

Jubiläums-Torte zum Festwochenende

Kindernachsorgeklinik Tannheim feiert Mitte Juli ihr 25-jähriges Jubiläum

Es ist ja fast schon eine Art Tradition, dass die Bäckerei Link regelmäßig zu besonderen Anlässen und Jubiläen eine besondere Torte in Übergröße herstellt. Auch wenn es jedesmal aufs Neue eine Herausforderung ist, so freuen wir uns über diese Anfrage ganz besonders. Denn als vor einigen Monaten die Kindernachsorgeklinik in Tannheim anfragte, ob wir sie bei Ihrem 25-jährigen Jubiläum mit einer besonderen Torte unterstützen würden, mussten wir nicht lange überlegen.



In den vergangenen 25 Jahren hat sich die Klinik Tannheim deutschlandweit als eine erste Adresse der familienorientierten Nachsorge für Familien mit krebs-, herz- und mukoviszidosekranken Kindern etabliert. Die Klinik nahe Villingen leistet seit vielen Jahren einen wichtigen Beitrag im Heilungsprozess der Patienten und gibt Familien mit schwer chronisch kranken Kindern neue Kraft und Hoffnung.

Bei dem zurückliegenden Festwochenende in Tannheim war allerlei geboten. Auch wenn die Kinder im Mittelpunkt standen, so kamen auch viele prominente Unterstützer der Klinik und halfen mit. Schließlich konnten wir am Sonntag nachmittag zur besten Kuchenzeit die Jubiläums-Torte an Geschäftsführer Roland Wehrle übergeben. Gemeinsam mit der bekannten SWR-Moderatorin Sonja Farber-Schrecklein und der Schauspielerin Astrid M. Förderich, bekannt aus der ZDF-Serie Soko Stuttgart, haben wir die Torte feierlich angeschnitten und anschließend für den guten Zweck an die Besucher verkauft. Mit einem Gewicht von gut 35 kg und ca.



250 verarbeiteten Eiern im Biskuit konnten die rund 250 Portionen des süßen Genuss verteilt werden, was einen regelrechten Ansturm auslöste. Und so war die von unserer Konditormeisterin Sonja Schlecht aufwendig dekorierte Torte im Handumdrehen gegessen. Wir freuen uns, dass wir die Nachsorgeklinik Tannheim hier tatkräftig unterstützen konnten und der Erlös aus dem Verkauf der gespendeten Torte in vollem Umfang den Kindern zu Gute kommt.

mehr dazu unter: www.tannheim.de

Engagiert für eine Reform der EEG-Umlage

Auch die Presse und der SWR berichteten intensiv über diese Ungerechtigkeit

Schon seit einigen Jahren beschäftigen wir uns mit dem Thema der Nachhaltigkeit und wie dies in der Praxis umgesetzt werden kann. Ein wichtiger Teil in unserer Bäckerei stellt dabei der Verzicht auf Öl und Gas dar. So ist es uns möglich, die gesamte Bäckerei mit Ökostrom aus Wasserkraft zu betreiben. Doch immer wieder sind natürlich auch die Kosten der Energie im Fokus, die sich ja bekanntermaßen überwiegend aus Steuern und Abgaben zusammensetzen. Und genau diese Abgabe in Form der EEG-Umlage beschäftigt uns als energieintensives Bäckerhandwerk.

Denn anders als die Großindustrie und Backfabriken sind wir von dieser Umlage nicht befreit. Bereits im Sommer 2015 haben wir CDU-Fraktionschef Volker Kauder auf diesen Missstand hingewiesen. Da jedoch die EEG-Umlage jährlich steigt und somit die Kosten zunehmen, war es mir ein Anliegen, dieses Thema nochmals in den Vordergrund zu rücken.

Entstanden ist daraus ein persönlicher Brief an unsere Abgeordneten Volker Kauder und Guido Wolf, in dem ich dieses Problem anhand unserer Bäckerei schilderte.

