

Freiburger Familienbäckerei Pfeifle: Drei Generationen. Vier Köpfe. Verschiedene Wege.

Familienbäckerei Pfeifle – eine Erfolgsgeschichte über demnächst fünf Generationen: 1906 wurde die Bäckerei von Bäckermeister Franz-Josef Pfeifle und Frau Karoline gegründet, 1942 übernahm der Sohn Anton mit Frau Antonia Maria den Betrieb. Schwere Zeiten und zwei Weltkriege hat die Bäckerei unversehrt überstanden. Selbst nach der Währungsreform, als die Reichsmark nichts mehr wert war, dafür aber Rohstoffe wie Getreide und Mehl Millionen, stand Anton Pfeifle

jede Nacht in der Backstube, um Brot zu backen, ganz gleich, was für ein Vermögen sein Mehl schon am nächsten Tag wert sein würde. Seine Motivation war die Verantwortung fürs Gemeinwohl: „Ich backe genauso viel wie jeden Tag auch. Die Menschen müssen schließlich ihr Brot haben.“ Dieses Engagement für die Gemeinschaft und sein ungebrochener Wille, zu jeder noch so heiklen Angelegenheit seine Meinung kundzutun, brachten ihn später in den Gemeinderat.



www.baekerei-pfeifle.de

Hauptgeschäft & Backstube:
Carl-Kistner-Straße 20
79115 Freiburg
T: +49 (761) 479 10-0

Freiburg-Haslach, Carl-Kistner-Straße 22. Seit 1906 steht hier das Stammhaus der Traditionsbäckerei Pfeifle mit Backstube und Ladengeschäft. Dahinter – zur Straße kaum sichtbar – offenbart sich das Herzstück des Anwesens, das Heim der Familie. Hier treffen sich heute, nach 112 Jahren, drei Generationen der Gründerfamilie gemeinsam unter einem Dach.



Franz Pfeifle
Der intuitive Pragmatiker

Sein größter Stolz: In seinem Leben weit mehr erlebt, geschaffen und erreicht zu haben, als er sich als Haslacher Kriegskind je hätte vorstellen können.

Seine größte Leidenschaft: An maschinellen Küchenhilfen tüfteln – vom Quirl bis zum Elektrogrill.

Seine Vision: Nicht mehr wachsen, sondern den Betrieb auf hohem Niveau halten.

Was macht einen richtig guten Bäcker aus?
Wenn er morgen noch Kunden hat.



Heidi Pfeifle
Die ruhige Beraterin

Ihr größter Stolz: Immer den Überblick behalten. Und im richtigen Moment das Richtige sagen.

Ihre größte Leidenschaft: Die Familie.

Ihre Vision: Dass die Bäckerei eine echte Heimat für Sohn Leon wird.

Was macht einen richtig guten Bäcker aus?
Wenn seine Leidenschaft sich im Brotregal spiegelt.



Wolfgang Pfeifle
Der weitsichtige Enthusiast

Sein größter Stolz: Ein starker Anker sein zwischen harmonischer Familie und kerngesundem Betrieb.

Seine größte Leidenschaft: Auf dem Lorettoberg alleine spazieren gehen, sich dabei verlaufen und dann viel Zeit haben zum Nachdenken.

Seine Vision: Unserer verrückten digitalen Welt zum Trotz weiter Brot mit der Hand herzustellen.

Was macht einen richtig guten Bäcker aus?
Das, was jeden guten Handwerker ausmacht: Fleiß, Hingabe und seine Sache perfekt machen.



Leon Pfeifle
Der bedächtige Planer

Sein größter Stolz: Eine Woche Praktikum nachts in der Backstube.

Seine größte Leidenschaft: Mit Freunden chillen.

Seine Vision: Einfach mal sehen, was kommt.

Was macht einen richtig guten Bäcker aus?
Alles über Teige wissen. Und damit Großartiges backen.



„Ich wollte meinen eigenen Weg gehen: zurück zum Handwerk und näher an meinen Mitarbeitern dran sein.“

Heute besuchen wir drei Generationen im Familiendomizil in Haslach: Franz Pfeifle, 81 Jahre alt, seinen Sohn Wolfgang, 48, mit Ehefrau Heidi, 54 Jahre, und Enkelsohn Leon, 15. Erst war Großvater Franz der Chef. Seit 1997 ist es Vater Wolfgang. Und Sohn Leon hat es später auch vor. Der Junior steht kurz vor der Mittleren Reife und möchte im nächsten Jahr seine Ausbildung im väterlichen Betrieb beginnen.

Eines haben die drei Generationen der Pfeifle-Männer von Geburt an gemeinsam: Die Kreativität des Sternzeichens Zwillinge. Und einen starken, eigenwilligen Charakter. Was die Bäckerei angeht, sind sie sich in drei Dingen einig: keine Kompromisse bei der Qualität der Backwaren. Keine Schulden machen. Und vor allem nicht um alles in der Welt immer größer werden und über die Stadt Freiburg hinauswachsen.

Freiburg ist der ideale Ort für die Erfolgsstory des Betriebs, findet Wolfgang Pfeifle. Ideal von der Größe und der Abstrahlung in die Region. Ein Netz von zehn Stadtgeschäften, das Lebenswerk seines Vaters Franz, setzte die wirtschaftliche Grundlage für gesundes Unternehmenswachstum. Mit diesem Erbe im Gepäck ist Wolfgang Pfeifle dann aber seinen ganz eigenen Weg gegangen: zurück zu den Wurzeln des Handwerks, Konzentration auf bestes Brot mit Alleinstellungsmerk-

malen, ein moderner Markenaufbau und Verdoppelung der Arbeitsplätze auf bestehender Fläche. Wichtig war ihm die Schaffung eines positiven Betriebsklimas, in dem sich jeder Mitarbeiter wie in einer großen Familie fühlen kann.

Seinem Vater Franz ist er dankbar, weil dieser den Grundstein für den heutigen Erfolg gelegt hat und weil er sich danach in die Entscheidungen des Sohnes niemals eingemischt hat. Mit Verlassen der Geschäftstätigkeit erlaubte sich Franz Pfeifle nicht einmal mehr, den Firmenwagen seines Sohnes zu benutzen. Seiner Frau Heidi ist Wolfgang Pfeifle dankbar, weil sie ihm als besonnene Ratgeberin zur Seite steht, ihm den Rücken freihält und die familiären Fäden mit großem Engagement zusammenhält. Dass Sohn Leon in die Fußstapfen des Vaters treten wird, war schon seit Grundschuldtagen klar. Obwohl die Eltern ihm alle Optionen offenhalten wollten. Doch Leon fühlt sich im Betrieb seines Vaters zu Hause und will so schnell wie möglich lernen, dort seinen eigenen Weg zu gehen.

„Das Zusammenleben mit drei Generationen kann sehr anstrengend sein, ist aber zugleich die größte Erfüllung“, findet Wolfgang Pfeifle. Für Leon wünscht er sich, dass es auch ihm gelingen wird, aus dem Schatten des Vaters hervorzutreten und sein eigenes Ding zu machen.