Ausgabe 1 | 2014

Freiburger BACKPFEIFLE

PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburg roggt

Mit tollen Tipps und leckerem Rezept rund um's Brot

- Brot als Kulturgut – **Der Augustinerlaib**
- Freiburg Green City – **Brotgenuss für Bio-Fans**
- Abenteuer Wirtschaftspraktikum – **Nachts beim Backen dabei**

Editorial

Zur ersten Ausgabe unseres „Freiburger Backpfeifle“ möchte ich Sie ganz herzlich begrüßen. Seit letztem Jahr haben wir uns viel bewegt. Und freuen uns, dass unsere Bemühungen Früchte tragen. Immer mehr Kunden bestätigen, dass wir mit unserer Qualitätsphilosophie richtig liegen. Auch auf dem Münstermarkt haben uns die Freiburger willkommen geheißen. Für den großen Ansporn und die Treue möchte ich mich heute bei allen „Freiburger Fans“ bedanken. Sie motivieren uns, den Weg weiter zu gehen, um noch besseres Brot für Freiburg zu backen. Erfahren Sie heute Spannendes und Nützliches rund um unsere Brotkultur. Viel Spaß beim Lesen!

PRODUKT IM PORTRÄT

Brot als Kulturgut

Der Augustinerlaib

Mittelalterliches Brotmaß: Bäckermeister Michael Schulze prüft unseren Augustinerlaib vor dem eingravierten Rundmaß am Münsterportal.

Über Jahrhunderte hat sich das Handwerk des Brotbackens zu einer Kunst entwickelt und „Brot“ zum Ausdruck der Lebensart. Die Handwerks-Tradition zu kennen, zu pflegen und zu erneuern, damit sie nicht verloren geht, echte Brotkultur zu bewahren und weiter zu entwickeln – darauf kommt es uns an. So, wie bei unserem Augustinerlaib …

Wussten Sie eigentlich, dass Brotbacken im Frühmittelalter vor allem den Klöstern vorbehalten war, bevor in den Städten die ersten Bäckereien entstanden? Nicht umsonst trägt unser traditionelles Roggenmischbrot auch den Namen „Augustinerlaib“ – in Anlehnung an den Eremitenorden des Heiligen Augustinus. Ein original Augustinerlaib aus unserer Backstube ist sogar in der Gotik-Ausstellung des Freiburger Augustinermuseums zu sehen. Selbst in Größe und Form entspricht der Augustinerlaib einem mittelalterlichen Brotlaib. Dies zeigen die Brotmaße am Fuße des Münsterturms, die im 15. Jahrhundert in Stein gemeißelt wurden, um Marktstreitigkeiten zu regeln. Ursprünglich galt Roggenbrot als „Brot der Armen“ – im Laufe des Mittelalters wurde es allerdings bei den Adligen äußerst beliebt. Heute hat Roggenbrot eine treue Fangemeinde und gehört für viele zum täglich Brot …

Als klassisches Roggenmischbrot wird der Augustinerlaib mit unserem selbst geführten Natursauerteig hergestellt. Erst dieser macht das Roggengetreide backfähig und sorgt für die unverwechselbare Kruste und den herzhaften Geschmack. Wichtig ist auch die Teigführung. So wird der Teig immer noch per Hand aus dem Kessel geschöpft. Auf Natur-Tuffstein gebacken, erhält das Brot schließlich seine knusprige Kruste und bleibt innen dennoch weich und saftig.

Fürs Frühstück und den kleinen Hunger gibt es unsere Augustinerweckle und für alle, die es ein wenig bekömmlicher mögen, das Augustiner Vital, ein kräftiges Roggenmischbrot mit Saaten.

Freuen Sie sich demnächst auch auf den „Augustinerkasten“, eine neue Roggenspezialität aus unserer Backstube. Für alle Roggengourmets, die mehr Volumen und gleichmäßig geformte Brotscheiben bevorzugen.

