

Freiburger BACKPFEIFLE



PFEIFLE

MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Am Puls des Backens

Mit tollen Tipps und
leckerem Rezept rund
um's Brot

Immer im kreativen Flow – Interview mit Michael Schulze
Die Provence trifft Freiburg – Unsere Friburgasse
Brotverrückt – Passionierte Besucher aus aller Welt
Für Genießer – Brotbegleiter vom Münstermarkt





Editorial

Willkommen zur neuen Ausgabe des Freiburger Backpfeifle! Wie Sie sicherlich wissen, sind wir stets in Bewegung. Was können wir besser machen? Was möchten wir den Menschen in Freiburg Neues bieten? Das sind Fragen, die uns immer wieder umtreiben. Heute geht es um das kreative Schaffen in unserer Backstube. Schließlich ist die Leidenschaft für kreative Backkultur ein zentraler Anker unserer Philosophie. Erfahren Sie wieder viel Spannendes rund ums Brot und entdecken Sie Neues für Genießer. Viel Spaß beim Lesen!

PFEIFLE IM PORTRÄT

Immer im kreativen Flow

Interview mit Michael Schulze



Das Bäckerhandwerk ist eine alte Kunst. Für uns ist es Berufung. Wir konzentrieren uns auf ursprüngliche Backkultur und entwickeln diese behutsam weiter – immer dem besten Geschmack auf der Spur. Unser Ziel ist nicht, permanent neue Trendbrote zu verkaufen, sondern, ein überschaubares Spezialitäten-Programm in besonderer Qualität zu bieten. Dieser Herausforderung stellen wir uns jeden Tag aufs Neue. Erfahren Sie mehr im Interview mit Michael Schulze, dem kreativen Kopf in unserer Backstube.

Herr Schulze, Sie genießen den Ruf, ein Freiburger Brot-Künstler zu sein. Was treibt Sie eigentlich an?

Als „Künstler“ sehe ich mich nicht. Mir ist die handwerkliche Arbeit rund ums Brot wichtig und nicht die Perfektion oder Ästhetik. Was mich dabei antreibt, ist Entdeckerfreude: Dinge ausprobieren, Überraschendes kreieren. Das fängt bei den Rohstoffen an und zieht sich durch die ganze Wertschöpfungskette.

Sind Sie immer im kreativen Prozess?

Ja, schon. Selbst wenn ich bei der Arbeit auf eine Sache fokussiert bin, bleibt immer ein Türchen offen für etwas Neues.

Woher nehmen Sie Ihre Inspiration?

Ich experimentiere mit verschiedenen Parametern wie Garzeit, Temperatur oder Mengenverhältnissen. Manchmal spielt auch der Zufall mit. So ist z. B. die Mehlqualität nicht immer gleich, dann muss ich etwas Neues ausprobieren. Viele Inspirationen hole ich mir auf Reisen. Ich halte einfach die Augen offen, egal wo ich bin.

Der Austausch mit Bäckern auf der ganzen Welt spielt für Sie eine wichtige Rolle?

Ja, ich bin immer im Dialog mit Gleichgesinnten. Über soziale Medien ist das ganz einfach. Wichtig sind auch Reisen zu Bäckerkollegen – wie schon nach Kalifornien, Skandinavien, Schottland, England, Frankreich ... Auch wenn ich privat unterwegs bin, besuche ich Bäckereien und schaue einfach zu. Es gibt überall etwas zu entdecken, das interessant schmeckt. Die Anregungen bringe ich mit nach Freiburg und mache etwas Eigenes daraus.

Probieren Sie viel aus, bis ein neues Produkt entsteht?

Es gibt unendliche Möglichkeiten, Neues zu entwickeln. Das fängt bei den Getreidesorten an – wie arbeite ich den Geschmack des Getreides am besten raus? Entscheidend sind auch strategische Überlegungen zum Sortiment: Wollen wir ein reines Produkt wie das Einkornbrot oder ein Genussbrot wie die Freiburger Mische mit Walnuss und Brotklee? Wie soll die Form aussehen? Soll es ein helles oder dunkles Brot sein? Dann experimentiere ich, spiele mit den Verfahren für Vorteige und Sauerteige. Jede Veränderung wirkt sich auf Volumen, Kruste, Krume und letztlich den Geschmack des Brotes aus. Das geschieht oft nebenbei – aus Freude am Experimentieren. Ganz selten ist es gleich eine Punktlandung – so ein Entwicklungsprozess kann auch mal bis zu einem Jahr dauern.

