

Ziel: das beste Brot in Freiburg

„Nacht des Backens“ bei der Bäckerei Pfeifle

Zu einer „Nacht des Backens“ hatte die Freiburger Bäckerei Pfeifle eingeladen. 30 Teilnehmer am Gewinnspiel im Pfeifle-Magazin „Backpfeifle“ konnten sich von dem enormen Aufwand an Zeit und Sorgfalt überzeugen, der für handwerkliche Backwaren notwendig ist.

Was Michael Schulze seit einigen Jahren in der Backstube an der Carl-Kistner-Straße zaubert, ist kein Geheimnis, sondern Ergebnis hoher Handwerkskunst. Dass Brot keineswegs gleich Brot ist und gutes Brot

Winzer“, Wein- und Sektspezialitäten aus dem Glottertal.

Seit 1910 in Haslach

Doch was macht nun einen echten Traditionsbäcker aus? Immerhin ist die Bäckerei Pfeifle schon seit 1910 im Freiburger Ortsteil Haslach ansässig und wie damals ist die Produktion dem Betrieb in der Carl-Kistner-Straße direkt angegliedert. Seit 1997 ist Wolfgang Pfeifle für das Gelingen zuständig. Mit einer „überschaubaren Anzahl“ von Produkten,



Tammo Herms (li.), einer von fünf glücklichen Gewinnern nimmt von Heinz Rösch (3. v. re.) das Kochbuch „Rausch“ entgegen. Wolfgang Pfeifle (re.) und Karsten Elchlepp (2. v. re.) assistieren. Bäckermeister Michael Schulze (Foto re.) demonstriert, wie das hochwertige Sauerteigbrot „Friburger Michel“ entsteht.

sehr viel mit hochwertigen Zutaten, exzellentem Können, viel Zeit und Geduld zu tun hat, konnten die Gäste in der ersten „Nacht des Backens“ sehen, riechen, schmecken – eben hautnah erleben. Zur Abkühlung, als Begleitung und Geschmacksverstärkung kredenzte Udo Opel, Geschäftsführer der Winzergenossenschaft „Roter Bur – Glottertäler

wenigen Geschäften innerhalb Freiburgs und stetiger Kreativität kommen die Brotenthusiasten ihrem Ziel täglich ein Stück näher: „Wir wollen das beste Brot in Freiburg machen!“ Dass das auch überregional bekannt wurde, dafür sorgte 2015 Pfeifles Beteiligung an der TV-Sendung „Deutschlands beste Bäcker“. **Sigrid Hofmaier**