

# Freiburger BACKPFEIFLE



**PFEIFLE**

MEIN BÄCKER IN FREIBURG

## Freiburg genießen

Gewinnspiel:  
Exklusive Nacht des  
Backens

Himmlisch gut – Süße Teilchen aus unserer Backstube  
20 Jahre Wolfgang Pfeifle – Mit Herzblut für den Familienbetrieb  
Brotverrückt – Friburger Michel auf Weltreise  
Brot-Tipp – Friburger Michel für Singles





## Editorial

Willkommen zum Freiburger Backpfeifle! Seit einigen Monaten stellen wir nun unschlagbare, zartblättrige Butter- und Schoko-Croissants her, und so haben wir uns gedacht, dass es in dieser Ausgabe einmal nicht nur um unsere Brotleidenschaft gehen soll. Immerhin schlägt unser Herz gleichermaßen für raffiniertes Feingebäck. Und der Herbst ist bekanntlich die beste Zeit, um sich wieder mit süßen Stücken anzufreunden. Natürlich gibt es wie immer gute Tipps und Neues von unserem Team. Und: Wir planen eine exklusive Nacht des Backens, an der Sie mit etwas Glück teilnehmen dürfen. Viel Spaß beim Lesen!

### PRODUKT IM PORTRÄT

#### Himmlisch gut

## Süße Teilchen aus unserer Backstube



Süße Stücke sind in unserer Backstube eine besondere Herausforderung. Woher beziehen wir die besten Zutaten? Wie können wir die Rezepturen weiter toppen? Und die Herstellung der Teige und Füllungen verfeinern? Schließlich stecken in jedem unserer Teilchen beste Rohstoffe, raffinierte Rezepte und viel Liebe ...

Was uns antreibt, ist der Anspruch, unvergleichlich feine, leckere Teilchen zu backen, die jede Nascherei zum Hochgenuss machen. Das fängt bei den Zutaten an. Wir verarbeiten nur hochwertige Rohstoffe, bevorzugt aus der Region – angefangen bei feiner Markenbutter über naturreines Mehl der regionalen Marktgemeinschaft Kraichgau-Korn bis hin zu Eiern aus artgerechter Geflügelhaltung der Erzeugergemeinschaft Zapf Hof von regionalen, familiär geführten Höfen. Natürlich muss so mancher Rohstoff auch von weiter her kommen, wie die ausgesuchten Zutaten der Mailänder Marzipanmasse für unser Oberlindenhörnle, unser feinfruchtiges Orangeat aus der italienischen Schweiz oder unsere delikate Madagaskar-Vanille.

Was allerdings alle unsere süßen Teile gemeinsam haben, sind die aufwändige handwerkliche Herstellung und das Backen mit Vorteigen und selbst geführten Sauerteigen, denen wir viel Zeit zum Reifen geben. Dazu wird alles noch per Hand abgewogen, ausgerollt, in Form gebracht, bedarfsweise gerollt, gefüllt und mit Streuseln oder anderen Zutaten veredelt. Auch die Fruchtfüllungen und Puddingspezialitäten für unser Feingebäck kochen wir nach alten Familienrezepten noch selbst. Unsere besondere Spezialität sind tourierte Teige für Apfeltaschen, Puddingplunder und Croissants sowie für unser Oberlindenhörnle. Dazu wird schichtweise Hefefeinteig flach ausgerollt, mit Butterplatten belegt, gefaltet und wieder ausgerollt. Ein aufwändiger Prozess, der vieler Ruhepausen bedarf – für den Teig ebenso wie zur Abkühlung der hauchdünnen Butterschichten. Das raffinierte Verfahren ermöglicht uns, den Teig für das gewünschte Gebäck optimal zu beeinflussen. Die vielschichtige Teiglockerung lässt dabei wunderbare feinsplittrige Gebäcke entstehen. Die Königsklasse sind hier unsere butterzarten, aromatischen Croissants und Schoko-Croissants, die wir nach fast einem Jahr Übungszeit nun endlich selbst herstellen.

Gerade in der kalten Jahreszeit empfehlen wir, jeden dunklen Tag mit einem unserer feinen Teilchen zu versüßen. Schließlich ist jedes süße Stück, jedes gefüllte Gebäck, jedes zartblättrige Croissant bei uns ein Unikat. Man kann es sehen und vor allem schmecken.