Tüfteln Sie auch am bestehenden Sortiment?

Natürlich. Wir wollen nicht immer neue Produkte entwickeln. Das würde unseren Betrieb und auch unsere Kunden überfordern. Eine große Herausforderung in unserer Filialbäckerei ist die permanente Verbesserung des Geschmacks. Und die Sicherstellung der Qualität bei wechselnden Außen Umständen. Wie erreichen wir, dass unser Gebäck gleichbleibend gut ist? Mein Team in der Backstube hat sich von meiner Leidenschaft anstecken lassen und lebt diese jeden Tag. Und wir fragen uns permanent, was wir besser machen können. So haben wir immer wieder etwas verändert – zum Beispiel mit dem Verzicht auf gehärtete Fette durch Umstellung von Margarine auf Butter oder Rapsöl für Rührkuchen. Den Augustinerlaib backen wir inzwischen heller und unsere Vollkornprodukte alle mit Natur-Sauerteig. Beim Feingebäck kochen wir die Füllungen selbst. Und mit einem neuen, aufwändigen Verfahren für tourierte Teige haben wir unsere Plunderteige weiterentwickelt und stellen nun auch Croissants und Schoko-Croissants selbst her. Es gilt, immer wieder alles auf den Prüfstand zu stellen und herauszufinden, was wir noch besser machen können. Das ist ein Prozess, der niemals endet.

Dürfen wir uns denn wieder auf ein neues Produkt freuen?

Ja, dieses Mal gibt es etwas für Liebhaber mediterraner Brotkultur. Mehr wird aber noch nicht verraten.

Herr Schulze, vielen Dank für das Gespräch!

Die Provence trifft Freiburg

Aus Fougasse wird unsere Friburgasse

Passend zur kommenden Grillsaison gibt es erstmals eine sommerlich-mediterrane Neu-Kreation made in Freiburg: die Friburgasse. Schließlich ist unser Freiburger Bäckerteam genauso weltoffen wie unsere Stadt. Die Inspiration kommt von der Fougasse, einer ursprünglich provenzalischen Brot-Spezialität mit Olivenöl – und mit großen Löchern, wie sie unser Bäckermeister im Brot so liebt. Hergestellt wird die neue Freiburger Spezialität aus Sauerteig und Weizenvorteig mit italienischem Hartweizen, wenig Hefe und Salz. Dank sehr schonender Behandlung hält das Brot lange zartsplittrig frisch. Als Finish kommen hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl und eine exquisite Mischung mediterraner Kräuter dazu. Entdecken Sie das besondere Aroma von Hartweizen gepaart mit Sauerteig aus unserer Backstube. Schmeckt pur und natürlich als aromatischer Begleiter zum Grillsteak.



Noch bis 30. Juni im Programm

Friburger Dinkel-Miche mit feinen Saaten

Zwei bis drei Mal im Jahr backen wir für Freiburg ein ganz besonderes Brot – die Friburger Miche. Hervorgegangen ist diese saisonale Brot-Spezialität aus unserem Meisterstück, dem Friburger Michel – und sie wird immer wieder mit neuen Zutaten veredelt. „La Miche“ heißen in Frankreich übrigens die traditionellen großen, meist rund geformten Brotlaibe. Probieren Sie jetzt unsere Frühjahrs-Miche aus 100 % Dinkel mit einem raffinierten Mix aus gerösteten Sonnenblumen, Haferflocken, Leinsamen, Sesam- und Mohn-Saaten.

Steckbrief PFEIFLE Mitarbeiter



„Egal wie viel Stress, immer positiv bleiben.“

Sabine Seidel, Verkauf

Sabine Seidel ist ein waschechtes Freiburger Bobbele und seit 2015 in unserem Verkaufsteam. Nach der Erfahrung in einer Großbäckerei freut sie sich hier über die familiäre Atmosphäre, die geregelten Arbeitszeiten und darüber, wie auf alle eingegangen wird. Einige Zeit hatte sie die Selbstständigkeit in einer Franchise-Bäckerei gelockt, doch nachdem der Franchise-Vertrag gekündigt wurde, kam sie gerne zurück in unser Team. Immerhin steht sie hier auch voll und ganz hinter den handwerklichen Produkten.

