

Nach über drei Jahrzehnten in der Trossinger Hauptstraße

Die Verkaufsstelle in der ehemaligen Bäckerei Koch in Trossingen hat seit Mai geschlossen

Es war alles andere als eine leichte Entscheidung für uns - mit dieser Aussage antworteten wir in den vergangenen Tagen des öfteren, als wir zur Schließung der Filiale in der Trossinger Hauptstraße 37 (ehemalige Bäckerei Willi Koch) zum Monatsende April angesprochen wurden. Schließlich hatte die Bäckerei Koch bereits eine jahrzehntelange Tradition, bis sie für kurze Zeit von Martin Schneckenburger aus Tuttlingen übernommen wurde.

Bereits im Jahr 1993 war es Daniel Link's Vater Dietmar, der die Bäckertradition, allerdings dann nicht mehr mit Backstube vor Ort, weiterbetrieb - diese befand sich bereits in der Ernst-Haller-Straße 16. Seit etlichen Jahren wurden die Öffnungszeiten in der Hauptstraße 37 auf werktags von 5.45 bis 12 Uhr bereits eingeschränkt.

Das Kaufverhalten der Kunden hat sich im Laufe der Zeit verändert, doch die Kundschaft ist der Bäckerei Link treu geblieben, und zwar zunächst in der Filiale Rewe im Efka-Carre. Seit November 2013 ist die größte Filiale eine Erfolgsgeschichte.

Mit einer großen Auswahl und einem gemütlichen Cafe-Bereich erfreut sie sich einer großen Beliebtheit. Und nun gibt es seit anderthalb Jahren zudem auch im Rewe von Albert Schnee in der Butschstraße eine moderne Verkaufsstelle.

Diese Filiale haben wir schnell entschlossen übernommen, als die Firma Sternbäck als ehemaliger Betreiber insolvent war. „Die Filiale in der Butschstraße hat sich sehr gut entwickelt“, sagt Daniel Link, so dass viele, vor allem auch ältere Leute aus der „Siedlung“ dort einkaufen und nicht mehr den weiteren Weg in die Hauptstraße nehmen.

Außerdem erwartet die Kunden in beiden Rewe-Filialen neben einer großen Auswahl an Back- und Konditoreiwaren, auch ein Café-Bereich mit Sitzmöglichkeiten und vielen Kaffee-Spezialitäten. Kundenfreundlich sind auch die langen Öffnungszeiten bis weit in die Abendstunden.

Außerdem gibt es im Backstubenladen in der Ernst-Haller-Straße 16 noch den Vormittagsverkauf von 5:45 Uhr bis 11:00 Uhr sowie den dortigen Sonntagsverkauf.

Diese insgesamt vier Läden in Trossingen sind auf Dauer einfach zu sein gewesen, obwohl die Kündigung des Mietvertrags in der Hauptstraße sehr weh tut.

Gern hätten wir den Standort erhalten und zur Attraktivität der Hauptstraße beigetragen, aber der betriebswirtschaftliche Aspekt war einfach zu groß. Und hier sind wir auch unseren vielen Mitarbeitern verpflichtet, einen zukunftsfähigen Betrieb zu führen.

Apropos Mitarbeiter: Arbeitsplätze gehen durch die Schließung nicht verloren. Wir hatten eine feste Mitarbeiterin und eine Aushilfe, die ab sofort dann in der Butschstraße für Sie da sind.

Wir freuen uns aber sehr, dass in den Räumlichkeiten kein Leerstand in der Hauptstraße entsteht und Familie Koch hier einen attraktiven Nachmieter gefunden hat. Auch zukünftig wird es dort handwerklich gefertigte Produkte zu kaufen geben.



Großartiger Start im Rewe Albert Schnee in der Butschstraße

Zweite Rewe Filiale in Trossingen erfreut sich seit Dezember 2024 großer Beliebtheit

Manchmal geht es schnell und unerwartet. So war es auch im Herbst 2024 geschehen, als ein Anruf der Rewe Verantwortlichen uns erteilte und anfragte, ob wir Interesse an einer weiteren Verkaufsstelle im Rewe in der Butschstraße hätten.

