

Ausbildung bei den Bäckermeistern Link

Anja Zimmermann ist neue Konditoren-Gesellin

Es war eine besondere Premiere für unsere Bäckerei. Schließlich war es unsere erste Auszubildende als Konditorin seit Bestehen der Bäckerei. Anja-Lena Zimmermann kam damals im Jahr 2015 bei der Trossinger Ausbildungsmesse im Kesselhaus auf uns



zu und fragte, ob der Ausbildungsplatz zur Konditorin noch frei wäre. Und so startete Anja Zimmermann Anfang September ihre Lehre bei uns.

Unter Anleitung von unserer Konditormeisterin Sonja Schlecht erlernte sie in dieser Zeit alle Kenntnisse und Fähigkeiten einer angehenden Konditorin.

Rückblickend flogen die drei Jahre sehr schnell vorbei und so konnte Anja ihre praktische Gesellenprüfung Mitte Juli in der Lehrbackstube der Bildungsakademie Rottweil mit Erfolg abschließen.

Unter dem Thema „Vive la France“ wurde bei dem anspruchsvollen Prüfungsprogramm eine Vielzahl von Konditoreiwaren geprüft, die es innerhalb eines Tages herzustellen galt. In Bezug zum Thema der Prüfung sollte das Gebäck stehen und zuletzt auch ansprechend dekoriert und präsentiert werden.

Das Hauptaugenmerk lag auf einer Festtagstorte aus Buttercreme mit dem aufgesetzten und handgeformten Schaustück aus reinem Zucker.

Es wurde eine Sahnetorte mit Fruchtspiegel



und verschiedene Pralinen sorten gefordert. Ebenso sollte in der vorgegebenen Zeit noch ein Sortiment an Dauerbäck und Marzipan-Figuren geformt werden.

Das Team der Backstube und wir sind sehr stolz, dass Anja ihre Prüfung sehr gut gemeistert hat.

Wir freuen uns, dass sie uns die Treue hält und weiterhin nun unser Team in der Konditorei verstärkt.

Daniel Link zum neuen Obermeister gewählt

Bäcker-Innung Tuttlingen-Rottweil wählt neue Führung

Wenn es um ein Ehrenamt geht, so kämpfen momentan viele Vereine und Institutionen um Nachwuchs und geeignete Nachfolger.

Dass es heutzutage keine Selbstverständlichkeit ist, sich für irgendetwas zu engagieren, erleben wir alle hautnah. Nun ist es allerdings so, dass in unserer Bäckerfamilie Link schon seit mehreren Generationen ein Engagement für den Beruf fast schon selbstverständlich ist.



Handwerkskammerpräsident Gotthard Reiner gratuliert Daniel Link und überreicht ihm die Obermeisternadel

Senior-Chef Dietmar Link ist seit Jahrzehnten für das Bäckerhandwerk vielfältig engagiert. Bereits mit Anfang 20 kümmerte er sich als Lehrlingswart in der Innung um das Prüfungswesen der Auszubildenden. Später übernahm er das Amt des Obermeisters der Bäcker-Innung Tuttlingen-Rottweil, welches er rund 19 Jahre bekleidete. Ebenso ist er im württembergischen Landesinnungsverband für das Bäckerhandwerk sowie bei der Einkaufsgenossenschaft „Bäko Südwürttemberg“ in der Vorstandschaft.

Nachdem er nun in der Innung verkündete, im Frühjahr diesen Jahres nicht für eine weitere Amtszeit zu kandidieren, stellte sich in der Vorstandschaft die Frage, wer dieses Amt übernehmen könnte.

„Ich dachte trotzdem zunächst, dass jemand anderes erst einmal das Amt übernehmen sollte, damit es nicht direkt von meinem Vater auf mich übergeht“, sagt Bäckermeister Daniel Link. „Aber die Mitgliederversammlung war einhellig der Meinung, dass ich das gut machen könnte und machen soll.“

Die Bäcker-Innung im Kreis Tuttlingen und Rottweil hat rund 30 Mitglieder und repräsentiert hierbei sowohl Klein- als auch Großbetriebe. Sie ist zuständig für die Organisation der Ausbildung wie z.B. Zwischen- und Gesellenprüfungen. Ebenso steht die Öffentlichkeitsarbeit für das Bäckerhandwerk im Vordergrund.

