

Freiburger BACKPFEIFLE



PFEIFLE

MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburg genießen

Entdecken Sie neue
Genuss-Highlights

Inspiration aus Skandinavien – Kanelbulle made in Freiburg

Genuss à la française – Unsere Croissants & Co.

Brot trifft Forelle – Brotbegleiter aus Freiburgs Fischerei Schwab

Verrückt nach gutem Miteinander – Interview mit Heinz Rösch





Editorial

Heute gibt es wieder einige Neuigkeiten aus unserer Bäckerei: Nachdem einer unserer Öfen das Zeitliche gesegnet hat, freuen wir uns über einen nagelneuen Backofen der jüngsten Generation mit vielversprechenden Potenzialen für bestes Freiburger Backwerk. Ein großes Dankeschön an unser Bäckerteam, das den Ausfall über Monate ohne Einbußen aufgefangen hat. Ebenfalls neu in unserer Backstube ist die jüngste Generation der Familie Pfeifle. Sohn Leon startet seine Bäcker Ausbildung, um zukünftig die Geschichte unserer Familienbäckerei weiterzuschreiben. Wir wünschen ihm viel Erfolg! Und natürlich gibt es wieder neue Back-Kreationen, dazu mehr auf den folgenden Seiten ...

PRODUKT IM PORTRÄT

Inspiration aus Skandinavien

Kanelbulle made in Freiburg



Unser Herz schlägt bekanntermaßen nicht nur für gutes Brot, sondern ebenso für raffiniertes Feingebäck. Dazu reisen wir auch mal durch die Welt, entdecken neue Gebäcke und lassen uns von kreativen Bäckern inspirieren. Unsere neueste süße Inspiration kommt aus Skandinavien und erhielt in unserer Haslacher Backstube natürlich den letzten Schliff.

Hierzulande ist Zimtgebäck typisch für die Weihnachtsbäckerei – in Skandinavien ist es ein süßer Klassiker bei jeder Kaffeepause. So wie die legendäre Kanelbulle, eine Zimtschnecke der besonderen Art. Traditionell kommt sie aus Schweden, wo man ihr sogar einen eigenen Feiertag, den „Kanelbullens Dag“ am 4. Oktober, gewidmet hat. Heute ist sie unter verschiedenen Namen in ganz Skandinavien zu Hause. Bei einer Reise nach Finnland hat Wolfgang Pfeifle die Kanelbulle für uns entdeckt. Unser Bäckermeister Michael Schulze wollte es dann natürlich ganz genau wissen und hat sich selbst auf den Weg gemacht auf der Spur nach dem besten Rezept. Fündig wurde er in Kopenhagen bei Emil Glaser, der sechs Jahre lang das preisgekrönte Restaurant Norma geleitet hat und heute in seiner Bäckerei Juno – the bakery außergewöhnliche Backwaren herstellt, so auch die Kanelbulle. Zurück in Freiburg wurde Emils Grundrezept neu interpretiert und erhielt hier seinen letzten Schliff à la Michael Schulze.

Was aber hat es mit diesem besonderen Zimtgebäck auf sich? Zunächst einmal die richtige Mischung ausgesuchter Zutaten: ein klassischer Hefeteig aus Mehl, guter Butter und Milch mit einem Tick gemahlenem Kardamom und einer delikaten Füllung aus Butter, Zucker und reichlich Zimt. Das Ergebnis ist eine außergewöhnliche Geschmackskomposition in buttrig-zimtiger Perfektion. Bemerkenswert ist auch die handwerklich gedrehte Knotenform. Mehr wollen wir heute aber nicht verraten. Am besten, Sie probieren das Genießerstück selbst. Jetzt zur kalten Jahreszeit ist die Kanelbulle ein wundervoller Begleiter zu frisch geröstetem Kaffee.

Wir wünschen guten Genuss!

Genuss à la française

Unsere Croissants & Co.

Kennen Sie schon unsere zartblättrigen Croissants nach original französischer Art? Ein Hochgenuss aus Hefevorteig und Sauerteig mit guter Butter und sehr viel Zeit bei der Teigführung. Für die zarte Blätterung sorgen die tourierten Teig-Butterschichten. Am besten selbst probieren!



Butter-Croissant Das Echte

Zartsplittrig und innen schön buttrig mit sanftem Aromenspiel.