Besonders anschaulich wird das Thema durch einen Vergleich mit Brötchen. So hatten wir von den rund 460.000 kWh im Jahr 2016 Stromkosten in Höhe von rund 71.000 €. Davon entfielen allein 31.000 € auf die EEG-Umlage.

Dies entspricht rund 77.000 Brötchen, die verkauft werden müssen, um allein die Kosten dafür zu decken. Die Kosten allein wären dabei nicht das Problem, denn wir stehen zu unserer Philosophie der Nachhaltigkeit und unterstützen das Vorhaben der Energiewende. Störend hierbei ist lediglich die Tatsache, dass die Industrie und die Brotfabriken der Discounter von dieser Umlage befreit sind. Dies führt in unseren Augen zu einer extremen Wettbewerbsverzerrung, da die oben genannten Großbäckereien mit extrem niedrigen Preisen am Markt agieren. Daher ist es eine Frage der Gerechtigkeit, dass die Kosten der Energiewende gleichmäßig auf die Gesellschaft verteilt werden und nicht einseitig von Privathaushalten, Handwerk und Mittelstand getragen werden. Diese Gerechtigkeit kann in meinen Augen nur stattfinden, wenn sich auch die Industrie und Großkonzerne daran beteiligen.

Nachdem ich dann die Handwerkskammer in Konstanz darauf angesprochen habe, wurde eine gemeinsame Pressemitteilung verfasst. Die Resonanz darauf war überwältigend. Bereits am nächsten Tag bat mich der SWR um ein Radio-Interview für das SWR 4 Regionalmagazin. Auch

auf swr.de im Internet wurden ein großer Bericht veröffentlicht. Zudem haben alle regionalen Tageszeitungen der Region sowie die Fachpresse im Bäckerhandwerk das Thema aufgegriffen. Eine spannende Entwicklung kurz vor dem berühmten Sommerloch...

Wir blicken gespannt auf die kommende Bundestagswahl und die Frage, ob sich die kommende Regierung diesem Thema endlich annimmt und für Gerechtigkeit sorgt.

Impressum

Unsere Hauszeitung „Backstuben-Post“ wird herausgegeben von:

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
Bilder: Bäckerei Link, fotolia.com,
tannheim.de, Ingrid Kohler

Unsere Hauszeitung ist kostenlos für Kunden, Freunde und Geschäftspartner der Bäckerei Link. Sie erscheint in unregelmäßigem Abstand. Vorbehalt: Alle Berichte, Informationen & Nachrichten wurden nach bestem Wissen recherchiert und erstellt.



BACKSTUBEN-POST

Ausgabe 13 - Herbst 2017

Unser neues Bäcker-Cafe in Aldingen

Ein gelungener Start und viele begeisterte Kunden seit der Eröffnung



Nach langer Planungs- und Bauzeit war es Anfang Februar endlich soweit: Unser neues Bäcker-Café in der Ortsmitte von Aldingen konnte eröffnet werden.

Gemeinsam mit dem Aldinger Gemeinderat sowie Bürgermeister Ralf Fahrländer und einigen geladenen Gästen haben wir unsere neueste Filiale einweihen dürfen.

Entstanden ist ein modernes Fachgeschäft mit großer Kuchen- und Snackauswahl, und den gewohnten Backwarenspezialitäten. Dazu stehen rund 50 Sitzplätze im gemütlichen Innen- und Außenbereich zur Verfügung, die mit feinen Kaffee-Spezialitäten zum Verweilen einladen.

Umrahmt wird unser neues Fachgeschäft von einem gemütlichen Ambiente aus Natursteinen und Holz.

Genau dieser Mix aus Tradition und Moderne schätzen unsere Kunden. In dem gemütlich gestalteten Café-Bereich im Inneren oder bei Sonnenstrahlen auf der großzügigen Außenterrasse, lassen sich dann zum Beispiel zur Mittagszeit warme oder kalte Snacks aus dem Backofen oder am Nachmittag die gewohnten Kaffee- und Kuchen-Spezialitäten genießen.

