haben wir nun doch keine Esskastanien erhalten. Somit muss diese Idee wahrscheinlich bis zum kommenden Herbst ruhen. Doch dafür werden wir Ihnen in den kommenden Wochen mit unserem neuen Schweizer Müsli-Brot eine treffende Alternative präsentieren, das mit Früchten, Rosinen und Haselnüssen verfeinert ist - in Anlehnung an das bekannte Bircher-Müsli aus der Schweiz.
Seien sie gespannt und lassen sie sich auch weiterhin von den kreativen Ideen Ihrer Bäckermeister Link überraschen.

Hier finden sie uns

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

Bäckerei Link im Efka-Carre
Ernst-Haller Str.3 in Trossingen

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)

Das neue - dunkle - 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 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.
Pünktlich zur Eröffnung im Efka-Caree hat unser Pain Pajas jetzt Zuwachs bekommen. Neben dem klassischen, hellen Pain Pajas bieten wir unseren Kunden nun auch eine dunkle Variante an. Hergestellt mit etwas Sauerteig und Roggenmehl reift dieses Brot ebenfalls über 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 aus der Schweiz.

Das Geheimnis des Rüebli-Kuchen

Die wohl bekannteste Kuchenspezialität der Schweiz ist der Rüebli-Kuchen.
Das Wort Rüebli stammt aus dem alemannischen und bedeutet „Karotte“ oder „Möhre“. Demnach ist dieser Kuchen auch als Karotten- oder Möhrenkuchen bekannt. Das Original stammt aber aus dem Schweizer Ort Aargau und ist auch in anderen Ländern inzwischen eine sehr bekannte und beliebte Kuchenart. Aus der Haushaltungsschule Kaiseraugust AG stammt vermutlich eines der ältesten gedruckten Rezepte. Während die Tradition dort auf das Jahr 1892 zurückgeht, findet sich heute kaum eine Konditorei in der Schweiz, die dieses Produkt nicht im Sortiment führt.

Doch was ist das Geheimnis des Rüebli-Kuchens? Es ist in erster Linie das besondere Rezept, welches wir von Bäcker-Kollegen aus Luzern bekommen haben. Erst dadurch war es uns möglich, diese Spezialität nach original Schweizer Art herzustellen.
Zum anderen sind es die besonderen Rüebli. Geraffelt und gezuckert geben sie dem Kuchen das tolle Aroma und die typische Frischhaltung. Nicht umsonst sagt die Tradition, das die Rüeblitorte vor dem Verzehr einen Tag ruhen sollte, um den Geschmack zu verbessern und durchzuziehen. Erst dann ist sie angenehm saftig im Biss und somit nicht nur um die Osterzeit ein toller Genuss.

Link`s Graubündner-Wecken

Graubünden, der Kanton in der Ostschweiz. Und gleichzeitig auch Namens-Pate für eine Brötchenspezialität der Bäckermeister Link.
Ein rustikales roggenhaltiges Weckle, dem geräuchertes Olivenöl zugesetzt ist.
Dieses Olivenöl wird zuvor über 24 Stunden in einem Räucherofen mit Arvenholz geräuchert. Und dadurch besteht auch die Verbindung zum Kanton Graubünden. Denn dieser ist insbesondere mit dem Hochtal des Engadins bekannt für seine weiten Arvenwälder.

Der Graubündner-Wecken zeichnet sich somit durch sein unverwechselbares Aroma aus, welches durch das geräucherte Olivenöl geprägt wird. Rustikal und herzhaft im Geschmack - somit ein ideales Brötchen zum Vesper.

Die Engadiner Nuss-Schnitte

Die Engadiner Nusstorte, auch Bündner Nusstorte genannt, ist wohl die bekannteste Spezialität des Kantons Graubünden. Ein jeder Bäcker hütet dort sein persönliches Rezept wie ein Geheimnis. Fast alle haben ihren speziellen Favoriten, einmal beschwört man die cremig karamellene Füllung, mal lobt man das intensive Nussaroma. Die Varianten bei den Nusstorten sind vielfältig. Zwei Komponenten haben aber allen Bündner Nusstorten gemeinsam: Zum einen der Mürbeteig, der die ganze Torte umschliesst und zum anderen die Füllung aus grob gehackten Walnüssen.
Und diese Füllung ist auch das Kernstück jeder Nusstorte und zugleich das Geheimnis eines jeden Bäckers. Heute vor 10 Jahren lernte Dietmar Link bei einem Schweizer Bäcker-Kollegen im Engadin persönlich die hohe Kunst des Karamell-Kochens.

Bäckermeister Dietmar Link karamellisiert den Zucker, bis er leicht golden wird. „Es ist wichtig, den Zucker bei tiefer Temperatur zu schmelzen. Das dauert zwar länger, gibt aber einen besonders guten Karamellgeschmack. Anderweitig riskiert man, dass die Füllung leicht bitter wird.“ Die Zugabe von Sahne und Honig macht die Nuss-Masse abschließend kompakt und dennoch weich.
Ein zarter Genuss in der kalten Jahreszeit, ideal zum Dessert oder auch zwischendurch zu einer Tasse Kaffee oder Tee.

Die Nähe zur Schweiz...

Schweizer Wochen bei Ihrer Bäckerei Link.

Im Februar möchten wir Ihnen einige unserer Backwaren-Spezialitäten aus der Schweiz näher bringen. Doch wieso gerade die Schweiz?

Zum einen besteht zwischen Baden-Württemberg und der Schweiz schon seit jeher ein enger Kontakt. Dies hat sich auch auf die Bäcker hier übertragen, die einen regelmäßigen Austausch und Kontakt untereinander pflegen.
So wie im Rheintal die Nähe zum Elsaß prägend ist, so prägt unsere Gegend hier die Nähe zur Schweiz. Und natürlich genießt die Schweiz hier allgemein eine hohe Wertschätzung und steht für höchste Qualität - nicht nur bei Lebensmittel. Die große Historie der Schweiz zeigt sich insbesondere auch an den vielen Spezialitäten. Jede Region und jeder Kanton hat eigene Backwaren-Traditionen. Was dem Aargau seine Rüebli-Schnitte ist, ist dem Graubündner seine Nusstorte. Eine vielfältige Auswahl von höchster Qualität.

Zum anderen pflegt die Bäcker-Familie Link selbst viele Kontakte zu unserem Nachbarland. Sei es die Verbindung zur Famile Ernst (auf Seite 1 beschrieben) oder zur Schweizerischen Bäckerfachschule in Luzern, von der viele Rezept-Ideen stammen.
Und nicht zuletzt auch durch Daniel Link, der im Jahr 2002 während seiner Ausbildung in einem Lehrlingsaustausch bei der Bäckerei-Konditorei Merz in Chur für einige Wochen arbeitete und seither einen engen Kontakt zum Unternehmen pflegt.