Der Vorgänger meldete kurzfristig Insolvenz an und es deutete sich an, dass die Filiale kurz vor Weihnachten geschlossen werden wird.

Obwohl wir zuerst noch etwas unsicher waren, ob dieser Schritt richtig ist, bekamen wir relativ schnell viel Zuspruch aus der Trossinger Bevölkerung und von unserer Kundschaft. Mit Albert Schnee (Bild unten links), dem Betreiber des Markts, erwies sich

die Zusammenarbeit dann schnell als sehr erfreulich und unkompliziert.

Und so entstand unter Mitwirken unserer langjährigen Handwerker, insbesondere mit der Schreiner und Ladenbauer Axel Modemann vom Bodensee, eine moderne Link-Filiale mit einem überarbeiteten Café-Bereich, die kurz vor Weihnachten 2024 eröffnet wurde.

Kleiner Spoiler: Anfang Juni erhält die Filiale dann nochmals einen kleinen Umbau. Dann wird nämlich die Verkaufs-Theke aus der Hauptstraße für eine noch bessere und ansprechendere Auswahl eingebaut.

Seien Sie gespannt. Wir freuen uns auf Sie.



Impressum

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, Ingrid Kohler, ChatGPT
Bilder: Daniel Link, ChatGPT



**DANIEL
LINK**
BÄCKERMEISTER
& BROTSOMMELIER



BACKSTUBEN-POST

Ausgabe 19 - Mai 2026

Nachhaltigkeit im Umgang mit den Ressourcen

Was passiert eigentlich mit den übrig gebliebenen Backwaren?

Frische und Qualität stehen bei uns jeden Tag an erster Stelle. Gleichzeitig möchten wir möglichst vermeiden, dass gute Lebensmittel unnötig verloren gehen.

Genau darin liegt die tägliche Herausforderung einer Bäckerei: genügend Auswahl und Verfügbarkeit für unsere Kunden - aber so wenig Retoure wie möglich. Um dieses Ziel noch besser zu erreichen, testen wir aktuell zusätzlich den Einsatz moderner KI-Software der Firma Foodforecast.

Die Software analysiert Verkaufsdaten und erstellt Vorschläge zur Optimierung von Bestell- und Produktionsmengen. So möchten wir Überproduktionen weiter reduzieren und gleichzeitig sicherstellen, dass unsere Kunden bis zum Ladenschluss eine gute Auswahl vorfinden.

Für ein erstes Fazit ist es noch zu früh, da die Testphase nun erst begonnen hat. Trotzdem sind wir gespannt, welche Veränderungen sich in den nächsten Monaten bis zum Herbst ergeben werden. Trotz sorgfältiger Planung bleiben am Tagesende aber trotzdem manchmal Backwaren übrig.

Für uns ist dabei klar: Wegwerfen ist immer die letzte Option. Deshalb nutzen wir viele unterschiedliche Wege, um Lebensmittel sinnvoll weiterzuverwenden. Denn jedes Brot, jede Brezel und jedes Stück Gebäck steckt voller Handarbeit, guter Rohstoffe und Leidenschaft - und verdient Wertschätzung bis zum Schluss.

Unterstützung der Tafeln

Dreimal pro Woche unterstützen wir die Tafeln in Trossingen und Tuttlingen mit übrig gebliebenen Broten und Backwaren. Diese werden kostenlos weitergegeben und kommen Menschen zugute, die Unterstützung brauchen.

Beliebt und nachhaltig: Too Good To Go

Seit vielen Monaten arbeiten wir erfolgreich mit der App „Too Good To Go“ zusammen. Unsere Überraschungstüten werden von den Kunden sehr gut angenommen.

Bis heute konnten bereits 6.235 Überraschungstüten gerettet werden. Dabei können die Kunden sich über die App eine Überraschungstüte reservieren. Das zeigt: Nachhaltigkeit funktioniert am besten gemeinsam.