Die größte Herausforderung der Innungen in der heutigen Zeit ist jedoch, dass wir genug Lehrlinge haben und unsere Fachkräfte von morgen ausbilden. Und wir müssen uns geschlossen als die

Bäcker in der Region zeigen, damit klar ist: Wir sind da, wir sind Fachgeschäfte, wir stehen für Qualität. Nur gemeinsam haben wir da einen guten Stand. Das Ziel ist klar: Das traditionelle Bäckerhandwerk soll bestehen bleiben. „Wenn man da gemeinsam mit den Kollegen etwas bewegen kann, dann macht das Spaß“ meint Daniel Link. Vor diesem Hintergrund wählte schließlich die Mitgliederversammlung Mitte April Daniel Link für die kommenden drei Jahre zum neuen Obermeister.

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,

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 14 - Herbst 2018

Koch'e Beck in neuem Ambiente

Filiale in der Trossinger Hauptstr., ehem. Bäckerei Koch, modernisiert



Bild aus dem Jahre 2003



Dietmar Link - kurz vor dem Umbau



Unser Fachgeschäft - nach dem Umbau



Bei einem Spaziergang durch die Trossinger Hauptstraße fällt es einem fast unweigerlich auf: Die Fassade des Gebäudes mit der Hausnummer 37 zeigt die lange Bäckertradition an diesem Platz auf und weist den Beobachter auf „das tägliche Brot“ hin.

Es sind die Räumlichkeiten der ehemaligen Bäckerei Koch, dem Koch'e Beck. Gemeint ist damit Willi Koch, ein Trossinger Bäckerurgestein, der gemeinsam mit seiner Frau Brunhilde hier eine Bäckerei mit ausgezeichnetem Ruf und tollen Backwaren betrieb. Geprägt durch seine exzellente Lehrzeit in der traditionsreichen Stuttgarter Bäckerei Nast in den Nachkriegsjahren erfüllte sich Willi Koch den Traum der Selbstständigkeit im elterlichen Betrieb in der Trossinger Heimat. Als er sich Anfang der 90er Jahre dann zur Ruhe setzte und seine Bäckerei übergeben wollte, ergab sich für Dietmar Link damals im Jahr 1993 die Möglichkeit hier ein Fachgeschäft zu eröffnen und somit seine zweite Filiale in Trossingen betreiben. Während die erste Filiale aus dem Jahr 1977, dem Naglerbeck am Marktplatz, inzwischen seit einigen Jahren geschlossen ist, war es nun Zeit, dem Laden in der Hauptstraße ein neues Gesicht zu verpassen.

Denn die Theke und die Einrichtung sollten sich an die modernen Anforderungen und Gegebenheiten vor Ort anpassen. Nach rund 25 Jahren war hier eindeutig ein Renovierung nötig. Gemeinsam mit unserem Partner Axel Modemann, dem Ladenbau-Spezialist und seinen Schreibern aus Wasserburg am Bodensee, wurde in rekordverdächtigen fünf Tagen die Filiale umgebaut, so dass bereits am darauffolgenden Samstag wieder in den gewohnten Räumlichkeiten verkauft werden konnte.

Geprägt von warmen Farbtönen und rustikalem Ambiente können hier unsere Backwaren in diesen Räumlichkeiten wieder optimal präsentiert werden. Nicht nur unsere netten Verkäuferinnen freuen sich über die neue Optik, auch das erste positive Feedback von unseren Kunden freut uns sehr.

Schließlich liegt in diesem Gebäude eine lange Bäckertradition, die es auch weiterhin zu bewahren gilt.



#Ofengeflüster

Liebe Leser unserer Backstuben-Post, nun ist seit meinen letzten Zeilen fast ein ganzes Jahr vergangen. Das war so definitiv nicht beabsichtigt. Aber die Zeit schritt sehr schnell voran. In der letzten Ausgabe habe ich noch von den geplanten Baumaßnahmen berichtet. Diese konnten nun in den vergangenen Wochen weitgehend abgeschlossen werden. Auch wurde unsere Filiale in der Hauptstr. renoviert. Und ganz nebenbei lief das Tagesgeschäft in der Backstube weiter. Umso mehr freut es mich, nun von unseren Auszubildenden zu berichten und zu erzählen, was in den vergangenen Monaten bei uns passiert ist. Spannend wie eh und je.