Schoko-Croissant Das Echte mit Zartbitter-Schokolade

Delikates Aromenspiel mit buttrigen Nuancen und dem Geschmack von feinerherber Schokolade.



Neu-Kreation!

Pudding-Croissant Wie aus Kindertagen

Zartblättrig mit facettenreichen Sauerteig-Aromen. Puddingfüllung nach altem Geheimrezept mit Butter, Sahne, Ei und feiner Madagaskar-Vanille.

Neu und nussig

Unsere Nusschnecken

Seit wenigen Monaten gibt es für Nuss-Liebhaber ein feines Gebäck aus touriertem Sauerteig und Hefevorteig mit guter Butter und einer saftigen Füllung aus gemahlenden Haselnüssen und Mandeln. Unbedingt probieren!



Unser Herbst-Special

Friburger Walnuss-Miche mit Cranberry



Seit wenigen Wochen gibt es wieder eine neue Friburger Miche – die saisonal veredelte Variante unseres inzwischen legendären Weizensauerteigbrotess Friburger Michel. Frisch kreiert in unserer Backstube und passend zum Herbst trifft unser aufwändiger „Levain Naturel“ Sauerteig dieses Mal auf geröstete Walnüsse und getrocknete Cranberries. Erleben Sie ein unvergleichlich nussig-karamelliges Aromenspiel, gepaart mit der zarten Säure und fruchtigen Note der Cranberry. Ein raffinierter Brotgenuss für verwöhnte Gaumen!

Neues Snack-Highlight

Green City Vesperbrote



Entdecken Sie unsere neuen Green City Vesperbrote für unterwegs: ein gehaltvoller Snack aus saftigem Urdinkel- oder Saatenbrot – wahlweise belegt mit Käse pur oder mit Käse und Schinken von der Friburger Metzgerei Hügler und mit knackigen Tomaten- und Gurkenscheiben veredelt.

Wir wünschen guten Appetit!

Steckbrief PFEIFLE Mitarbeiter



„Die wahre Lebenskunst besteht darin, im Alltäglichen das Wunderbare zu sehen.“

Jennifer Dold,
Verkauf

Jennifer stammt aus dem Kinzigtal und kam 2013 nach ihrer Ausbildung zu uns. Seitdem bedient sie unsere Kunden in der Oberlindenbäckerei – immer entspannt und mit einem Lächeln. Freiburg gefällt ihr fast genauso gut wie unser handwerkliches Qualitätskonzept mit Konzentration auf wenige Brotsorten, Weckle und Feingebäck. Außerdem mag sie die Arbeit mit Menschen und die tolle Zusammenarbeit im Team. Bei unseren Schulungen und neuen Produkten findet sie es immer wieder spannend, etwas dazuzulernen.

Liebblingsprodukt:
Münster-Flüte.

Empfehlung:
Oberlindenhörnle.

Freiburg-Tipp:
Wenn der Blauregen blüht, durch die Konviktstraße schlendern.



„Sich immer die Zeit nehmen, um das Leben zu genießen.“

Jan Gehr,
Backstube

Jan hat seine Bäcker Ausbildung in der Nähe von Stuttgart gemacht und ist gerade für 18 Monate auf der Walz, um bei verschiedenen Handwerksbetrieben zu lernen. Danach möchte er BWL studieren und dann den Betrieb seiner Eltern in Tübingen übernehmen. Drei Monate seiner Wanderschaft verbringt er bei uns in der Backstube und ist begeistert von der besonderen Aufbereitung der Sauerteige, von den Arbeitszeiten, von dem großartigen Bäckerteam und den tollen Chefs. Wir wünschen Jan für seine Zukunft viel Erfolg.

Liebblingsprodukt:
Oberlindenbaguette.

Empfehlung:
Croissants & Co.

Freiburg-Tipp:
Ein Nachmittag am Tunisee.



„Mit einem Lachen im Gesicht läuft alles gleich viel besser.“

Alexandra Fischle,
Verkauf

Alexandra ist ein echtes Bobbele und kaufte schon als Schulkind ihr Mohrenkopfweckle bei uns. Nach 15 Jahren Verkauf in einer Kinder-Boutique kam die gelernte Einzelhandelskauffrau 2016 in unser Team. Zum einen war es die gute Erfahrung mit Verkaufsleiter Heinz Rösch, den sie bereits als fairen Personalchef erlebt hatte, zum anderen waren es unsere guten Backwaren, die sie zu dem Schritt bewegten. Ganz besonders schätzt Alexandra den freundlichen Umgang und dass die Chefs immer ein offenes Ohr haben.