Pünktlich zum Sommeranfang konnte schließlich auch die Außenterrasse fertiggestellt werden. Somit lassen sich unsere Spezialitäten bei schönem Wetter auch unter dem großen Sonnenschirm genießen.

Neu im Sortiment befindet sich auch ein Auswahl an verschiedenen Eissorten in unserem Eis-Schrank neben dem Kühlregal. Mit der Eismanufaktur „Bruno Gelato“ fanden wir einen Partner, der uns Eis in bester Qualität zur Verfügung stellt. Praktisch zum sofortigen Genuss sind insbesondere die kleinen Becher. Ebenso finden sich auch einige laktosefreie Eissorten im Sortiment.

Ein überaus erfolgreicher Start in Aldingen liegt somit hinter uns. Ein Dank gilt

nochmals allen beteiligten Handwerkern und Geschäftspartnern, die uns zuverlässig seit Jahren begleiten und unterstützen.

Aber der wichtigste Dank gehört unseren Mitarbeitern in den Verkaufsstellen und in der Backstube. Gemeinsam freuen wir uns, Ihnen in unseren Fachgeschäften täglich frische Backwaren und noch vieles mehr anbieten zu können.

Und falls Sie noch jemand kennen, der Interesse an einer Mitarbeit in unserem Unternehmen hat - sei es im Verkauf oder in der Produktion: Wir suchen stets Mitarbeiter, die uns auf unserem Weg unterstützen.

Mehr dazu erfahren Sie aber auch auf unserer Website unter www.diebaeckermeister.de

#Ofengeflüster

Liebe Leser unserer Backstuben-Post, was für ein spannendes Jahr bisher.

Zu Beginn folgte gleich die Eröffnung des neuen Bäcker-Cafe in Aldingen. Dann ging es weiter mit der Planung der Erweiterung unserer Backstube. Näheres dazu habe ich im Innenteil dargestellt. Wir hoffen, damit die richtigen Weichen für die Zukunft zu stellen, um für unsere rund 45 Mitarbeiter ein guter Arbeitgeber zu sein und für unsere Kunden weiterhin der gute Handwerksbäcker um die Ecke.

Doch die Zeit verging sehr schnell in den letzten Monaten, die Urlaubszeit nahte. Eigentlich sollte die 13. Ausgabe meiner Backstuben-Post deutlich früher in Druck gehen. Beim ersten Entwurf stand noch der Monat Mai auf der Titelseite.

Umsomehr freuen wir uns jetzt auf den Herbst, auf die kommenden Veränderungen und auf einige neue Produkt-Ideen. Es bleibt also spannend...

Es grüßt sie herzlich
Ihr Bäckermeister Daniel Link

Qualität hat Tradition und Zukunft.

Das Eckhaus an der Ernst-Haller-Str. hat ein lange Bäcker-Tradition

DIE GESCHICHTE DES „PFISTERBECKS“

Es ist ein markantes Gebäude in Trossingen - von der Tradition des Bäckerhandwerks geprägt, steht es seit über 100 Jahren an der Ecke der Ernst-Haller-Straße. Bekannt wurde es früher als „Pfisterbeck“, bevor 1976 Senior-Chef Dietmar Link die Bäckerei der Familie Pfister übernommen hat. Aber diese Kreuzung bietet mit den gegenüberliegenden Häusern ein wahres Ensemble an historischen Häusern mitten in Trossingen. Das ehemalige Bauernhaus mit anliegender Stallung der Großeltern Pfister wurde 1931 in eine Bäckerei mit Verkaufsladen umgebaut, so dass Ernst Pfister sen. sich mit seiner Frau Adelheid dem Bäckerhandwerk widmen konnte. Nur die Kriegsjahre zwangen die Bäckerei zu einer Zwangspause. Bis zum Jahr 1976 lebte und arbeitete in diesem Haus die Familie Pfister. Da sich die Kinder von Familie Pfister sen. anderen Berufen zuwandten, stellte sich ihnen die Frage, wie es mit der Bäckerei weitergehen sollte.