Es grüßt sie herzlich...

Ihr Bäckermeister
Daniel Link



Start ins neue Ausbildungsjahr

Drei neue Auszubildende beginnen ihre Ausbildung

Mit der rekordverdächtigen Anzahl von drei neuen Auszubildenden konnten wir Anfang September in das neue Ausbildungsjahr starten. Nachdem in den letzten Jahren die Nachfrage eher zurückging, freut es uns nun umso mehr, hier wieder jungen Menschen den Start ins Berufsleben zu ermöglichen. Nachdem nun unsere Auszubildende Anja in der Konditorei ihre Prüfung erfolgreich ablegte, wurde hier wieder ein Ausbildungsplatz frei, den sich die 18-jährige Giulia schnappte. Nachdem sie bereits in ihrer Freizeit gerne backt, darf sie sich



Konditoren-Azubi - Giulia

zukünftig in der Konditorei um die süßen Sachen kümmern. Die hergestellten Torten, Kuchen und Backwaren fachgerecht zu verkaufen, wird die Auszubildende Michelle nun in den kommenden drei Jahren erlernen. Nicht nur das Verpacken und Verkaufen spielt hier eine Rolle. Insbesondere auch die kompetente Beratung darf nicht vergessen werden.

Ein Job für Frühaufsteher ist hingegen der Beruf des Bäckers. Unser neuer Auszubildender Klaus hat damit aber auf Anhieb keine Probleme und wird fortan in der Backstube leckere, ofenfrische



Angehende Fachverkäuferin - Michelle

Backwaren wie Brezeln, Brötchen und Brot herstellen und backen. Neben unseren beiden Bäcker-Auszubildenden im dritten Lehrjahr, Sönke und Christopher, freuen wir uns, nun insgesamt fünf Auszubildende zu beschäftigen.

Seien sie nachgiebig, wenn etwas mal nicht so läuft oder verzeihen sie uns, wenn auch eine Brezel mal etwas Probleme mit der Form hat - gemeinsam mit unseren Azubi's arbeiten wir daran dies jeden Tag zu verbessern und Ihnen beste Qualität zu bieten.



Azubi in der Backstube - Klaus



Solwegschule backt für Fidelius Waldvogel

Gemeinsames Catering für den Kabarett-Abend

Bereits seit vielen Jahren betreiben wir eine sogenannte Bildungspartnerschaft mit der Trossinger Solwegschule. Immer wieder führen wir gemeinsam mit Schulleiter Andreas Solleder und seinen Schülern verschiedene Veranstaltungen durch. Sei es ein Besuch im Unterricht, gemeinsame Back-Nachmittage oder die Kooperation mit der Catering-Gruppe der Schule.

In diesem Zusammenhang wurden wir nun wieder gemeinsam aktiv, als die Schüler der Solwegschule einen Abend mit dem Kabarettisten Fidelius Waldvogel am 22. Juli diesen Jahres im Serenadenhof eigenständig organisiert und geplant haben.

Der bekannte SWR-Schauspieler Martin Wangler aus der Serie „Die Fallers“ ist ebenso Kabarettist und Musiker und fährt als Urschwarzwälder und Kabarettfigur „Fidelius Waldvogel“ mit seinem Oldtimer-Traktor (Eicher Baujahr 1968) und Wanderbühne durch Südbaden. An verschiedenen Orten

macht er halt, klappt seine Bühne auf und setzt sich mit dem viel strapazierten Begriff „Heimat“ auseinander.

Die Schüler der Hauptstufe 2 der Solwegschule waren in den letzten Wochen vor dem Auftritt nun sehr aktiv mit den Vorbereitungen für den Auftritt von Fidelius Waldvogel und haben von der Genehmigung bis zu den Eintrittskarten alles selbst organisiert.

