

Gesucht: die beste Schwarzwälder-Kirschtorte

Daniel Link als Jury-Mitglied beim Torten-Wettbewerb

Die Schwarzwälder Kirschtorte: das Markenzeichen unserer Region und natürlich jedes Bäckers und Konditors im Ländle und darüber hinaus...

Ende August hat nun das Schwarzwald-Baar-Center in Villingen-Schwenningen im Rahmen ihrer Schwarzwald-Wochen einen eigenen Wettbewerb ausgeschrieben: Wer backt die beste Schwarzwälder Kirschtorte in der Region? Angesprochen sollten allerdings nur private Hobbykonditoren sein. Professionelle Bäcker und Konditoren waren ausdrücklich ausgenommen. Und so wurden schließlich von den Teilnehmern neun Kirschtorten abgegeben, die anschließend von einer vierköpfigen Jury bewertet und geprüft wurden.

Wir haben uns besonders darüber gefreut, als im Vorfeld der Veranstalter bei uns angefragt hat, ob wir gerne in der Jury mitmachen würden.



Ohne zu zögern hat unser Bäckermeister Daniel Link gleich zugesagt, schließlich hat die Schwarzwälder Kirschtorte im Bäckerhaus Link eine lange Tradition und ist über die Trossinger Stadtgrenzen hinaus bekannt.

Bewertet wurde dann mit zwei weiteren Berufskollegen von der Meisterbäckerei Schneckenburger aus Tuttlingen und vom Cafe Baier aus Schömberg nach den Kriterien Handwerkslichkeit, Aussehen und Geschmack. Ein spannender Wettkampf, der von einer großen Zuschauermenge im Schwarzwald-Baar-Center beobachtet wurde.

Doch wie sollte eigentlich eine richtige Schwarzwälder Kirschtorte sein? Hierzu gibt es klare Vorgaben, die in den „Leitsätzen für feine Backwaren“ geregelt sind.

Eine Schwarzwälder Kirschtorte ist eine Sahnetorte, die sich seit den 1930er Jahren



vor allem in Deutschland verbreitet hat und im Laufe der Zeit zu der beliebtesten Torte wurde. Heute gilt sie als die klassische deutsche Torte schlechthin und ist auf der ganzen Welt bekannt. Die wesentlichen Komponenten sind die mit Kirschwasser aromatisierten Schokoladenbiskuitböden, eine aromatisierte Kirschfüllung, Sahne, Kirschen sowie Schokoladenraspeln als Verzierung. Das Kirschwasser soll hierbei deutlich wahrnehmbar sein.

Gewonnen hat den Wettbewerb übrigens eine Rentnerin aus Villingen, die eine äußerst leckere und kreative Schwarzwälder Kirschtorte gebacken hat.

Und natürlich gibt es unsere Variante täglich frisch aus unserer Konditorei und in allen Verkaufsstellen der Bäckermeister Link zu kaufen.

„Die Nacht des Backens“ - Backstube live...

Zum vormerken: Am 21. November 2014 echtes Bäckerhandwerk erleben

Nach dem großen Erfolg der „Nacht des Backens“ im Jahr 2012 zur Eröffnung des neuen Backstubenladens, möchten wir nun dieses Jahr wieder alle Kunden und Freunde unseres Trossinger Bäckenhauses einladen.

Die dritte Ausgabe der „Nacht des Backens“ findet aus diesem Anlass am Freitag, den 21. November 2014 abends ab 20.30 Uhr statt. Wir möchten Ihnen hier wieder einen Einblick in die Arbeitsweise unserer Bäcker-Mannschaft geben, die hier vor Ort jeden Tag bzw. jede Nacht frisch produziert und die Vielfalt an Brot, Brötchen und Feingebäck gekonnt handwerklich herstellt.

Dies bedeutet für uns „echte“ Regionalität, da alles vor Ort hergestellt wird und somit kurze Transportwege gewährleistet sind.

Überzeugen Sie sich selbst, wie Ihre Brötchen, Brezeln und Brote geformt und gebacken werden. Oder fragen Sie Ihre Bäckermeister einfach direkt. Wir freuen uns jetzt schon auf Ihren Besuch...

**DIE NACHT
DES BACKENS**
NOVEMBER 2014



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,
Bilder: Bäckerei Link, Swaran Arri,
Ingrid Kohler, fotolia.com,
Schwarzwald-Baar-Center

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.



www.diebaeckermeister.de

BACKSTUBEN-POST

Ausgabe 8 - Herbst 2014

Herbst-Genuss mit Kastanien

Neue Brot-Idee aus der Trossinger Backstube



So entstand auch vor einigen Jahren der Kontakt zu der Bäckerei Reuther im pfälzischen Hochstadt. In dieser Region hat das Kastanien-Brot eine feste Tradition und wird jährlich bei verschiedenen Kastanien-Festen in der Pfalz gefeiert.