Wir sind heute noch voller Dank an Familie Pfister, dass sie sich damals gegen einen großen Mitbewerber entschieden haben und stattdessen das Risiko auf sich nahmen und einem 21-jährigen

Bäckermeister eine Chance gaben. Dietmar Link startete somit am 1.7.1976 seine Selbstständigkeit als Bäcker im ehrwürdigen Pfisterbeck. Es folgten viele Jahre mit frischem Backstubenduft, bevor Dietmar das Haus 1987 von Familie Pfister erwerben konnte und die Backstube im Jahr 1990 baulich zu der heutigen Größe erweiterte. Die Grundlage für zukünftiges Wachstum wurde somit gelegt und die Backstube war immer stärker ausgelastet. Es war ein bewusster Schritt, hier im Ortskern zu bleiben und nicht wie viele Kollegen eine Fabrikhalle in Gewerbegebieten zu erstellen und auf schnelle Expansion zu setzen. Diese Entscheidung tragen wir bis zum heutigen Tag mit allen Vor- und Nachteilen. So stand in den letzten Jahren überwiegend die Sanierung der bestehenden Räumlichkeiten an, wie z.B. der Umbau zu modernen Schulungsräumen im 1.Obergeschoss, die Dachsanierung nach dem schweren Hagelunwetter oder die Umstellung auf energiesparende LED-Beleuchtung in der Produktion.

Wir sind stolz auf dieses schöne Gebäude, das zwar nicht unter Denkmalschutz steht, aber vom Denkmalamt als Kulturdenkmal und somit schützenswert erachtet wird.



#impressionen #diebaeckermeister

Nicht nur auf Instagram, sondern auch hier auf Papier
„follow us on instagram & facebook“ @die.baeckermeister.link



Unser Getreide wächst auf der Baar und im Ländle.



Wir bieten regelmäßige Praktikumsplätze für Schüler.



Unser Azubi stellt den Bäcker-Beruf im Radio Interview vor.



Unser Azubi Christopher bei der Ausbildungsmesse.



Unsere große Snack-Auswahl - täglich frisch für Sie -



Echte Regionalität heißt für uns Eier vom Trossinger Maier-Hof

Qualität braucht Platz.

Erweiterung der Trossinger Backstube ist im August gestartet

WIE WOLLEN WIR ZUKÜNFTIG ARBEITEN ?

Diese Frage beschäftigte Bäckermeister Daniel Link schon eine ganze Weile. Im Rahmen von verschiedenen Arbeitskreisen sowie durch einen regen Austausch mit vielen Kollegen und Besuche von Bäckereien in ganz Deutschland bildete sich eine Art „Vision“, wie wir uns die Bäckerei zukünftig vorstellen. Daraus ergab sich eine Art Anforderungsprofil. Mit der Erweiterung der Produktion sollten vor allem folgende Probleme gelöst werden:

1. Moderne Produktionsverfahren benötigen immer mehr gekühlte Fläche. Schon heute werden viele unserer Top-Produkte, wie z.B. das Traditionsbrot, das Pain Pajas, die Gaugerwecken und die Wasserwecken mit einer Reifezeit des Teiges von bis zu 48 Stunden hergestellt. Das heißt, dass der ganze Teig oder das hergestellte Produkt vor dem Backen eine lange Zeit zum Reifen bekommt. Dies fördert die Verquellung für eine bessere Bekömmlichkeit und die Frischhaltung. Zudem bilden sich mehr Aromastoffe durch einen geringen Hefeinsatz. Erst nach dieser langen Reifezeit kommt das Gebäck in den Ofen und wird frisch in die Verkaufsstellen geliefert. Doch hierzu benötigen wir gekühlte Lagerfläche im Bereich von + 5°C. Mit den bisherigen Kühlanlagen sind wir hier deutlich an unseren Grenzen.