Freiburg Green City

Brotgenuss für Bio-Fans

Als Freiburger Bäcker möchten wir alle Brotwünsche erfüllen. So kommen natürlich auch Bio-Freunde bei uns voll auf ihre Kosten. Ganz gleich, ob Weizen, Roggen oder Dinkel – in unserer Bio-Kollektion gibt es für jeden Geschmack das passende Brot. Probieren Sie unsere Bio-Vielfalt!

Bio-Urdinkel Das Echte
Naturreines Dinkel-Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen. Nussiger Geschmack und körniger Biss.

Bio-Saftkorn Das Kraftvolle
Kerniges Roggenvollkornbrot mit dem unverwechselbaren Geschmack nach vollem Korn.

Bio-Saatenbrot Das Vitale
Weizenbrot mit Ölsaaten. Mild im Geschmack und reich an gesunden Nährstoffen. Für echte Bio-Fans.

Abenteuer Wirtschaftspraktikum

Nachts beim Backen dabei

Jule ist 17 und kommt aus Flensburg. Dort muss sie vor dem Abi ein Wirtschaftspraktikum vorweisen. Dazu wollte sie in einen kleinen Betrieb, der etwas herstellt, was sie selbst gut findet. Und weil Jule Verwandte in Freiburg hat, bei denen es unvergleichlich leckeres Brot gibt, kam sie als Praktikantin zu uns und war eine Nacht in der Backstube dabei. Aber lassen wir Jule doch selbst erzählen …

Die Bäckerei PFEIFLE war perfekt, denn hier konnte ich alle Abteilungen – von der kaufmännischen Verwaltung über die Produktion bis zum Verkauf – kennenlernen. Das absolute Highlight war allerdings die Nacht in der Backstube. Als ich um 4.00 Uhr ankam, war schon richtig viel los. Ich hatte eigentlich gedacht, dass alle verschlafen vor sich hinarbeiten würden und nicht viel zu sagen hätten. Wer steht denn gern so früh auf? Umso überraschter war ich, wie viel Spaß ich mit dem supernetten Bäckerteam hatte.

Die Atmosphäre in einer Backstube hatte ich mir ganz anders vorgestellt – viel stressiger. Dabei war alles ruhig und alle Abläufe genau abgestimmt. Unglaublich, welche Mengen in so einer kleinen Backstube produziert werden … Brot für eine ganze Stadt! Das funktioniert wohl nur, weil alle perfekt zusammen arbeiten wie ein Uhrwerk. Was mich erstaunte, war, dass alles noch in Handarbeit gemacht wird. Sagen kann das jeder, aber richtig vorstellen konnte ich mir das vorher nicht. Bäckermeister Michael Schulze hat mir alles geduldig erklärt. Und auch die anderen haben mir viel gezeigt. Die sind alle richtig vernarrt in ihre Arbeit …

Die Teige waren schon fertig, bevor ich kam. Die müssen ja auch lange reifen. Einer hat dann Stücke davon auf einer Miniwaage abgewogen. Der nächste hat aus den Klumpen perfekte Brote geformt. Dann kam die Oblate mit „Pfeifle" drauf und alles in den Ofen. Raus kamen duftende Oberlindenbrote. Ich fand alles spannend: zum Beispiel wie jedes Teigstück fürs Oberlindenweck in Mohn- oder Sesamkörner getunkt wird oder wie die Friburger Bengele einzeln gedreht werden. Ich durfte auch helfen und sollte sogar ein Brot formen. Das habe ich mich aber nicht getraut – dazu hatte ich zu viel Respekt.

Frisch vom Ofen kamen die Backwaren zum Versand, und dann wurde alles rausgefahren … Brot und Weckle für ganz Freiburg. Übrigens finde ich Freiburg superschön – hier würde ich gerne studieren.

Steckbrief PFEIFLE-Team

„Schlossberg, das Münster und die Bächle – das ist Freiburg, meine Stadt"

Magdalena Konietzny, Verkauf

Magdalena kam 1968 als junges Mädchen mit ihren Eltern aus Polen nach Freiburg und fühlt sich seitdem hier zuhause. Seit 9 Jahren arbeitet sie bei uns im Verkauf und steht seit April mit unserem Brot auf dem Münstermarkt. Am liebsten erklärt sie den Kunden unsere Produkte.

Lieblingsprodukte:
Augustinerweck. Bio-Saatenbrot. Mohnschleife. Schneckennudeln.

Empfehlung:
Bio-Saatenbrot perfekt zum Toasten – schmeckt auch nach 3 Tagen noch lecker.

Freiburg-Tipp:
Vom Schlossberg auf die Stadt runtergucken.

„Wenn du was machst, mach's mit Liebe. Nur so kann's was werden"

Lumbardh Sope, Bäckergeselle

Lumbardh ist Kosovo-Albaner und kam im Alter von 2 Jahren nach Freiburg. Heute fühlt er sich als Freiburger und lebt hier sogar lieber als in seinem Herkunftsland. Er stammt aus einer Bäckerfamilie, sein Onkel und seine Mutter arbeiteten schon bei PFEIFLE. Er startete 2008 bei uns als Lehrling und ist heute unser Teig-Spezialist. Besonders schätzt er das Arbeitsklima und den respektvollen Umgang miteinander.

Lieblingsprodukte:
Alles ohne Ausnahme.

Empfehlung:
Bio-Urdinkel – schmeckt auch pur, weil so viele gute Zutaten drin sind.

Freiburg-Tipp:
Mit der Freundin an der Dreisam spazieren gehen.

„Hier in Freiburg ist es immer so schön warm – ganz anders als in meiner schwäbischen Heimat."

Renate Dörle, kaufm. Angestellte

Renate kommt aus Mengen bei Sigmaringen und lebt seit über 20 Jahren gerne in Freiburg. Besonders schätzt sie das gute Klima im Ländle. Sie unterstützt uns seit 8 Jahren im Büro und mag das gute Verhältnis im Team, das selbstständige Arbeiten und dass sie auch eigene Ideen einbringen kann.

Lieblingsprodukte:
Butterbrezel & Bio-Urdinkel.

Empfehlung:
Oberlindenbrot zum Vesper.

Freiburg-Tipp:
Alemannenbühne und danach ins Feierling.

Verrückt nach gutem Brot

Back-Inspirationen direkt aus Kalifornien

Wer verrückt nach gutem Brot ist, unternimmt dafür einfach alles. Zum Beispiel eine Reise nach Kalifornien, um neue Backverfahren kennen zu lernen und sich von der Bio- und Organic-Szene vor Ort inspirieren zu lassen. So wie unser Bäckermeister Michael Schulze gemeinsam mit seinem Kollegen Felix Remmele, Mitglied der deutschen Bäcker-Nationalmannschaft. Anfang Juni haben sie die legendäre Brotkultur in San Francisco unter die Lupe genommen und sich beim „Institute of Baking" und bei führenden Bäckern vor Ort ein wenig umgesehen. Seitdem experimentiert unser Bäckermeister mit wilden Weizensauerteigen und hefefreiem Brot. Auf seine Inspirationen dürfen wir jedenfalls gespannt sein …

Geschmackvolle Begleiter zum Brot

Paprika-Creme mit Chili

Zaubern Sie aus einer Münster-Flûte köstlich-pikante Genießerhäppchen zum Aperitif oder fürs Party-Buffet! Zum Beispiel mit der fein-würzigen Paprika-Creme mit Chili oder der herzhaften Tomaten-Basilikum-Creme aus dem Hegau. Beide in Bio-Qualität und hergestellt aus kontrollierten Zutaten der benachbarten Bodenseeregion. In Freiburg finden Sie die schmackhaften Gourmet-Pasten bei unserem Feinkost-Partner Degusto, direkt am Hauptbahnhof.

Unser Tipp rund um's Brot:

Aufbewahrung

Immer wieder fragen uns Kunden, wie sie ihr Brot am besten aufbewahren sollen. Unser Tipp: Brotkasten aus Holz oder Brottopf aus Terrakotta oder Steingut. Auch ein Römertopf lässt sich optimal zum Brottopf umfunktionieren. Der Brotbehälter ist regelmäßig von Krümeln zu befreien und sollte von Zeit zu Zeit mit Essig ausgewaschen werden. Für Singles, bei denen ein Brot auch mal länger halten soll, empfiehlt sich, das Brot einfach in der Bäckertüte zu lassen und diese in einem kleinen Plastikbeutel aufzubewahren. Den Plastikbeutel dabei großzügig offen lassen. Dann schmeckt's auch nach Tagen noch frisch.

Brotbehälter in exklusivem Holz-Design bietet das Freiburger Unternehmen CONTINENTA – www.continenta.de

Hier gibt's echtes Brot und mehr…

Besuchen Sie uns in einer unserer Freiburger Filialen oder auf dem Münstermarkt. Wir freuen uns auf Sie!

Hauptgeschäft & Backstube:
Bäckerei Wolfgang Pfeifle
GmbH & Co. KG
Carl-Kistner-Straße 20
79115 Freiburg

Filialen:
- Talstraße 34
- Krozinger Straße 7
- Wilhelmstraße 1a
- Markgrafenstraße 77
- Rheinstraße 15
- Bugginger Straße 54
- Oberlinden 18
- Kaiser-Josef-Straße 264
- Reutebachgasse 1

Münstermarkt:
täglich bis 14.00 Uhr

Service-Kontakt:
Tel. 0761 / 479 10 - 0
info@baeckerei-pfeifle.de
www.baeckerei-pfeifle.de

Mein Bäcker in Freiburg

PFEIFLE

Gutes kann ganz einfach sein

Ben Kindler
bensels Kochschule

Bei Freiburgs Gourmetkoch Ben Kindler kommen nur Spitzenprodukte in die Küche. Mit viel Gefühl und der richtigen Inspiration zaubert er mit unserem Brot feine Snacks für verwöhnte Gaumen. Gutes kann dabei ganz einfach sein. Wie sein neuestes Rezept zum Ausprobieren:

Oberlindenbrot mit Wildtäler Ziegenfrischkäse und Spargel – garniert mit Mango-Chutney

Zutaten: Oberlindenbrot, 100 g Wildtäler Ziegenfrischkäse, 2 EL Olivenöl, Salz & Pfeffer, gehackte Kräuter (z. B. Estragon, Schnittlauch, Petersilie), 2 EL bensels Mango-Chutney, 3 Stangen grüner Spargel, Fleur de Sel

Zubereitung: Den Käse mit den Kräutern, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und auf das Brot streichen. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den unten abgeschälten Spargel ca. 2 Min. scharf anbraten. Mit Fleur de Sel würzen, leicht abkühlen lassen und auf's Brot legen. Mit Mango-Chutney garnieren.

Pfeifle Genusskarte

PFEIFLE

Zum Entdecken und Probieren: Unsere Roggen- und Bio-Spezialitäten!

Wenn Sie jedes Brot auf unserer Genusskarte einmal kaufen und probieren, erhalten Sie im Anschluss ein Brot Ihrer Wahl gratis.

Karte einfach in Ihrer PFEIFLE Filiale abgeben, und dann viel Freude beim Probieren!

Pfeifle Genusskarte

Bio
Das

kel

Holen Sie sich das Original Freiburger BACKPFEIFLE in einer unserer Filialen!

Augustinerlaib
Das Herzhafte

Augustiner Vital
Das Bekömmliche

Augustinerweck
Das Roggenkrusti

Mein Bäcker in Freiburg

PFEIFLE