Liebblingsprodukt:
Green City Urdinkel.

Empfehlung:
Puddingplunder mit Pudding aus eigener Herstellung.

Freiburg-Tipp:
Bei schönem Wetter raus an den Tunisee.



„Auch bei der Arbeit darf mal ein Späßchen sein.“

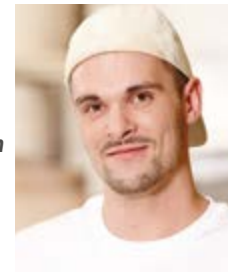
Robin Gliewe, Backstube

Robin Gliewe stammt wie wir aus Haslach und kam vor sieben Jahren als Auszubildender in unsere Backstube. Heute ist er Bäckergeselle und nach wie vor gerne in unserem Bäckerteam. „Die Leute hier sind gut drauf und machen auch mal ein Späßchen“, erklärt er. Robin liebt seinen Beruf und das Backen, weil er immer wieder sehen und erleben kann, was er mit den eigenen Händen hergestellt hat.

Liebblingsprodukt:
Tomaten-Mozzarella-Ciabattini.

Empfehlung:
Mohnschleife.

Freiburg-Tipp:
Ein Spaziergang durch den Stadtgarten.



„Die Schatten deiner Vergangenheit sind die Wegweiser deiner Zukunft.“

Kim Mimietz, Backstube

Kim Mimietz kommt aus dem Stühlinger und hat 2007 seine Bäckerlehre bei uns absolviert. Schon immer liebte er neue Herausforderungen und verließ uns, um im Einzelhandel seinen Horizont zu erweitern. Dort vermisste er jedoch die handwerkliche Arbeit am Brot, und so kehrte er nach drei Jahren gerne zu uns zurück. Seitdem ist Kim unser treuer Mann am Ofen. Besonders gefällt ihm das Miteinander im Team und natürlich die Herausforderung, immer wieder etwas dazuzulernen.

Liebblingsprodukt:
Oberlindenhörnle.

Empfehlung:
Green City Saatenbrot.

Freiburg-Tipp:
Durch den Naturpark zum Mundenhof laufen.

Verrückt nach gutem Brot Passionierte Besucher aus der ganzen Welt

Unsere Haslacher Backstube ist nicht nur eine Kreativschmiede für leidenschaftliche Freiburger Bäcker, sondern inzwischen auch ein Geheimtipp für Brotverrückte aus der ganzen Welt.

Jahr für Jahr klopfen passionierte Bäcker und sogar brotbegeisterte Köche an die Tür unserer Backstube, um Michael Schulze und seinem tollen Bäckerteam über die Schulter zu schauen. Vom Besucher für eine Nacht bis zum Praktikanten für mehrere Wochen ist alles schon da gewesen. Schließlich ist die Szene der Brotverrückten weltweit recht überschaubar. Man kennt sich, und man spricht Empfehlungen aus. Auf diesem Weg sind schon Brot-Interessierte aus Polen, Ungarn, Italien, Schottland, Frankreich, Israel, Japan, Sri Lanka und den USA in unsere Backstube gekommen. Für uns ist es immer wieder ein schöner Ansporn, Menschen bei uns zu haben, deren Herzen genauso leidenschaftlich für echtes Brot schlagen wie unsere.



Tsukasa Miyawaki, japanischer Brotfan aus Tokio, kam während seiner Tour durch Europas beste Backstuben auch für eine Woche zu uns nach Haslach. Am Ende seiner Studien- und Wanderreise möchte er in Tokio seine eigene Bäckerei aufmachen.

Geschmackvolle Begleiter zum Brot Genussvolles vom Münstermarkt



Foto: Karlheinz Raach

Besuchen Sie unseren Marktstand und entdecken Sie bei einer Tour über den Freiburger Münstermarkt viele genussvolle Begleiter zu Ihrem Lieblingsbrot. Wie wäre es zum Beispiel mit einem charaktervollen Käse von heimischen Ziegen oder einem aromatischen Schwarzwälder Schinken? Delikat sind auch pikante Brotaufstriche und mediterrane Köstlichkeiten wie eingelegte Oliven oder Antipasti. Für süße Leckermäuler gibt es rund ums Jahr fruchtige Brotauf-

striche und milde bis feinwürzige Honige aus der Region. Die Auswahl ist unerschöpflich und für jedes Brot und jeden Geschmack ist etwas dabei.