2. Durch diese neuen Produktionstechniken lässt sich die Produktion völlig neu gestalten. Während früher alle Produkte jede Nacht hergestellt wurden, kann mit der heutigen Kühltechnik der Backprozess von der Produktion getrennt werden. Dies lässt die oft so beschwerlichen Arbeitszeiten der Bäcker in ein neues Licht rücken. Mit unserer Erweiterung der Backstube möchten wir definitiv für bessere Arbeitszeiten sorgen. Statt wie bisher ab 1.30 Uhr nachts mit der Produktion zu beginnen, könnten wir zukünftig erst um 3.30 Uhr nachts sofort mit dem Backen der Produkte beginnen.

Die Herstellung der Backwaren könnte dann in einer Art Tagschicht erfolgen, die ihre Arbeit in den frühen Morgenstunden ab 5 Uhr aufnimmt und bis in den Nachmittag hinein arbeitet. Diese Entlastung lässt uns hoffen, dass wir zukünftig wieder mehr Mitarbeiter finden, die zwar gerne als Bäcker arbeiten, denen aber die Nacharbeit zu schaffen machte. Schließlich ist es ein Unterschied, ob man um 1.30 Uhr oder um 5.00 Uhr beginnt. Für sie als Kunden hat dies viele Vorteile. Mit der Änderung unserer Produktionsabläufe werden wir eine noch bessere Qualität bieten können, werden noch zeitnaher am Verkaufszeitpunkt backen können und auch bis in den Nachmittag hinein frische Waren bieten können. Ein großer Wettbewerbsvorteil, den unsere großen Mitbewerber nicht bieten können, da sie ihre Backwaren oft viele Kilometer durch das Land fahren bis sie beim Kunden ankommen. Dadurch müssen diese Großbäcker schon oft in den frühen Abendstunden mit Backen beginnen, da der erste LKW schon nachts um 1 Uhr den Hof verlässt.

3. Mit Blick in die Zukunft streben wir eher ein qualitatives Wachstum an, statt mit vielen Filialen zu expandieren. Unsere Heimat liegt in der Region um Trossingen, Aldingen und Villingen-Schwenningen. Hierzu passt auch, dass wir im Jahr 2019 im neuen Rewe-Markt in VS-Schwenningen auf dem Gelände der alten Ziegelei (Bauhof) eine weitere Verkaufsstelle hinzubekommen. Im Stil des Trossinger Efka-Carre werden wir dort ebenso mit einer großen Auswahl an Backwaren und einem stilvollen Café-Bereich präsent sein. Vor diesem Hintergrund ist eine Erweiterung der Backstube ebenfalls von Nöten.

4. Die bisherigen Kühlanlagen erfordern eine dringende Sanierung. Diese Anlagen aus dem Jahr 1990 arbeiten noch mit einem Kältemittel, welches seit einigen Jahren nicht mehr hergestellt und unterstützt wird. Denn auch hier hat sich in den vergangenen Jahren viel in Bezug auf Umweltschutz und Energieeffizienz getan.

Diesem müssen und wollen wir auch Rechnung tragen. Im Zuge der Erweiterung werden wir hier auf moderne, umweltschonende Kühlanlagen und Kältemittel setzen, die unserer Philosophie der Nachhaltigkeit entsprechen.

Alle diese Gründe führten zu der Entscheidung, am bisherigen Standort an der Ernst-Haller-Str. baulich etwas zu verändern.

