

[1] Gegründet wurde die Bäckerei vom damals 26-jährigen Bäckermeister Franz-Josef Pfeifle und seiner Frau Karoline in der heutigen Carl-Kistner-Straße 22.



[2] Als ihr Gatte Anton kurz vor Ende des Zweiten Weltkriegs als Soldat eingezogen wurde, versorgte Antonia Maria Pfeifle alleine ihre vier Kinder sowie die kranke Schwiegermutter und produzierte zusätzlich nachts zusammen mit einem Bäcker alle Backwaren für den gesamten Freiburger Stadtteil Haslach. [3] Mit dem Wirtschaftsaufschwung der 1960er Jahre ging es steil auf Wachstumskurs. Das sah man zum Beispiel an einer deutlichen Sortimentserweiterung.

[2]

[3]



Seit über 100 Jahren „Freiburger Stadtgespräch“

DIE BÄCKEREI PFEIFLE BLICKT AUF EINE BEWEGTE FIRMENGESCHICHTE ZURÜCK. IHRER HEIMATSTADT IST SIE DABEI SO VERBUNDEN, DASS SIE NIE ÜBER DEREN GRENZEN HINAUS WACHSEN WOLLTE. VIELMEHR LAUTET DAS ERKLÄRTE ZIEL, DAS BESTE BROT FREIBURGS ZU BACKEN.

von Saskia Galante

Die bewegte Geschichte der Freiburger Bäckerei Pfeifle hat ihren Ursprung im Jahr 1906. Der damals 26-jährige Bäckermeister Franz-Josef Pfeifle – Urgroßvater des aktuellen Inhabers Wolfgang – gründete das Unternehmen gemeinsam mit seiner Frau Karoline in der heutigen Carl-Kistner-Straße 22. Ein schwieriger Start: Auf den Ersten Weltkrieg folgte die Wirtschaftskrise, die sich in den 1920er-Jahren zuspitzte und das demokratische politische System der Weimarer Republik zunehmend in Schwierigkeiten brachte. Auch der Beginn des Zweiten Weltkriegs zählte zu den harten Prüfungen, die das junge Unternehmen unter Führung des Gründer-Ehepaars meistern musste.

Kriegsbäckerei

1942 übernahm Sohn Anton Pfeifle mit seiner Frau Antonia Maria den Bäckereibetrieb. Auch diese Generation hatte mit den Kriegsfolgen, dem Mangel in der Endphase des Krieges und den darauf folgenden Hungerjahren zu kämpfen. Kurz vor Kriegsende wurde Anton Pfeifle als Soldat eingezogen. In dieser Zeit versorgte seine Gattin Antonia Maria nicht nur alleine die vier Kinder und die schwer kranke Schwiegermutter, sondern produzierte nachts zusammen mit einem Bäcker alle Backwaren für den gesamten Freiburger Stadtteil Haslach. In der Zeit der Lebensmittel-Rationierung wurde der Betrieb nämlich offiziell zur Kriegs-

bäckerei für Haslach ernannt. Dabei mussten 500 g Hefe für einen ganzen Monat reichen. Um die schwierige Situation zu meistern, wurde heimlich in der Backstube Hefe weiter gezüchtet – ein erfolgreiches Experiment, bei dem auch alle vier Kinder mithalfen. Die Hausherrin ließ sich selbst dann nicht unterkriegen, als bei einem Bombenangriff ein Teil der Bäckerei zerstört und sie selbst von einem Splitter verletzt wurde.

Qualität der Backwaren noch zu steigern. Seit 1997 ist der Betrieb durch Bioland zertifiziert, seit 2002 setzt er so genanntes energetisiertes Wasser ein, seit 2009 ist die Bäckerei Fördermitglied bei Slow Food und seit dem Jahr 2010 backt man auf Natur-Tuffstein. Außerdem versucht Pfeifle die Produktqualität mit modernem Wissen um die vergessenen traditionellen Vorstufen wie Mehlkochstücke, verschiedenste Vorteige, Quell- und Brühstücke, Autolysen und mit



Noch in derselben Nacht stand sie nach einer Notversorgung wieder am unversehrt gebliebenen Backofen.

Auf Wachstumskurs

Mit der Übernahme durch den Sohn Franz Pfeifle und seiner Frau Elisabeth ging die Bäckerei in die dritte Generation und mit dem Wirtschaftsaufschwung der 1960er Jahre auch steil auf Wachstumskurs. Neben der Sortimentserweiterung begann man 1967 auch mit der räumlichen Expansion. Nach und nach wurde der Radius um das Hauptgeschäft in der Carl-Kistner-Straße vergrößert. 1979 hatte sich die Bäckerei Pfeifle bis ins Herz Freiburgs vorgearbeitet. Doch für Franz und Elisabeth Pfeifle hatte das Wachstum auch klare Grenzen: Viel mehr als neun bis zehn Filialen sollten es nicht werden, denn diese konnte die Backstube in Eigenregie bewältigen. Außerdem wollte man aus Solidarität nicht außerhalb Freiburgs expandieren.

Höchster Anspruch: Qualität

Seit 1997 führt Wolfgang Pfeifle die Bäckerei nun in vierter Generation. Bewusst hat er die Entscheidung seiner Eltern, nicht über zehn Filialen hinaus und nur innerhalb der Stadtgrenzen zu wachsen, beibehalten – mit dem erklärten Ziel, das beste Brot Freiburgs zu backen. Von Anfang an war es sein Anspruch die



[4] Seit 1997 führt Wolfgang Pfeifle die Bäckerei nun in vierter Generation. [5] Qualität ist das Wichtigste für Pfeifle. Das sieht man bei den handwerklich hergestellten Produkten, aber auch in den hochwertigen Geschäften wie hier im Stammhaus.

[5]

Hilfe von hohen Teigausbeuten nicht unter 185 sowie Hefezugaben unter 1 Prozent noch zu steigern. „All das braucht Erfahrung und Übung“, räumt Wolfgang Pfeifle ein, aber „das Wunderbare dabei: es gelingt.“

Zweistelliges Wachstum

Seiner Meinung nach ist das die große Chance für kleine Handwerksbetriebe, die es sich noch leisten können, ohne ihren Maschinenpark zu backen. So arbeitet das Team bei Pfeifle die Produkte für die zehn Filialen größtenteils per Hand auf – einzig unterstützt von fünf Knetmaschinen, einer Brötchenpresse und einer Ausrollmaschine. Und der Erfolg gibt ihnen Recht: Im dritten Jahr in Folge konnte die Bäckerei laut eigenen Angaben ein zweistelliges Wachstum auf bestehender Fläche verzeichnen. Seit einiger Zeit wirbt das Unternehmen mit dem Beinamen „Freiburger Stadtgespräch“. Und als im Januar nun erstmals nach längerer Zeit eine neue Filiale eröffnet wurde, scheint diese tatsächlich sofort zum Stadtgespräch geworden zu sein – sie lag nämlich prompt 115 Prozent über den Erwartungen.