Weiterverarbeitung statt Verschwendung

Ein Teil der übrigen Backwaren wird bei uns weiterverarbeitet. Daraus entsteht beispielsweise eigenes Weckmehl bzw. Paniermehl. Dieses verwenden wir unter anderem für die Nussfüllungen in den süßen Produkten. Ein weiterer Teil wird zu Paniermehl verarbeitet. Ebenso wird Weckmehl als natürlicher Zusatz im Brot verwendet, der die Frischhaltung auf natürliche Weise verbessert. So entstehen aus hochwertigsten Backwaren wieder neue hochwertige Produkte.

Zur internen Weitergabe

Unsere Mitarbeitenden dürfen gerne Backwaren am Folgetag kostenlos mit nach Hause nehmen. Außerdem verarbeiten wir größere Mengen immer wieder selbst weiter - zum Beispiel zu hausgemachten Knödeln für den internen Bedarf.

Letzte sinnvolle Verwendung

Was danach noch übrig bleibt, wird als Tierfutter an einen Pferdehof weitergegeben oder landet in der Biogasanlage zur Energiegewinnung. Erst wenn all diese Möglichkeiten ausgeschöpft sind, bleiben noch sehr geringe Mengen übrig, die entsorgt werden müssen. Unser Ziel bleibt jedoch jeden Tag dasselbe: verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umzugehen und möglichst alles sinnvoll zu verwerten.



Ofengeflüster

Liebe Leser unserer Backstuben-Post, lange ist es her: Die letzte Backstuben-Post habe ich im Sommer 2024 geschrieben.

Seither verging die Zeit wie im Fluge. In der Backstube und im Verkauf waren wir zwischenzeitlich mit zahlreichen Herausforderungen konfrontiert.

Umso mehr freuen wir uns jetzt auf die aktuellen und anstehenden Projekte. Einen Teil können sie schon hier und heute sehen. Mit der Umstellung auf das neue Logo aus Brezel und Herz beginnt der neue Look unserer Bäckerei.

Am Start sind auch einige neue Produkte im Sortiment wie die Heimatkruste oder das neue Weißbrot mit Semola.

Ebenso stehen demnächst wieder einige Brot-Genussabende an, die ich als Sommelier begleiten darf.

Es wird also auch in Zukunft nicht langweilig und wir freuen uns, auch weiterhin täglich für Sie backen zu dürfen.

Ihnen nun alles Gute und viel Freude beim Lesen der neuen Backstuben-Post.

Es grüßt sie herzlich...
Ihr Bäckermeister
Daniel Link



Nahezu fünf Jahrzehnte in der Backstube

Jürgen Link genießt nun den Ruhestand - ein Bäcker mit Leidenschaft, Leib und Seele

Er ist quasi seit den Anfängen der Bäckerei an der Seite von seinem Bruder Dietmar. Ein echter Bäcker mit Leib und Seele, so kennt man Jürgen Link.



Seit 1977 arbeitet er fast ununterbrochen in der Bäckerei mit. Nach absolvierter Lehrzeit und Wehrdienst stand dem Bäckerdasein nichts im Wege. Geprägt wurde er, wie sein 6 Jahre älterer Bruder, durch die elterliche Bäckerei

in Schura, wo er schon früh Bäckerluft atmete. Während all der Jahre zeigte Jürgen seine Stärken als Bäcker. Er überwachte die Backstube und schaute hier nach dem Rechten, während sich Dietmar um die Geschäftsführung und die Expansion kümmerte. Hier lernte er in den Folgejahren auch seine Ehefrau Gaby kennen, welche im Verkauf arbeitet und aktuell die neue Filiale im Rewe Markt in der Butschstr. betreut.



In der Backstube gibt es kaum einen Bereich, den Jürgen Link nicht beherrscht. Doch seine größte Leidenschaft gilt dem süßen Hefeteig, wie Plunder, Hefezöpfe oder Croissant. Von der Teigherstellung und das Einziehen der Butterplatten bis zur Herstellung der feinen Füllungen sowie dem Aufarbeiten und Backen. Ein Bereich, der wie alle Tätigkeiten in der Backstube, viel handwerkliches Geschick, Fingerspitzengefühl und Leidenschaft für den Teig sowie langjährige Erfahrung benötigt. Dies alles wissen seine Kollegen und wir tagtäglich zu schätzen.