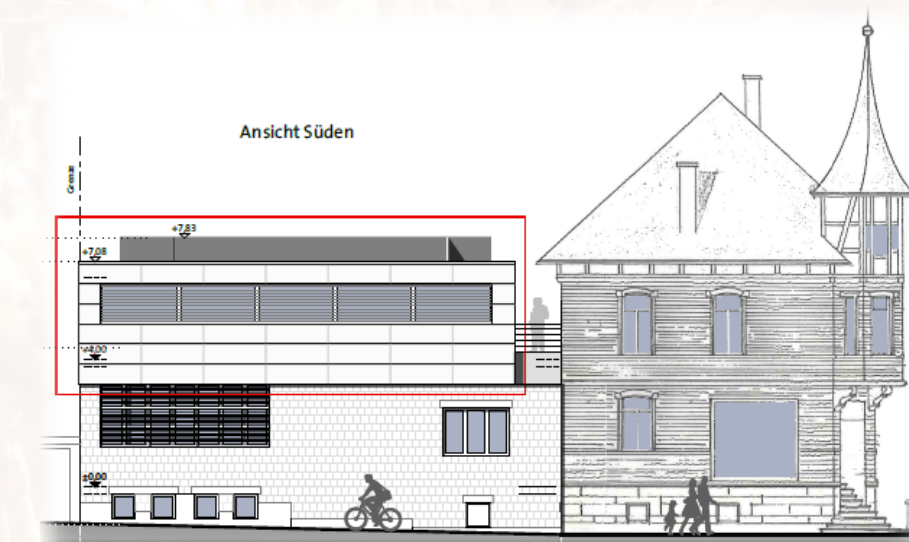
ERWEITERUNG MIT BLICK IN DIE ZUKUNFT

So stellte sich uns im Sommer 2016 die Frage, wie es mit unserer Backstube weitergehen sollte. Die bestehende Fläche bietet zwar vordergründig genug Platz und angenehme, helle Arbeitsbedingungen für unsere Mitarbeiter, aber dennoch lassen sich moderne Produktionsverfahren und Arbeitsabläufe nicht mehr vollends verwirklichen. Somit stellte sich die Frage, wie unser Junior-Bäckermeister Daniel Link seine Pläne und Ideen hier zukünftig umsetzen kann. Wir machten uns auch Gedanken, ob ein Neubau und eine Umsiedlung auf die grüne Wiese Sinn macht. Doch diese Gedanken haben wir schnell verworfen, da es sich mit unserer Philosophie nicht vereinbaren lässt. Wir möchten auch zukünftig der Bäcker vor Ort sein und nicht durch schnelle Expansion auf Größe setzen. Vielmehr liegt es uns am Herzen, bedächtig mit Qualität zu wachsen. Hierzu können wir auf der bestehenden Fläche der Backstube weiterhin produzieren.

In der heutigen, modernen Bäckerei wird aber mehr Kühlfläche benötigt. Hier waren wir bestrebt, dies im bestehenden Gebäude zu verwirklichen. Da unsere jetzige Backstube aber schon auf beiden Seiten auf der Grenze zu den Nachbarn stand, waren wir auf deren Unterstützung und Wohlwollen angewiesen.

Vor diesem Hintergrund begann die Planung für eine Aufstockung der Backstube. Glücklicherweise ließ die Statik eine Erweiterung zu. Ebenso war es unser Ziel, für die Nachbarschaft eine Verbesserung der Situation herbeizuführen. In Zusammenarbeit mit der Handwerkskammer Ulm wurde ein Lärmschutzgutachten erstellt, welches die zukünftigen Emissionen beleuchtet hat. Mit der Erweiterung finden auch die lärmintensiven Kühlaggregate einen neuen Platz, so dass die Nachbarschaft hier eine deutliche Entlastung erfährt.

Doch auch die Entlüftung der Backstube und die Abluft der Backöfen wird neu geregelt und gezielt über das neue Dach abgeführt. Hier war es uns wichtig, auf eine effiziente Wärmerückgewinnung zu achten. Bisher nutzen wir nur die Abwärme der Öfen über einen Wärmetauscher zur Gewinnung von Warmwasser. Zukünftig nutzen wir hier zusätzlich noch die Abwärme der Kälteanlagen. Nach etwa 10 Monaten Planungszeit durch das Architekturbüro „Möller, Klockow und Partner“ haben wir die Baugenehmigung erhalten und die baulichen Maßnahmen können beginnen.



Bäcker-Café in Aldingen
Hauptstr.11-13
Tel. 07424-84270

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

Bäckerei Link im Efka-Carre (Rewe)
Ernst-Haller Str.3 in Trossingen
Tel. 07425/3390760

Hauptstr.37 in Trossingen
Tel. 07425-6512

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

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

Alle Info's auch online unter
www.diebaeckermeister.de