

## KURZ GEMELDET

## Vortrag zu Urbanität

FREIBURG. Die Vereinigung für Stadt-, Regional- und Landesplanung veranstaltet am Donnerstag, 19. Oktober, 20.15 Uhr, im Architekturforum Freiburg in der Guntramstraße 15 einen Vortrag mit Franz Pesch zum Thema „Das Projekt Urbanität“. Weitere Infos unter ☎ 0761 / 288094.

## Ernährungstipps

UMKIRCH. Die Fitness-Factory, Im Stöckacker 18, lädt heute, 19 Uhr, zu einem Vortrag über gesunde Ernährung mit Patric Heizmann ein, der nach Angaben des veranstaltenden Fitness-Studios zu den „führenden Spezialisten“ bei dieser Thematik zählt. Der Eintritt kostet 19 Euro. Fitness-Factory-Mitglieder erhalten die Karten für 8 Euro. Weitere Infos unter ☎ 07665 / 6563.

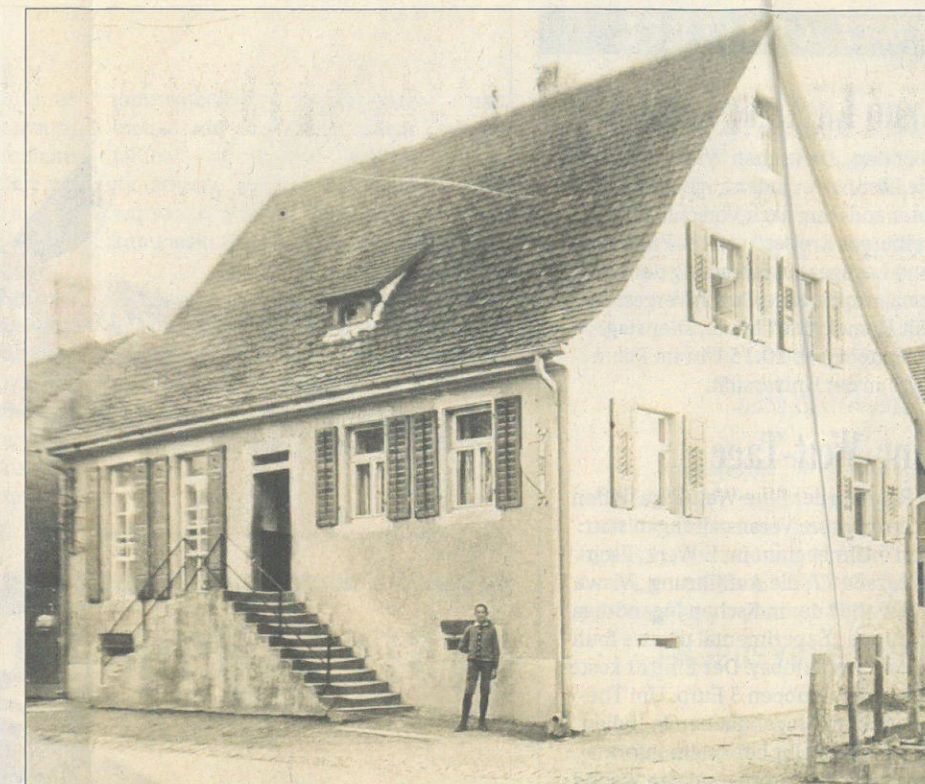
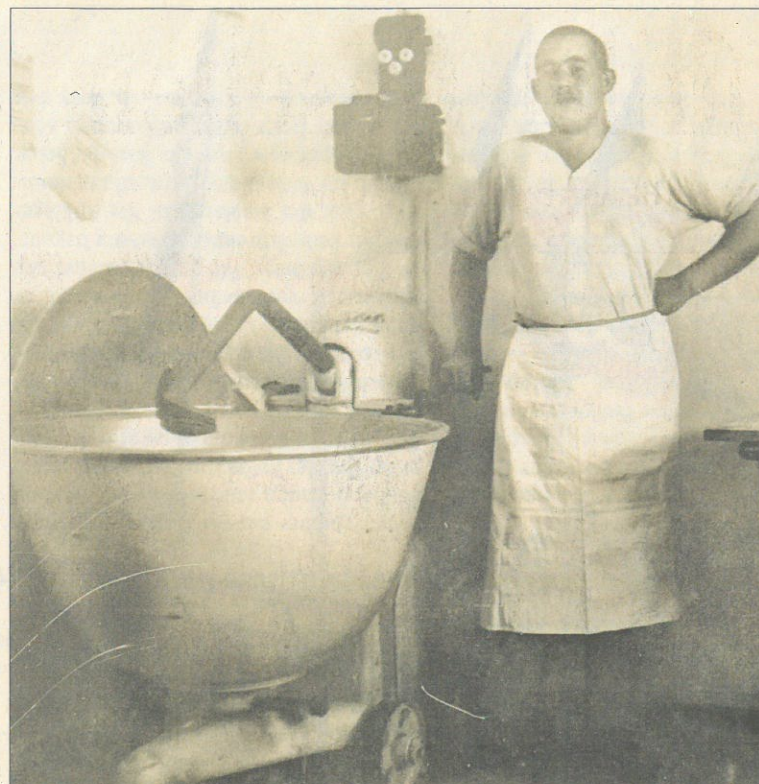
## Holzbautagung