Fast 50 Jahre im selben Betrieb sind heutzutage nicht selbstverständlich. In dieser Zeit gibt es stets auch Höhen und Tiefen. Daher ist es umso bewundernswerter, dass Jürgen Link einen Schlaganfall im Januar 2013 vermeintlich gut wegstecken konnte.

Im Herbst 2025 startete er nun in den nächsten Lebensabschnitt. Offiziell ist er seit Oktober 2025 in



So kam in den weiteren Jahren auch die Bezeichnung „Bäckerbrüder“ in der Werbung zum Einsatz, der das Bäcker-Brüderpaar einzigartig in Trossingen und der umliegenden Region machte. Obwohl sich Jürgen in der Öffentlichkeit eher dezent zurückhielt, kennt man ihn in Trossingen und Umgebung aus vielen Begegnungen, sei es in den Verkaufsstellen oder nachmittags bei seinen Laufunden.



Rente. Ganz lassen kann er es aber (zum Glück) noch nicht. Es wäre auch ein ziemlich abrupter Wechsel in den Ruhestand. Und so unterstützt uns Jürgen seither immer noch 2-3 Tage pro Woche.

Das Backstuben-Team lies es sich auch nicht nehmen und hat Jürgen unter anderem mit einem schönen Gruppenbild (Bild unten), echt und authentisch, verabschiedet.

Und auch wir durften Jürgen zum Renteneintritt ein Präsent überreichen.

Lieber Jürgen, wir freuen uns, wenn du uns noch eine Weile unterstützt. Mindestens solange es dir noch weiterhin Spaß macht und die Gesundheit es zulässt.



Das Team der Backstube gratuliert Jürgen (Bild: Nov. 2025)

Regional & Nachhaltig - Bäckerhandwerk aus Trossingen

Warum ein regionaler Einkauf beim örtlichen Fachhandel die Region und ihre Menschen stärkt

Gutes Brot braucht Zeit, Erfahrung und beste Zutaten. In unserer Bäckerei verbinden wir traditionelles Bäckerhandwerk mit moderner Technik, regionaler Verantwortung und echter Leidenschaft für Qualität.

Bereits ab 2:00 Uhr nachts arbeitet unser Team daran, frische Backwaren für unsere Kundinnen und Kunden herzustellen. Dabei setzen wir bewusst auf lange Teigruhezeiten von bis zu 24 Stunden in unseren Reifekammern.

Durch den geringen Hefeinsatz und die natürliche Fermentation entwickeln unsere Brote ihren besonderen Geschmack und eine gute Bekömmlichkeit.

GEMEINSAM STÄRKEN WIR UNSERE REGION!
REGIONAL. NACHHALTIG. ZUKUNFTSFÄHIG.

BACKEN IN ELEKTRO-BACKÖFEN MIT ÖKOSTROM DER REGION

- ✓ Moderne Elektro-Backöfen
- ✓ Ökostrom der Region
- ✓ Krustenbildung & Ofentrieb

WIR BACKEN MIT HERZ, HANDWERK UND VERANTWORTUNG - FÜR HEUTE UND MORGEN!

WERTSCHÖPFUNG VOR ORT
Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten und Erzeugern zusammen - verlässlich, fair und auf Augenhöhe.

AUSBILDUNGSPLÄTZE VOR ORT
Wir bilden aus und geben unser Wissen und unsere Leidenschaft fürs Handwerk an die nächste Generation weiter.

ARBEITSPLÄTZE VOR ORT
Wir schaffen und sichern Arbeitsplätze in unserer Region - dauerhaft und zukunftsfähig.

KURZE TRANSPORTWEGE = WENIGER CO₂
Kurze Lieferwege schonen das Klima und unterstützen regionale Partnerschaften.

