

Jubiläumswoche zum 100-jährigen Bestehen

Brot und Brötchen werden wieder durch Handarbeit und nicht mehr auf Produktionsstraßen hergestellt

Es ist nicht allzu häufig, dass eine Bäckerei ihr 100-jähriges Bestehen feiern kann. Vom 6. bis 11. November findet bei der Bäckerei Pfeifle eine Jubiläumswoche statt, in der es als Dankeschön Pfeifles Oberlindenbrot und Pfeifle-Seelen zum halben Preis gibt.

1906 gründeten Franz-Josef Pfeifle und seine Frau Karoline in der heutigen Carl-Kistner-Strasse 22 die Bäckerei Pfeifle. Mit Wolfgang Pfeifle befindet sich diese Bäckerei in der vierten Generation. Seit 1997 führt der Bäckermeister inzwischen 60 Mitarbeiter an neun Standorten. Zur Geschäftsführung gehören der Inhaber Wolfgang Pfeifle, Michael Groß und Christine Kiefer. Im Hause Pfeifle ist die Pflege der handwerklichen Brotherstellung Tradition. In der Zeit von Wolfgang Pfeifle fand eine Revolution in umgekehrter Weise statt. Als er den Betrieb übernahm, wurden die automatisierte Einrichtung mit der Brötchenstraße und Brotaufbereitungsanlage aus der Backstube verbannt. Bei Pfeifle



Die Geschäftsleitung der Bäckerei Pfeifle: Wolfgang Pfeifle (links) Christine Kiefer und Michael Groß FOTO: WERNER SASSE

wird der Teig seither wieder nach alter Tradition zubereitet.

Dass die Ansicht des kreativen Jungunternehmers zum Erfolg führt, das beweisen auch Auszeichnungen renommierter Medien, die er Stolz im Stammhaus ausstellt. Zu den fachlichen Qualifikationen setzt man bei Pfeifle auch auf die Kunst und Wissenschaft

vom Leben in Harmonie mit der Umgebung: „Unser Erfolgsrezept verdanken wir dem professionell angewendeten Harmonieprinzip Feng-Shui. Das beginnt mit einer sonnenlichtähnlichen Beleuchtung in der Backstube und reicht bis zu feinergetrierter Wasseraufbereitung um belebtes Wasser in den Backwaren verarbeiten zu

können“, so Wolfgang Pfeifle. „Eine bewusst andere Führungsweise macht es lebenswert in und mit der Bäckerei Pfeifle zu arbeiten, und dieser selten gewordene Lebenswert kommt natürlich auch unserer Kundschaft zu Gute“, weiß Christine Kiefer.

Und ihr Kollege in der Geschäftsleitung, Michael Groß, ergänzt: „So gewährleisten wir ehrliche Handwerksqualität, Backwaren als gesunde Lebensmittel und sichern die Erhaltung guter Arbeitsplätze.“ „Jedes Brot wird bei uns geknetet von Bäckerhänden aufgearbeitet, Zusatzstoffe benötigen wir Dank unseres selbstgeführten Drei-Stufen-Naturteigs und der traditionellen Teigbereitung nicht“, berichtet Produktionsleiter Albrecht Hipp.

Die Rohstoffe bezieht die Bäckerei Pfeifle weitestgehend aus der Region. Bei Spezialitäten wie Ciabatta oder Schweizer Kuchenwähen werden die Originalrohstoffe aus den Herkunftsländern bezogen. Werner Sasse

Qualität ist zeitlos
über **100 Jahre**
Aktion 1/2 Preis
vom 6. 11. 06 - 11. 11. 06

schwäb. Seelen	0,90	0,45
Oberlinden-Brot	2,70	1,35



PFEIFLE
BÄCKEREI

BÄCKEREI • WOLFGANG PFEIFLE GMBH + Co. KG • FREIBURG
CARL-KISTNER-STRASSE 20 • Servicetelefon (0761) 479 10-0

esbo

Wir gratulieren der
Bäckerei Pfeifle
zum 100-jährigen
Jubiläum!

Esbo und Isolierung GmbH
Gewerbestr. 9a
79112 Freiburg-Opfingen
Telefon 076 64/33 44
Telefax 076 64/59 66

AUF UNS KÖNNEN SIE STEHEN!

Ihr Partner in Verpackungsfragen

ADRIANS

■ VERPACKUNG

PAPIER

■ WERBUNG

■ HYGIENEPAPIERE

Rotfluhstraße 6 ■ 79713 Bad Säckingen-Wallbach
■ Tel. 07761/9422-0 ■ Fax 07761/50377
■ www.adrians.de ■ info@adrians.de

Zum 100-jährigen Jubiläum herzliche Glückwünsche

Bauunternehmen



➤ Hochbau
➤ Umbau
➤ Pflasterbau ...

HAMBURGER

79291 Meringen • Römerweg 3
Tel. 076 68/321 • Fax 076 68/7680

Wir gratulieren der Familie Pfeifle und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit.

Heizungsbau
Hanser GmbH

79112 Freiburg-Tiengen • Im Maierbrühl 64
Tel. 07664/1255, Fax 07664/4166

Sibold GmbH



Kaffeemaschinen

Wir gratulieren der Bäckerei Pfeifle zum 100-jährigen Bestehen und freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit.

Sibold GmbH • Bahnhofstr. 104 • 79618 Rheinfeldern
Tel. 07623/7414-0 • Fax 07623/7414-20
www.siboldgmbh.de • info@siboldgmbh.de