FREIBURG. Am Donnerstag, 26. Oktober, 8.30 bis 17 Uhr, findet im Schwarzwaldsaal des Regierungspräsidiums, Bissierstraße 7, die 4. Freiburger Holzbautagung statt. Dabei geht es um innovative Weiterentwicklungen beim Holzbau und dabei insbesondere um neue Standards und Qualitätsmanagement. Veranstalter sind das Regierungspräsidium (Abteilung Forstdirektion), das städtische Forstamt und der Badische Zimmerer- und Holzbauverband. Anmeldung und weitere Infos unter ☎ 07633 / 9334218.

## Kunst bei Sorg

FREIBURG. Vom 20. Oktober bis 23. November zeigt das Hörsysteme-Fachgeschäft Sorg, Salzstraße 41, eine Ausstellung mit so genannten Collage-Streifen von Sonja Binde. Die Ausstellung heißt „Wie Donner und Wasser“. Weitere Infos unter ☎ 0761 / 1379850.

## Web Cam in Canada



Bäckermeister Franz Josef Pfeifle im Jahr 1906: Der Existenzgründer posiert in seinem neuen Betrieb neben einem Teigknetter (linkes Bild). Das Haus, wo die Pfeifles mit ihrer Bäckerei losgelegt haben (rechts), hat sich bis heute wenig verändert (Carl-Kistner-Straße 22). FOTO: PRIVAT

# Ein Fachbetrieb für gute Seelen

Die Bäckerei Pfeifle mit Stammsitz in Haslach und acht Filialen im Stadtgebiet wird 100 Jahre alt / Betrieb gibt 60 Menschen Arbeit

VON UNSEREM MITARBEITER  
HOLGER SCHINDLER

FREIBURG. 1906 machte sich der damals 26-jährige Franz Josef Pfeifle, der Urgroßvater des heutigen Betriebsinhabers, mit einer kleinen Bäckerei selbstständig. Heute setzt das Traditionsunternehmen in der Carl-Kistner-Straße 20-26 vor allem auf Qualität.

„Für die ersten beiden Generationen war's schwer“, erzählt Michael Groß, der stellvertretende Geschäftsführer bei Pfei-

fle. Während die Gründer mit den damals noch viel anstrengenderen Arbeitsbedingungen und den Auswirkungen des Ersten Weltkriegs zurechtzukommen mussten, hatte die zweite Generation, Anton Franz Pfeifle und seine Frau Antonia Maria, die 1942 den Betrieb übernahmen, den Mangel in Folge des Zweiten Weltkriegs durchzustehen.

Mit der Enkelgeneration, Franz Anton Pfeifle und seiner Frau Elisabeth, begann in den 70er-Jahren die Ausdehnung des Geschäftsbetriebs. Damals eröffnete die Bäckerei Pfeifle ihre Filialen, wandelte

sich in eine GmbH um, erwarb die angrenzenden Grundstücke und erweiterte dreimal die Backstube. „Die Expansion war strategisch goldrichtig“, sagt Michael groß. Die Filialen hätten der Firma das Überleben gesichert, als von 2000 bis 2002 wegen der Stadtbahn-Baustelle in der Carl-Kistner-Straße kaum noch Kunden ins Pfeifle-Stammgeschäft kamen.

Der derzeitige Inhaber, Bäckermeister Wolfgang Pfeifle (37), der seit 1997 den Betrieb mit 60 Beschäftigten leitet, setzt auf Qualität und das besondere Etwas, um sich gegen Discounter und Billig-Bäcker

mit Selbstbedienung zu behaupten. Bei Pfeifle gibt's noch echten Sauerteig und viel Handarbeit. Mit dem Getreide von der Dachswanger Mühle in Umkirch produziert Pfeifle – komplett regional – Bio-land-Backwaren. Zudem orientiert sich Pfeifle bei der Einrichtung seiner Filialen an Feng-Shui-Prinzipien. Zu den besonderen Spezialitäten der 100-jährigen Bäckerei gehören das „Oberlindenbrot“ aus vier Mehlsorten und die schwäbischen Seelen. Vom 6. bis 11. November gibt's beides aus gegebenem Anlass in allen Pfeifle-Filialen zum halben Preis.