Anfang September war Dietmar Link dann zu Gast bei Jens Reuther nahe Landau. Hier haben sich die beiden Bäckermeister dann über die Besonderheit der Ess-Kastanie ausgetauscht und in der Backstube von Jens Reuther das Kastanienbrot probiert. Mit diesen Eindrücken ging es nun an das Entwickeln von verschiedenen Rezepturen. Am Ende waren wir uns sicher, dass unser beliebter Kartoffelbrot-Teig die beste Basis für die Beigabe von Ess-Kastanien sein wird.

Das kräftig-rustikale Aroma des Kartoffelbrotes mit seiner tollen Frischhaltung und Saftigkeit ergibt mit dem fein-nussigen, typischen Kastanien-Geschmack eine einzigartige Kombination.

Wenn die Tage allmählich wieder kürzer werden und das erste Laub von den Bäumen fällt, ist der Herbst sicher nicht mehr weit. Doch auch diese Jahreszeit hat ihren kulinarischen Genuss. In unserer Backstube und den Verkaufsstellen duftet es inzwischen nach frischem Zwiebelkuchen.

Doch es ist auch die Zeit, wenn die Kastanien von den Bäumen fallen. Die Idee, ein Brot mit Ess-Kastanien zu backen, fiel jedoch schon einige Tage zuvor.

Die Bäckermeister Link pflegen seit vielen Jahren enge Kontakte zu vielen befreundeten Bäcker-Kollegen in ganz Deutschland und der Schweiz.



Brot- und Brötchenprüfung 2014

Unsere Backwaren wurden prämiert

Wenn Brotprüfer Manfred Stiefel vom „Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren“ (IQBack) gemeinsam mit der Bäcker-Innung Tuttlingen-Rottweil zur alljährlichen Brotprüfung einlädt, dann freuen sich die teilnehmenden Bäcker zwar stets über gute Ergebnisse - letztlich ist es aber viel entscheidender von Herrn Stiefel fachliche Tipps und Verbesserungsvorschläge zu den eingereichten Backwaren zu erhalten. Denn hier erhält man als Bäckerei ein wertvolles Feedback, um die Qualität weiter zu verbessern.

Nun fand Anfang Oktober auch wieder die Brotprüfung in unserem Kreis statt. Die Bestnote „sehr gut“ und somit Gold erhielten in diesem Jahr unser Tessiner Brot sowie die Bauern Laible. Auch die rustikalen Gaugerknüppel, das Schweizer Bürle und die kernigen Saatenwecken erhielten die höchste Auszeichnung.

Mit der Note „gut“ und somit mit Silber wurden folgende Backwaren ausgezeichnet: der rustikale Schwaben-Laib, der original Trossinger Troase-Laib, unsere Laugen- und Dinkelbrötchen sowie



Willkommen

Liebe Freunde der Bäckerei Link,

eine neue Ausgabe unserer Backstuben-Post mit vielen neuen Geschichten und Infos aus unserem Bäckerhaus.

Wir möchten Ihnen diesmal eine neue Brotsorte, kreiert von unserem Bäckermeister Dietmar Link vorstellen, dem die Ideen scheinbar nie ausgehen.

Zudem steht diese Ausgabe auch ganz im Zeichen der Ausbildung. Denn schließlich hat unsere Auszubildende ihre Lehre höchst erfolgreich abschließen können. Zudem freuen wir uns, auch in diesem Jahr mit Vanessa, unserer neuen Auszubildenden in der Konditorei, wieder eine Ausbildungsstelle besetzen zu können. Herzlich Willkommen, liebe Vanessa und viel Erfolg in den nächsten drei Jahren.

Ihnen nun aber viel Spaß beim Lesen unserer neuen Backstuben-Post.

Es grüßt Sie recht herzlich
Ihr Bäckermeister Daniel Link



die Wasser Wecken. Bei diesen Backwaren haben wir wertvolle Tipps erhalten, wie wir noch besser werden können. Und vielleicht klappt es dann im nächsten Jahr wieder mit der erhofften Gold-Medaille.

Alle Ergebnisse finden Sie auch im Internet unter: www.brot-test.de oder in der neuen „Brot-Test-App“ für Ihr Smartphone

Wir kriegen das gebacken...