REGIONALE PRODUKTE FÜR HÖCHSTE QUALITÄT
Unsere Zutaten und unsere Produkte kommen aus der Region - für frische Qualität und besten Geschmack.

GEMEINSCHAFT & ZUSAMMENHALT
Wir sind Teil unserer Region und engagieren uns für unsere Gemeinschaft.

ZUKUNFT GESTALTEN FÜR KOMMENDE GENERATIONEN
Nachhaltig wirtschaften, Ressourcen schonen und verantwortungsvoll handeln - für eine lebenswerte Zukunft.

DANKE, DASS SIE MIT UNS DIE REGION STÄRKEN!

UNSER VERSPRECHEN

- ✓ Echt regional
- ✓ Mit erneuerbarer Energie
- ✓ Mit Liebe zum Handwerk
- ✓ Mit Verantwortung für Mensch und Umwelt

FÜR UNSERE HEIMAT. FÜR UNSERE ZUKUNFT. FÜR UNS.

Ein wichtiger Bestandteil unserer Arbeit ist die Regionalität. Unser Mehl beziehen wir von der Rettenmeier Mühle in Horb. Kurze Lieferwege, regionale Partnerschaften und die Versorgung unserer sechs Verkaufsstellen im Umkreis von 15 Kilometern helfen dabei, Frische, Qualität und Nachhaltigkeit miteinander zu verbinden.

Auch beim Thema Energie übernehmen wir Verantwortung. Gebacken wird in modernen Elektro-Backöfen mit Ökostrom der Trossinger EnTro. So verbinden wir traditionelles Handwerk mit einem bewussten Umgang mit Ressourcen.

Besonders stolz sind wir auf unser Team. Menschen aus über 12 Nationen arbeiten täglich gemeinsam in unserer Backstube und im Verkauf. Vielfalt, Weltoffenheit und gegenseitiger Respekt sind für uns selbstverständlich und machen unsere Gemeinschaft stark.

Als regionaler Arbeitgeber schaffen und sichern wir Arbeitsplätze vor Ort und bilden aktuell drei Auszubildende aus. Denn wir möchten unser Wissen und unsere Leidenschaft für das Bäckerhandwerk an die nächste Generation weitergeben.

Mit unserem täglichen Handwerk möchten wir nicht nur hochwertige Backwaren herstellen, sondern auch einen Beitrag für unsere Heimat leisten. Denn Nachhaltigkeit bedeutet für uns auch, dass die Wertschöpfung in der Region bleibt. Und unsere rund 70 Mitarbeiter - egal ob Vollzeit, Teilzeit oder im Minijob - danken es Ihnen.

Mit Zeit gebacken. Mit Liebe gemacht. Ihre Bäckerfamilie Link

Ab sofort per WhatsApp bestellen einfach, direkt & unkompliziert

Unsere Bäckerei ist ab sofort auch direkt per WhatsApp erreichbar. Damit möchten wir unseren Kunden den Kontakt zu uns noch einfacher und persönlicher machen.

Unter der Telefonnummer 07425 / 5028 der Backstube und des Backstubenladens in der Hauptstelle in Trossingen nehmen wir gerne Bestellungen, Vorbestellungen und Anfragen unkompliziert entgegen. Egal ob frisches Brot zum Frühstück, feine Backwaren für den Nachmittag oder besondere Wünsche für Familienfeiern und Feste - per WhatsApp können Anliegen schnell und bequem an uns gesendet werden.

Mit diesem zusätzlichen Service möchten wir den Alltag für unsere Kunden erleichtern und gleichzeitig noch näher im Austausch bleiben. Natürlich stehen wir weiterhin auch persönlich oder telefonisch in unserer Bäckerei für Beratung und Wünsche zur Verfügung.

Wir freuen uns auf eure Nachrichten und bedanken uns herzlich für das Vertrauen in unsere handwerkliche Backtradition.

WIR SIND JETZT DIREKT PER WhatsApp ERREICHBAR!

Gerne nehmen wir Bestellungen und Anfragen unter

07425-5028

unkompliziert entgegen.

Wir freuen uns auf euch!