Liebblingsprodukt:
Green City Saatenbrot.

Empfehlung:
Marmorkuchen.

Freiburg-Tipp:
Einmal auf den Münsterturm hoch.

Geschmackvoller Begleiter zum Brot

Forelle von Freiburgs Fischerei Schwab

Freiburger Brot trifft Schwarzwälder Forelle aus Freiburgs neu eröffneter Fischerei Schwab im mittelalterlichen Haus zum Stockfisch in der Herrenstraße 55. Ein geschmackvoller Begleiter zum Oberlindenbrot ist zum Beispiel das fangfrisch geräucherte Forellenfilet, dazu ein pikantes Apfel-Quitten-Chutney, das Ganze mit Salat garniert.

Für Liebhaber von delikaten Brotaufstrichen ist die hauseigene Forellen-Creme ein echtes Genießer-Highlight. Dazu ein Tipp für festliche Kanapees: mit Forellensauce bestrichene Scheiben unserer Münster-Flüte anrichten und mit Granatapfelkernen und feinen Kräutern veredeln. Wir wünschen Brot ahoi!



Verrückt nach einem guten Miteinander

Verkaufsleiter Heinz Rösch im Interview



Kann man in einem Filialbetrieb mit über 100 Mitarbeitern ein gutes Miteinander schaffen? Verkaufsleiter Heinz Rösch lebt es vor. Erfahren Sie mehr im Interview.

Herr Rösch, 2017 hat die Zeitschrift Fokus Money die Bäckerei Pfeifle zum Service-König gekürt. Sehen das Ihre Kunden auch so?

In unseren Kunden stecken wir nicht drin. Aber generell bekomme ich positive Rückmeldungen. Kürzlich

hat ein Stammkunde dem Team unserer Zähringer Filiale sogar eine selbst gestaltete und persönlich signierte „Service-Urkunde“ verliehen. Unsere Mitarbeiter fühlen sich wohl, und zufriedene Mitarbeiter geben das an den Kunden weiter.

Ihr Herz schlägt für ein gutes Miteinander. Was heißt das?

Ich möchte die Menschen bei ihren persönlichen Anliegen abholen.

Glauben Sie, dass Ihre Mitarbeiter sich mit dem Unternehmen identifizieren?

Ich kenne keinen Betrieb in der Branche, der so sehr auf Personalwünsche eingeht. Nicht umsonst wurden wir 2015 mit dem Jobmotor ausgezeichnet. Als Personalverantwortlicher sage ich selten Nein. Vieles ist möglich, wenn man nach Lösungen sucht. Es bedeutet mehr Aufwand, individuelle Wünsche zu erfüllen, aber die Mitarbeiter fühlen sich wohl und sind bereit, auch Einsatz zu zeigen. Mit dieser Loyalität kann ich wiederum Personallücken füllen. Das war schon immer meine Arbeitsweise, und unser Geschäftsführer unterstützt diesen außergewöhnlichen Führungsstil.

Mit dem Slogan „Mein Bäcker in Freiburg“ suggeriert Pfeifle den „Bäcker um die Ecke“. Als Stammkunde erwarte ich da eine gewisse Vertrautheit. Ist das bei einem Filialbetrieb überhaupt möglich?

Natürlich. Die Voraussetzung sind ein festes Team und ausreichend Personal. Das ist unser Konzept. Wenn knapp kalkuliert wird, geraten die Mitarbeiter unter Stress und können keine Kundennähe aufbauen.

10 Filialen zu organisieren, ist eine große Herausforderung. Wie gehen Sie damit um?

Es macht mir Spaß, die Mitarbeiter und damit auch die Kunden glücklich zu machen. Das geht natürlich nur, wenn der Betrieb das mitträgt. Wir Führungskräfte genießen volles Vertrauen und viel Freiheit. Das Miteinander wird eben auch vom Chef vorgelebt.

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 1a
- 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



Mein Bäcker in Freiburg