Kathi Pasternak beendet ihre Ausbildung erfolgreich als Kammersiegerin



Drei Jahre dauert die Ausbildung im Bäckerhandwerk. Drei Jahre lang heißt es daher, tief in der Nacht aufstehen, Brot und Brötchen ofenfrisch aus dem heißen Ofen holen und sehen, wie der neue Tag beginnt. Es ist aber auch die Freude mit dabei, aus natürlichen Rohstoffen der Region etwas leckeres herzustellen, was vielen Kunden später dann den Tag versüßt oder ein gutes Frühstück ziert. Ganze drei Jahre hat unsere frisch gebackene Bäcker-Gesellin Katharina Pasternak auf den Tag der Gesellenprüfung hin gearbeitet. Schließlich ist das Programm anspruchsvoll. Einen Käsekuchen mit Eischnee gilt es gekonnt herzustellen, ebenso die Kürbiskern-Brötchen, ein Sortiment

an verschiedenem Laugengebäck sowie süße Gebäcke aus Blätterteig oder auch ein klassisches Roggenmischbrot mit eigenem Sauerteig stehen auf dem Backplan am Prüfungstag. Innerhalb von acht Stunden wird dieses Sortiment hergestellt, gebacken und anschließend noch ansprechend präsentiert. In erster Line probiert jeder Auszubildende diese Prüfung natürlich so gut wie möglich zu bestehen. Für Katharina kristallisierte es sich aber bereits am Prüfungstag heraus, dass es hier zu einer sehr guten Leistung reichen könnte. Zur Gesamtnote aus theoretischer Leistung in der Berufsschule kommt schließlich noch die Note aus der praktischen Gesellenprüfung. Und hier konnte Katharina mit einer schulischen Leistung der Note 1,6 zusätzlich punkten. Somit ergab sich für Katharina die Möglichkeit als eine der besten des Landkreis Tuttlingen am Kammerwettbewerb der Handwerkskammer Konstanz teilzunehmen. In diesem praktischen Wettbewerb messen sich die besten Nachwuchs-Bäcker aus den Landkreisen Konstanz, Waldshut, Tuttlingen, Rottweil und dem Schwarzwald-Baar-Kreis. Ein bisschen Glück war vielleicht auch dabei, aber

auch diesen Wettbewerb hat Kathi dann Anfang September für sich entschieden und die anderen Berufskollegen hinter sich gelassen. Voller Freude und mit einer gehörigen Portion Respekt trat sie nun Anfang Oktober die Reise nach Stuttgart an. Dort trafen sich die acht besten Bäcker Baden-Württembergs, um den kommenden Landessieger zu küren. Eine starke Konkurrenz machte den Wettbewerb mehr als spannend. Für alle Teilnehmer war das Thema „Heimat“ vorgegeben, welches auf die hergestellten Backwaren angepasst werden musste. Kathi entschied sich dafür, dieses Thema auf die Musikstadt Trossingen umzulegen. So entstand ein Sortiment an kreativen Gebäcken wie z.B. den Musiker-Brötchen oder der Thementorte „life is music“.

Zudem war ein Schaustück gefordert, welches einen Bezug zum Thema vorweisen musste. Hier war nun der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ein Akkordeon aus einem Brotteig modelliert, verziert mit dem Schriftzug Hohner und verschiedenen Noten und Notenschlüsseln. Vielleicht war es die Nervosität am Wettbewerbstag, vielleicht auch die neue und unbekannte Backstube in der Württembergischen Bäckerfachschule. Letztlich war Katharina bei den Übungen im Vorfeld um einiges mehr mit dem Schaustück zufrieden als am Prüfungstag selbst. So kam es dann, dass bei der Siegerehrung in Stuttgart die ersten drei Plätze allerdings von anderen Teilnehmern belegt wurden. Unsere Mitarbeiter und die ganze Bäcker-Familie Link sind trotzdem stolz auf diese tolle Leistung. Und auch Kathi war am Schluss dann doch zufrieden. Schließlich war sie unter den acht besten Nachwuchs-Bäckern in Baden-Württemberg. Eine tolle Erfahrung für alle...