Da durfte natürlich auch die passende Verpflegung nicht fehlen. Und so haben wir gemeinsam mit Fabian, der übrigens im nächsten Jahr gerne eine Ausbildung als Bäcker machen möchte, die passenden Gebäcke aus dem Ofen gezaubert. Was würde besser zu einem echten Schwarzwälder Urgestein passen, als eine herzhaftes Speckstange aus Laugenteig.

Ein insgesamt gelungener Abend für alle Beteiligten, die sich auch vom angekündigten Regenschauer nicht aufhalten ließen.



Schüler und Lehrer der Solwegschule verkosten gemeinsam mit Martin Wangler und Daniel Link die Schwarzwälder Speck-Stängle

Backstubenerweiterung ist abgeschlossen

Baumaßnahmen sind seit wenigen Wochen fertiggestellt

Die Baumaßnahmen zur Erweiterung der Backstube waren mit Sicherheit das größte Bauprojekt in unserer Geschichte. Die größte Herausforderung war allerdings, dass dies alles mit dem laufenden Backbetrieb einhergehen musste.

Für unsere Kunden sollten hier keine Einbußen entstehen, für unsere Mitarbeiter sollte alles den gewohnten Gang gehen und natürlich mussten auch die Hygieneanforderungen ständig erfüllt werden. Rückblickend war alles hervorragend verlaufen, was auch an den exzellent arbeitenden Bauunternehmen lag, die den Zeit- und Kostenrahmen perfekt einhielten. Dies verdanken wir in erster Linie aber auch der sehr guten Bauleitung durch unseren Architekten Jochen Möller und seinem Team im Hohner-Areal.

Während nun noch ein paar kleine Restarbeiten

wie die neue Backstuben-Lüftung zu installieren sind, konnte das neue Stockwerk erstmals im März benutzt werden. Wenn man bedenkt, dass die ersten Baumaßnahmen im September 2017 begonnen haben und bereits im März 2018 weitgehend abgeschlossen wurden, ist es wirklich eindrucksvoll, wie die verschiedenen Gewerke Hand in Hand zusammen gearbeitet haben. Wir freuen uns, dass mit der Erweiterung für unser Backstuben-Team eine neue Qualität der Arbeit Einzug gehalten hat.

Neben den größeren Lagermöglichkeiten für unsere Rohstoffe wie z.B. verschiedene Mehlsorten, haben wir endlich auch mehr Platz für die Herstellung von Siedegut wie z.B. Berlinern. Ebenso können wir auch im Bereich der langzeitgeführten Lagerteige wie z.B. bei den

Pajas-Broten, den Gaugerwecken, Wasserwecke und dem Traditionsbrot wieder verbessert arbeiten. Hier waren die Kapazitäten in den letzten Monaten eindeutig erschöpft.

Zur Veränderung der Arbeitszeiten und der geplanten Verlagerung hin zur Produktion in den Tagstunden sind wir leider noch nicht gekommen. Hier ist ein schrittweises Vorgehen erforderlich, welches wir in den nächsten Monaten angehen wollen.

Denn nach so einem großen Projekt und der zurückliegenden Urlaubszeit gilt es nun, alle Kraft für den kommenden Herbst und die anstehende Weihnachtszeit zu sammeln.

Eins sei Ihnen versichert, so ein Bauprojekt ist auch ganz schön anstrengend. Oder wie es mein Vater immer sagt: „Wer keine Sorgen hat, der baut.“



Backstubenladen
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

Bäcker-Café in Aldingen
(neben Hotel Aurelia)
Hauptstr.11-13
Tel. 07424-84270

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

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

#urlaubsgrüsse #diebaeckermeister

- Bilder von unseren Backwaren aus der ganzen Welt -
Vielen Dank an unsere Kunden für die Zusendungen!



Urlaubsgrüße aus Schottland mit dem Frischflocken-Vollkornbrot vom Bäcker Link


In New York City
auf dem Rockefeller Center


Am Strand der Karibik


Beim Che Guevara Denkmal
auf Kuba


Die Backstube in der Ernst-Haller-Str.16 mit der Erweiterung



Blick von oben auf die Backstube und das Efka-Carré