#### Für Liebhaber von süßem Gebäck

## Ausgewählte Genießerstückchen

Was wäre der Herbst ohne den Genuss von feinen süßen Teilchen? Hier einige unserer verführerischen Highlights!



#### **Oberlindenhörnle** Die Spezialität

Unsere gelungene Liaison aus Mürbeteig und Blätterteig mit Rosinen und edler Mailänder Marzipanmasse. Mit feiner Butter gebacken und mit zarten Kokosflocken veredelt.



#### **Nussecke** Der Klassiker

Unser knuspriges Feingebäck mit Haselnüssen und Zartbitter-Kuvertüre für ein rundum nussiges Geschmackserlebnis.



#### **Studentenschnitte** Der Gewürzkuchen

Unsere Spezialität nach traditioneller Freiburger Art mit feiner Butter gebacken. Das ultimative Gewürzgeheimnis nach altem Familienrezept.

## 20 Jahre Wolfgang Pfeifle

# Mit Herzblut für den Familienbetrieb

Wolfgang Pfeifle feiert sein 20-jähriges Jubiläum. Seit 1997 führt er unseren Familienbetrieb in der vierten Generation. Sozusagen von Geburt an Bäcker, hat er sein Handwerk von der Pike auf kennen und lieben gelernt. Doch mindestens genauso lieb geworden ist ihm die Schaffung eines für die Branche ungewöhnlich guten Betriebsklimas.

Gleich nach seiner Bäcker Ausbildung hatte sich Wolfgang Pfeifle auf Wanderschaft begeben und als Geselle so manchen neuen Impuls aufgenommen, den er nach seiner Meisterprüfung in die väterliche Backstube nach Haslach mitbrachte. Nachdem er vor genau 20 Jahren die Geschäftsführung übernommen hatte, innovierte er die Produktion und knüpfte wieder an die Wurzeln des Bäckerhandwerks an. Seitdem arbeitet er kontinuierlich daran, die Qualität der Backwaren zu verbessern. Das Backen auf Naturtuffstein und die aktive Unterstützung des Bäckermeisters Michael Schulze bei der Weiterentwicklung handwerklicher Backverfahren sind nur einige Meilensteine.



Freiburg sei der ideale Ort für den Erfolg unserer Bäckerei, findet Wolfgang Pfeifle. Ideal von der Größe und der Abstrahlung in die Region. Ein Netz von zehn Stadtgeschäften, das Lebenswerk seines Vaters Franz, hatte die wirtschaftliche Grundlage für gesundes Unternehmenswachstum gesetzt. Mit diesem Erbe im Gepäck ist Wolfgang dann aber seinen ganz eigenen Weg gegangen: zurück zum Handwerk, Konzentration auf bestes Brot mit Alleinstellungsmerkmalen, ein mo-

derner Markenaufbau und Verdoppelung der Arbeitsplätze auf bestehender Fläche. Wichtig war ihm dabei stets, dass sich jeder Mitarbeiter wie in einer großen Familie fühlt. Als „Chefmanager zum Anfassen“ hat er für sein Team immer ein offenes Ohr und gibt jedem Raum, sich zu entfalten und seine individuellen Stärken einzubringen. Unser heute über 100 Mitarbeiter starkes Team dankt es ihm mit großer Loyalität und höchstem Engagement.

## Steckbrief PFEIFLE Team



*„Nur in einem perfekten Team macht die Arbeit Spaß.“*

### Stefan Lupberger, Backstube

Stefan ist waschechter Freiburger und unser zuverlässiger Mann am Backofen. Nach vielen Wanderjahren in verschiedenen Bäckereibetrieben führte ihn sein Weg vor drei Jahren in unsere Backstube. Und weil das Arbeitsklima so gut ist und alle respektvoll miteinander umgehen, möchte er auch gar nicht mehr hier weg. Im Unterschied zu seinen früheren Erfahrungen fühlt er sich bei uns wie in einer großen Familie und schätzt ganz besonders das perfekte Zusammenspiel im Bäckerteam.