Trossinger Ausbildungsmesse

Bäckerei Link stellt Bäckerhandwerk vor

Bereits zum zweiten Mal wurde auf Einladung des Trossinger Gewerbevereins eine Ausbildungsmesse für die Jugendlichen aus Trossingen und der Umgebung veranstaltet. Zu diesem Anlass fanden sich daher Mitte Juli zahlreiche Firmen aus Trossingen im Kesselhaus ein, um die verschiedenen Ausbildungsberufe vorzustellen. Auch wir von der Bäckerei Link waren mit dabei und konnten als einziger Trossinger Handwerks-Betrieb um unseren Nachwuchs werben. Trotz überschaubarer Besucherzahl kamen einige interessierte Jugendliche, die sich Informationen über die Berufe Bäcker, Konditor und Bäckereifachverkäuferin holten.

Den Jugendlichen stehen heutzutage sehr viele Möglichkeiten offen sich zu informieren. Dennoch bietet sich im persönlichen Gespräch immer noch die beste Chance, von unserem tollen Bäckerberuf zu erzählen. Sei es der demografische Wandel oder auch die veränderten Schul-Modelle - beides macht es dem Handwerk aktuell schwer, Auszubildende zu finden. Und dies, obwohl mit den neu modernisierten Lehrwerkstätten in der Bildungsakademie Rottweil und der Berufsschule Donaueschingen, perfekte und moderne Räumlichkeiten zur Berufsausbildungen bereit stehen. Dies wissen auch unsere momentanen Auszubildenden zu schätzen. Insgesamt drei



Auszubildende lernen gerade einen Beruf in unserer Bäckerei. Im Verkauf beschäftigen sich gerade Tamara Scherer und Kristine Schmirer mit dem Beruf der Fachverkäuferin im Bäckerhandwerk. In der Konditorei hat dagegen Vanessa Maier seit Mitte September ihre Lehre zur Konditorin begonnen.

Echtes Bäckerhandwerk schmecket besser...

Was macht den richtigen Bäcker aus?

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, wäre es eine Option. Aber erstens ist ein sehr großer Aufwand und zweitens sind wir der Meinung, dass die besten Backwaren aus der Backstube kommen. In unseren Läden arbeiten sehr gute Verkäuferinnen, welche Sie als Kunde hervorragend betreuen und beraten. Das ist ihre Arbeit. 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,

da dies die weiteste Entfernung ist - nämlich unsere Filiale in der Sturmbühlstr.55 in VS-Schwenningen. 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. 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.

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
Tel. 07425/3390760

Hauptstr.37 in Trossingen
Tel. 07425-6512

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)

Ungewöhnlich - aber lecker...

Dani's Brez'n - Süßer Hefeteig trifft salzige Lauge

Süßes trifft Salziges.... - so könnte es etwa heißen, wenn Bäckermeister Daniel Link sich zum Frühstück regelmäßig eine Laugenbrezel nimmt und diese mit süßem Zuckerguss oder der bekannten Nuss-Nougat-Creme bestreicht. Aus dieser Tradition entstand nun eine neue Idee für ein süßes Produkt. Schließlich wird nirgends mehr Laugengebäck verzehrt als bei uns in Baden-Württemberg. Doch meistens sind

Laugengebäcke aus salzigem Hefeteig wie etwa die Brezel oder der klassische Laugenwecken. Eine Variation aus süßem Hefeteig, welcher dann belaut wird - das gab es bisher bei keinem Bäcker. Und da die Bäckermeister Link und ihr Backstuben-Team ja bekanntlich sehr innovativ und experimentierfreudig sind, wurde kurzerhand aus einem Hefe-Quarkteig eine süße Brezel geformt. Statt den alltäglichen Salz-Körnern wurde Hagelzucker zum Aufstreuen genommen. Damit das Gebäck nach dem Backen noch die besondere süße Note bekommt, darf natürlich etwas Schokolade zum überspinnen nicht fehlen. Die ersten Ergebnisse haben uns und unsere Mitarbeiter überzeugt. Auch Daniel Link fand die Kreation sehr gelungen und somit ist das Gebäck seit einigen Tagen im Sortiment zu finden. Somit entstand aus einer zuerst witzigen Idee ein echtes, kulinarisches Highlight. Und



natürlich freuen wir uns nun auch auf Ihre Rückmeldung nach der ersten Verkostung. Es scheint so, als wäre unsere Brezellauge nicht nur für herzhaftes Backwaren gut. Übrigens, keine Angst! Auch wenn es in der Schule früher immer hieß, dass Lauge gefährlich sei. Das stimmt zwar auch heute noch, allerdings wird diese verdünnte Brezellauge beim Backprozess im Ofen durch Hitze komplett neutralisiert und zersetzt. Das einzige was übrig bleibt, ist die gold-braune Farbe und der laugen-typische Geschmack. Somit lassen sich Laugenbackwaren völlig bedenkenlos und ohne Gefahr verzehren.