Unser Tipp rund um's Brot Kreationen für die Grillsaison

Beim Grillen geht es längst nicht mehr nur um Würstchen oder Steaks. Zum perfekten Grillabend gehören Salate, Dips, Soßen und natürlich – Brot. Aber wussten Sie schon, dass Sie mit unserem Oberlindenbrot oder Friburger Michel einfache, delikate Grill-Spezialitäten zaubern können? Sie brauchen nur eine Scheibe Brot an beiden Seiten anzugrillen und mit gutem Olivenöl, Salz, ein wenig Knoblauch und frischen Kräutern zu verfeinern. Schmeckt großartig zu gegrilltem Gemüse, eingelegten Tomaten oder Oliven. Der Kreativität und dem guten Geschmack sind hier natürlich keine Grenzen gesetzt.



Foto: iStock

Hier gibt's echtes Brot und mehr...

Besuchen Sie uns in einer unserer Freiburger Filialen und auf dem Münstermarkt. 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



Christine Reichert
Patentante von Wolfgang Pfeifle
und ambitionierte Köchin

Christine Reichert ist die Patentante von Wolfgang Pfeifle und eine begeisterte Köchin. Ihre Küchenkreationen sind über Jahre erprobt, familien- und alltagstauglich und vor allem unvergleichlich lecker. Mit viel Liebe zaubert Christine auch so allerlei Spezialitäten mit Restbrot aus unserer Backstube. Ein echter Hit sind ihre Knödel aus Bächleweck vom Vortag.

Bächleweck-Knödel

Das brauchen Sie dazu

6 Bächleweckle (2-3 Tage alt) – bitte beachten: Oberlindenweckle sind aufgrund ihrer Kruste nicht geeignet.

300 ml Milch

2 Eier

1 Stk Zwiebel (fein gehackt)

1 Bund Petersilie (fein gehackt)

Salz, Pfeffer, Muskat

2-3 EL Butter

etwas Mehl zum Bestäuben

Preiselbeeren als Beilage

Und so wird's gemacht

1. Die Weckle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit lauwarmen Milch übergießen und mindestens 3 Stunden ruhen lassen. Christines Tipp: Weckle und Milch schon am Vortag richten, damit sie länger quellen können.
2. Eier verquirlen, mit den Gewürzen und der gehackten Petersilie zu den Weckle geben und alles grob unterkneten.
3. Die Zwiebel in Butter leicht andünsten (nicht braun werden lassen) und zur Masse dazugeben. Sollte die Knödelmasse zu weich geworden sein, einfach Semmelbrösel aus verriebenen Bächleweckle dazugeben.
4. Alles gut durchkneten. Dann feste Knödel formen und mit Mehl bestäuben.
5. Die Knödel in siedendes Salzwasser geben und ca. 20 bis 30 Minuten ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.
6. Mit einer Schaumkelle die Knödel aus dem Wasser nehmen und vor dem Servieren mit zerlassener Butter übergießen. Preiselbeeren dazu reichen.

Christines Bächleweck-Knödel sind die perfekte Beilage zu Pilzragout, Gulasch oder Braten und natürlich zu allen Wildgerichten.



Typisch Freiburg

Unsere Brot-Highlights für die Grillsaison



Münster-Flûte
Das Gourmetbrot

Unser knuspriges
Weizen-Stangenbrot
für echte Gourmets.



Friburger Bengele
Das Lieblingsbrot

Unser rustikales Weizen-
Stangenbrot mit Gersten-
malz – einfach zum
Verlieben.



Oberlindenbaguette
Das Französische

Mildaromatisches
Stangenbrot für Fans
von echtem Baguette.
Hergestellt mit
original Weizenmehl
aus Frankreich.



Friburgasse
Unsere Fougasse

Provenzalische Brot-
Spezialität mit Hartweizen,
Olivenöl und mediter-
ranen Kräutern. Made in
Freiburg für anspruchsvolle
Genießer.



PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG