Ausgabe 1 | 2016

Freiburger BACKPFEIFLE

110 Jahre PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG

PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburger Stadtgespräch

Mit tollen Tipps und leckerem Rezept rund um's Brot

Mit Laib und Seele für Freiburg – **110 Jahre Freiburger Backkultur**
Jubiläums-Edition – **Vesperbrettle für Freiburg-Fans**
Stark für unser Team – **Wir sind Preisträger beim Jobmotor 2015**

Editorial

Die aktuelle Ausgabe unseres Freiburger Backpfeifle steht unter einem ganz besonderen Motto: 110 Jahre Freiburger Backkultur. Eine Haslacher Handwerks-Geschichte, auf die wir heute nicht ganz ohne Stolz zurückblicken möchten. Als mein Urgroßvater Franz-Josef im Jahr 1906 mit seiner Frau Karoline in der Carl-Kistner-Straße 22 eine Bäckerei eröffnete, konnte er nicht ahnen, dass das Brot aus seiner Haslacher Backstube in 110 Jahren zum Freiburger Stadtgespräch werden könnte. Werfen wir heute gemeinsam einen Blick auf die Highlights Freiburger Backkultur ...

PFEIFLE IM PORTRÄT

Mit Laib und Seele für Freiburg

110 Jahre Freiburger Backkultur

Seit 1906 verwöhnen wir Freiburg mit unserer Leidenschaft für echte Backkultur. Und dem Anspruch, alles immer noch einen Tick besser zu machen. Als Dankeschön an unsere Freiburger Fans gibt es zu unserem 110-Jährigen eine neue Kreation aus dem Tuffsteinofen: die „Friburger Miche"* – eine veredelte Verwandte des Friburger Michel. Und ein Must-have für Brotliebhaber.

Seit vier Generationen backen wir für Freiburg. Und das „mit Laib und Seele". Während die ersten Jahrzehnte unserer Bäckergeschichte eine echte Herausforderung waren, als es galt, das junge Unternehmen durch die Wirtschaftskrise und zwei Weltkriege zu führen, ging die Bäckerei mit dem Wirtschaftsaufschwung der 1960er Jahre auf Wachstumskurs. Neue Filialen kamen dazu, und mit der Oberlindenbäckerei am Schwabentor waren wir bald im Herzen Freiburgs angekommen.

Seit 1997 bringt Wolfgang Pfeifle frischen Wind in unsere Backstube. Sein Anspruch von der ersten Stunde an: Die Qualität der Backwaren toppen. Und: Zurück zu den Ursprüngen echter Backkunst. So wurde der Teig wieder von Hand aufgearbeitet und eine wertvolle Ressource ganz neu entdeckt – Zeit. In der Ruhe liegt die Kraft. Teigruhe und Entschleunigung bei der Teigaufarbeitung wurden unsere Garanten für außergewöhnliche Backergebnisse. Nicht umsonst sind wir Slow-Food-Förderer und werden seit 2001 kontinuierlich vom Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker" als eine der besten Bäckereien Deutschlands ausgezeichnet. Einen echten Qualitätssprung machte unser Brot 2010 mit der revolutionären Umstellung auf Natur-Tuffsteinöfen.

Unser neuer, frischer Markenauftritt brachte 2013 endlich auch auf den Punkt, was wir inzwischen für Brot-Liebhaber vor Ort geworden sind: „Mein Bäcker in Freiburg". Wie zuvor schon das Oberlindenbrot tragen seitdem alle unsere Brote Freiburger Namen. Ein Höhepunkt war das vergangene Jahr 2015 mit vielen Highlights – sei es unser Meisterstück, der Friburger Michel, die Teilnahme an der ZDF-Back-Castingshow „Deutschlands bester Bäcker" oder die Auszeichnung als Handwerksunternehmen des Jahres. Obwohl wir uns kaum vorstellen konnten, dies alles noch toppen zu können, werden wir wohl auch in diesem Jubiläumsjahr wieder ein bisschen Freiburger Stadtgespräch bleiben: als Preisträger des Jobmotors 2015 und jüngst mit der Nominierung zum deutschen Mittelstandspreis.

All das wäre nicht möglich ohne unser tolles Team und natürlich ohne Sie, unsere Freiburger Fans. Als Dankeschön hat unser Bäckermeister Michael Schulze seinen Friburger Michel zu einem weiteren Brot-Kunstwerk veredelt: die „Friburger Miche"* – ein aromareiches Weizensauerteigbrot mit Saaten. Und: mit Freiburger Skyline. Wir backen sie für Sie bis Oktober. Also unbedingt probieren!

* La Miche heißen in Frankreich traditionelle große, meist rund geformte Brotlaibe.

Freiburgs Original

Das Oberlindenbrot

Vor über 50 Jahren nahm dieses urige Weizenmischbrot seinen Anfang in der Backstube der Oberlindenbäckerei. Dank permanenter Verbesserung der Rezeptur und Teigqualität wurde es bald in ganz Freiburg bekannt und zu unserem Markenzeichen. Mit der Umstellung des Backverfahrens auf Natur-Tuffstein erfuhr es den letzten Schliff.

Weiche Teige, von Bäckerhand geformt
Jahr für Jahr verbesserte Rezepturen und verfeinerte Teigaufarbeitung in liebevoller Handarbeit.

Viel Zeit für natürliche Reife
Lange Teigruhe als Garant für den ursprünglich-aromatischen Geschmack.

Unverwechselbar zarte Kruste
Außen gut ausgebildet für verlockend knusprigen Brotgenuss.

Wildporige, saftige Krume
Innen mit feinem Glanz in den Poren und den typischen unregelmäßigen Löchern.

Ein Broterlebnis wie aus Kindertagen
Appetitlicher Geruch nach echtem Brot mit abgerundeten Aromen.

Für echte Brotliebhaber auch pur zu genießen

Stark für unser Team

Preisträger beim Jobmotor 2015

Wir freuen uns über die Auszeichnung beim Jobmotor 2015 in der Kategorie „Mitarbeiter finden und binden". Persönliche Nähe und Engagement für unsere Teams waren in unserem Familienunternehmen immer schon selbstverständlich.

Bereits zum 10. Mal suchte die BZ mit ihrem „Jobmotor" in Kooperation mit den Handwerkskammern in Südbaden Unternehmen, die bei der Schaffung von Arbeitsplätzen und Mitarbeiterbindung in der Region die Nase vorn haben. Die Freude war groß, als wir am 15. April für besonderes Engagement bei der Gewinnung und Bindung unserer Mitarbeiter gekürt wurden. Dass unser engagiertes Team sich wie in einer großen Familie fühlt und Wolfgang Pfeifle als „Chef zum Anfassen" ein offenes Ohr für alle hat, ist bei uns schon lange gelebte Unternehmenskultur. Nur hatten wir bisher vielleicht zu wenig darüber gesprochen. Mit unserem Markenversprechen „Mein Bäcker in Freiburg" sind wir jetzt auch in der Mitarbeiterkommunikation und Personalsuche innovative Wege gegangen und freuen uns über die hohe Motivation unserer Mitarbeiter, die Marke PFEIFLE aktiv mitzugestalten.

Ein besonderes Dankeschön gilt natürlich unseren Kunden, die uns alle immer wieder anspornen, „Freiburg jeden Tag das kleine Glück" zu bringen.

„Ich bin jederzeit für mein Team ansprechbar."

Wolfgang Pfeifle,
Inhaber in der 4. Generation

Sozusagen von Geburt an Bäcker, hat Wolfgang Pfeifle das Handwerk von der Pike auf kennen und lieben gelernt. Als „Chefmanager zum Anfassen" gibt er jedem im Team Raum, sich zu entfalten und seine Stärken einzubringen. Und er ist nicht nur original Freiburger, sondern auch ein echtes Freiburger Bobbele, nämlich im früheren Elisabethkrankenhaus in der Marienstraße geboren. Die Produkte des gemeinsamen Schaffens sind für ihn eine Hommage an seine Heimatstadt Freiburg.

Lieblingsprodukt:
Oberlindenbrot – was sonst?

Empfehlung:
Eine Scheibe Oberlindenbrot mit Philadelphia, Banane und Honig.

Freiburg-Tipp:
Ein Bummel über den Münstermarkt und danach ins Feierling zum Frühschoppen.

Steckbrief PFEIFLE Führungsteam

„Verlasse den Gefängnishof deiner Erfahrungen."

Karsten Elchlepp,
Assistent der Geschäftsführung

Karsten Elchlepp war als Industriekaufmann in verschiedenen Unternehmen im Ländle unterwegs, bis ihn seine Offenheit für neue Erfahrungen 2007 zu uns führte. Wolfgang Pfeifle suchte eine Unterstützung, die perfekt in unsere große Familie passen sollte. Und da sich beide schon seit über 20 Jahren gut kannten, war die Entscheidung schnell gefallen. Seitdem ist Karsten Elchlepp das Rückgrat im Management der vielen großen und auch kleinen Dinge, die es zu organisieren gibt, und steht dem Chef bei jeder Herausforderung vertrauensvoll zur Seite.

Lieblingsprodukte:
Oberlindenbrot – das Freiburger Original.

Empfehlung:
Rosinenschnecke vom Blech.

Freiburg-Tipp:
Auf den Kanonenplatz steigen und Freiburg von oben betrachten.

„Immer gut drauf und ran an die Sache!"

Michael Schulze,
Bäckermeister

Michael Schulze stammt aus einer Freiburger Bäckerfamilie und wusste seit seinem 16. Lebensjahr, dass auch er das Bäckerhandwerk erlernen wollte. Nach seiner Meisterprüfung kam er zu uns und fand genau den Platz, den er sich gewünscht hatte. Unsere Backstube ist sein Künstleratelier, in dem er seinen kreativen Schaffensdrang unermüdlich ausleben darf. Dabei behält er sein Team immer im Blick und schafft es, als echter „Brotverrückter" jeden mit seiner Begeisterung mitzunehmen.

Lieblingsprodukte:
Friburger Michel. Unser Meisterstück.

Empfehlung:
Rosinenschnecke.

Freiburg-Tipp:
Bei Sonnenaufgang auf den Münsterplatz und, wenn alles noch schläft, den Puls der Stadt spüren.

„Man muss nicht das Licht des anderen ausblasen, um das eigene Leuchten zu sehen."

Heinz Rösch,
Verkaufsleiter

Heinz Rösch stammt aus einer alten Freiburger Bäckerfamilie. Nach 21 Jahren Verkaufsleitung in zwei großen Bäckereien kam er 2012 als Verkaufsleiter zu uns. Hier gefallen ihm nicht nur die Produkte, sondern auch das faire, offene Miteinander so gut, dass ihm sein anspruchsvoller Posten wieder richtig Spaß macht. Ganz nach seinem Motto tut er alles dafür, dass jeder im Verkaufsteam so leuchten darf, dass unsere Kunden sich auf ihren Einkauf in unseren Stadt-Filialen ebenso freuen wie Jahr für Jahr auf die Plaza Culinaria.

Lieblingsprodukte:
Münster-Flûte – nur mit Butter und Salz.

Empfehlung:
Nussecken und Früchteweck.

Freiburg-Tipp:
In der Markthalle schlemmen.

Verrückt nach gutem Brot

„Haslacher Seele" – Freiburgs gute Seele

Brotverrückt war die Familie Pfeifle schon immer. Leidenschaft und Berufsneugier führten Wolfgang Pfeifles Eltern Franz und Elisabeth sogar quer durchs Ländle. So brachten sie eines Tages die schwäbische Seele nach Freiburg mit.

Bei einem Besuch im Allgäu unternahm das Bäckerehepaar einen Abstecher zur 500 Jahre alten Traditionsbäckerei Fidelisbäck in Wangen, wo es die „Seele" entdeckte. Die schwäbische Brotspezialität verdankt ihren Namen dem alten Brauch, an Allerseelen „Seelenbrote" an die Armen zu verteilen. Franz Pfeifle ließ sich das Rezept geben und machte sich in der Haslacher Backstube gleich ans Backen. Zunächst schien die neue Seele ein Flop zu sein. Nur wenige wurden verkauft, der Rest Tag für Tag entsorgt. Ganz nach Pfeifle-Manier gab der Bäcker jedoch nicht auf und tüftelte weiter an einem „Bobbele-tauglichen" Rezept. So kam er schließlich zur Erkenntnis, einfach den Kümmel zu reduzieren, damit die Seele auch den Freiburgern schmeckte. Schon nach einem Jahr verkaufte er 1000 Stück und mehr am Tag – Tendenz steigend. Heute eilt unserer „Haslacher Seele" der Ruf voraus, die beste der Stadt zu sein. Schon probiert?

Geschmackvoller Begleiter zum Brot

Saftiger Hinterschinken

Gutes Brot braucht passende Begleitung. Zu unserer Friburger Miche empfehlen wir eine Spezialität der Freiburger Bioland-Metzgerei Hügle: aromatisch-saftigen Hinterschinken. Wie unser Brot entsteht dieser in handwerklicher Herstellung, die mehrere Tage beansprucht. Das Fleisch aus der ganzen Keule wird mit edlen Gewürzen verfeinert, gesalzen, langsam gekocht und dann kurz angeräuchert. Für ein delikates Geschmackserlebnis, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Unser Tipp rund um's Brot

Jubiläums-Edition: Vesperbrettle für Freiburg-Fans

Genießen Sie Ihre nächste Brotzeit mit einmaligen Vesperbrettle von Ihrem Freiburger Bäcker. Ob zum Frühstück oder Abendbrot, zum Kochen oder als Schneidunterlage – hier kommen Freiburg-Fans voll auf ihre Kosten. Unsere Jubiläums-Edition als Vierer-Set mit unseren beliebten Freiburg-Motiven gibt es in limitierter Auflage ab sofort in Ihrer Stadt-Filiale.

Hier gibt's echtes Brot und mehr...

Besuchen Sie uns in einer unserer Freiburger Filialen, auf dem Münstermarkt und in der Adventszeit auf dem Weihnachtsmarkt. 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 1 a
- Markgrafenstraße 77
- Rheinstraße 15
- Bugginger Straße 54
- Oberlinden 18
- Reutebachgasse 1
- Schiffstraße 12
- Elsässerstraße 60 (**Neu:** ab 01.07.2016)

Münstermarkt:
bis 14.00 Uhr

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

PFEIFLE

Mein Bäcker in Freiburg

Gutes kann ganz einfach sein

Mit Gefühl und viel Inspiration hat Sternekoch Oliver Rausch aus unserer Friburger Miche eine Köstlichkeit für Gourmets gezaubert. Hier das Rezept zum Ausprobieren!

Oliver Rausch
s Herrehus Gourmet
Schloss Reinach Munzingen

Badische Panzanella

Friburger Miche
4 dicke Scheiben Friburger Miche, 40 ml Rapsöl, Thymian, Rosmarin, Schnittlauch, Löwenzahnblüten, Steinsalz. Die Miche in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in Rapsöl knusprig rösten. Die Kräuter und das Steinsalz dazugeben.

Markgräfler Spargel
600 g gekochter Spargel, 600 g roher Spargel, Schnittlauch, wilde Kräuter, 80 ml Rapsöl, 80 ml Traubenkernöl, 160 ml Spargelfond, 1 TL Senf, 1 TL Agavensirup, 60 ml Apfel-Balsamessig, Steinsalz, Pfeffer. Das Rapsöl in den Senf und den Sirup rühren. Kernöl und Fond abwechselnd einrühren. Essig zugeben. Mit Steinsalz und Pfeffer würzen. Den gekochten Spargel in Form schneiden, den rohen Spargel in Scheiben hobeln. Mit Vinaigrette und Kräutern marinieren und das geröstete Brot unterheben.

Munzinger Bauernei
4 Eier von glücklichen Hühnern wachsweich kochen, halbieren und lauwarm auf den Salat geben.

PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburger Stadtgespräch

Probieren Sie unsere Friburger Miche

Wenn Sie unsere Friburger Miche und elf weitere Brote Ihrer Wahl aus unserer Brotkollektion kaufen und genießen, erhalten Sie im Anschluss ein Brot nach Wunsch gratis.

Karte einfach in Ihrer PFEIFLE Filiale vorzeigen und dann viel Freude beim Brotgenuss!

Pfeifle Genusskarte

PFEIFLE

Pfeifle Genusskarte

gültig bis 31.10.2016

Friburger Miche
Unser Jubiläumsbrot

Ihr Brot
nach Wahl

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

Mein Bäcker in Freiburg

PFEIFLE