#### Lieblingsprodukt:

Studentenschnitte.

#### Empfehlung:

Linzertorte in der Adventszeit.

#### Freiburg-Tipp:

Zum Jesuitenschloss raufsteigen und Freiburg von oben anschauen.



*„Als Mensch funktionierenere ich nicht auf Knopfdruck wie eine Kaffeemaschine.“*

### Desiree Brombacher, Verkauf

Desiree stammt aus Simonswald und lebt schon viele Jahre in Freiburg. Ganz besonders schätzt sie die kulturelle Vielfalt und Offenheit unserer Stadt. Nach verschiedenen beruflichen Stationen hat Desiree ihre Liebe zum Gebäck und die Leidenschaft fürs Verkaufen entdeckt. So kam sie 2014 von einer Großbäckerei zu uns und fand hier den ersten Betrieb, in dem für sie alles stimmt. Besonders schätzt sie den offenen, ehrlichen Umgang, auch mit den Chefs.

#### Lieblingsprodukt:

Oberlindenhörnle.

#### Empfehlung:

Friburger Bengel mit Quark und Oliven vom Markt.

#### Freiburg-Tipp:

Abends am Seepark abschalten und den Sternenhimmel angucken.



*„Immer alles gut planen, und dann Gas geben ...“*

### Dirk Ellringmann, Versand

Dirk ist heimattreuer Freiburger und nach 32 Jahren ein alter Hase im Versand. Schon in den 1990er Jahren war er bei uns, wollte aber nach sieben Jahren auch mal andere Luft schnuppern. Mit hoher Motivation kam er 2014 zu uns zurück. Schließlich fühlt Dirk sich der Familie Pfeifle emotional sehr verbunden. Wolfgang Pfeifle ist für ihn nicht nur ein „sauguter Chef“, sondern der beste, den er jemals hatte. Besonders schätzt Dirk den fairen Umgang und dass er seine Ideen einbringen kann.

#### Lieblingsprodukt:

Oberlindenhörnle.

#### Empfehlung:

Oberlindenbaguette mit Kräuterbutter und Zwiebeln zu einem kühlen Weizen.

#### Freiburg-Tipp:

Samstags um 6.00 Uhr morgens den Münsterplatz genießen.



## Verrückt nach gutem Brot

### Unser Friburger Michel auf Weltreise

Wussten Sie schon, dass das Meisterstück aus unserer Haslacher Backstube gelegentlich um die halbe Welt reist? Neben so manchen Brotverrückten, die unseren Friburger Michel mit in den Urlaub nehmen, deckt sich unser treuer Kunde Reinhard Luksch, bekennender Friburger-Michel-Fan, regelmäßig mit dem Brot ein, wenn er jenseits von Freiburg in der Welt unterwegs ist. Und das kommt recht häufig vor, denn Reinhard ist seit fast 45 Jahren Hobbypilot und in der Ersatzteil-Logistik großer Airlines tätig. So verbrachte er jüngst viele Monate im Jahr in Abu Dhabi, wo er mit unserem Michel stets den Geschmack von Heimat mit im Gepäck hatte. Das Meisterstück aus unserer Backstube entdeckte Reinhard zum ersten Mal in einem Film auf Facebook, wo ihn gleich die Passion und Hingabe begeisterte, mit der dieses Brot gemacht ist. Seitdem hat auch ihn die Brotleidenschaft gepackt. Aktuell arbeitet er in Dubai – und dort darf der Michel natürlich auch nicht fehlen.



## Geschmackvoller Begleiter zu süßem Gebäck

### „Höllentäler“ von der Rösterei Schwarzwild



Probieren Sie doch einmal zu unseren süßen Stücken den „Höllentäler“ von Freiburgs Rösterei Schwarzwild. Der sortenreine Single Lot Espresso ist ein Direktimport und stammt aus der Familienplantage Badra Estates in Indien.

Durch den direkten Kontakt zwischen dem Farmer und der Freiburger Rösterei wissen wir, dass der Kaffee nachhaltig angebaut und fair gehandelt wird. Der Farmer erhält einen sehr guten Preis, der es ihm ermöglicht, Kaffees in Spitzenqualität zu produzieren. Der „Höllentäler“, den wir auch in allen unseren Stadt-Filialen anbieten, hat einen wuchtigen und kräftigen Körper, wenig Säure und einen weichen, würzigen Geschmack. Probieren Sie selbst! Sie bekommen ihn als ganze Bohne oder frisch gemahlen direkt bei der Rösterei Schwarzwild.

## Tipps und Tricks für Ihr Lieblingsgebäck

### Friburger Michel für Singles

Immer wieder bekommen wir von Kunden zu hören, wie sehr sie bedauern, dass der Friburger Michel nicht wie die meisten unserer Brote geteilt und als halbes Brot verkauft wird. Für Singles sei der 750-Gramm-Laib einfach zu groß. Leider verliert ein Friburger Michel an Qualität, wenn wir ihn schon im Laden anschneiden und liegen lassen, bis die nächste Hälfte verkauft wird. Doch auch für Singles gibt es eine Lösung: den Michel einfach halbieren oder vierteln und einen Teil einfrieren. So bleibt das Aroma erhalten – und wenn man das Brot langsam auftauen lässt, schmeckt es beinahe so gut wie frisch. Probieren Sie es aus!



## Hier gibt's echtes Brot und mehr ...

Besuchen Sie uns in einer unserer Freiburger Filialen, auf dem Münstermarkt und in der Adventszeit auf dem Weihnachtsmarkt. Wir freuen uns auf Sie!

### Hauptgeschäft & Backstube:

Bäckerei Wolfgang Pfeifle GmbH & Co. KG  
Carl-Kistner-Straße 20  
79115 Freiburg

### Filialen:

- Talstraße 34
- Wilhelmstraße 1 a
- Markgrafenstraße 77
- Rheinstraße 15
- Bugginger Straße 54
- Oberlinden 18
- Reutebachgasse 1
- Schiffstraße 12
- Elsässerstraße 60

### Münstermarkt:

bis 14.00 Uhr

### Service-Kontakt:

Tel. 0761 / 479 10 - 0  
info@baeckerei-pfeifle.de  
www.baeckerei-pfeifle.de



PFEIFLE

# Mein Bäcker in Freiburg

## TEILNAHMEKARTE GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie eine Einladung zum Exklusiv-Event!  
**PFEIFLE Nacht des Backens**



Sie sind verrückt nach gutem Brot, Weckle und Feingebäck? Und wollten immer schon einmal mehr darüber wissen? Dann machen Sie mit bei unserem Gewinnspiel zur PFEIFLE Nacht des Backens.

Mit etwas Glück erhalten Sie eine exklusive Einladung für zwei Personen zu einem kurzweiligen Event mit Backstubenführung und Verkostung bei einem guten Glas Sekt und Wein aus der Region. Der Event wird voraussichtlich im Februar nächsten Jahres stattfinden.

Unter allen Einsendern verlosen wir fünf Einladungen für je zwei Personen.

Machen Sie mit und geben Sie die ausgefüllte Teilnahme-karte bis zum 23. Dezember 2017 in einer unserer Stadt-Filialen ab! Wir wünschen Ihnen viel Glück.

Die Gewinner werden auf unserer Website veröffentlicht! Teilnahmebedingungen unter [www.baecckerei-pfeifle.de](http://www.baecckerei-pfeifle.de).



### Teilnahme Gewinnspiel

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_



PFEIFLE

MEIN BÄCKER IN FREIBURG

PFEIFLE Nacht des Backens

## Probieren Sie unser Oberlindenhörnle

Wenn Sie unser Oberlindenhörnle und elf Brote Ihrer Wahl aus unserer Back-Kollektion kaufen und genießen, erhalten Sie im Anschluss ein Brot oder ein süßes Teilchen nach Wunsch gratis.

Karte einfach in Ihrer PFEIFLE Filiale vorzeigen und dann viel Freude beim Genuss unserer Backwaren!



Pfeifle Genusskarte

Gültig bis 30. April 2018



Oberlindenhörnle  
Die Spezialität

Ihr Brot  
nach Wahl



Holen Sie sich das original  
Freiburger BACKPFEIFLE  
in einer unserer Filialen!



Mein Bäcker in Freiburg

