Ausgabe 1 | 2017

Freiburger BACKPFEIFLE

PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburger Stadtgespräch

Mit tollen Tipps und leckerem Rezept rund um's Brot

Mit Laib & Seele fürs Gemeinwohl – **Gespräch mit Wolfgang Pfeifle**
Immer wieder neu – **Friburger Miche**
Freiburg für Freiburg – **Unsere Spendenprojekte 2017**
Für Genießer – **Freiburger Spezialitätenkaffee von Schwarzwild**

Editorial

Willkommen zur neuen Ausgabe des Freiburger Backpfeifle! Vor wenigen Wochen hat uns ein BZ-Artikel daran erinnert, wie wichtig es ist, mit unseren Kunden permanent im Gespräch zu bleiben. Es ging um unsere Laugenbrezel, die wir von einem Qualitätspartner beziehen. Im Rückblick freuen wir uns, dass damit ein Thema zur Sprache kam, das wir bisher nur bei Backstubenführungen und im direkten Dialog mit unseren Kunden, aber leider nicht in unserer Außendarstellung aktiv kommuniziert hatten. Um hier Transparenz zu schaffen, haben wir nun die wenigen Fremdprodukte für Sie extra ausgewiesen. Da wir bei Erscheinen des BZ-Artikels kurz vor Redaktionsschluss standen, finden Sie ausführliche Antworten auf Ihre Fragen zum Thema auf unserer Website. Als Freiburger Unternehmen stehen wir Ihnen gegenüber schließlich in der Verantwortung. Um unsere unternehmerische Verantwortung geht es übrigens heute auch im Titelthema ...

PFEIFLE IM PORTRÄT

Mit Laib und Seele fürs Gemeinwohl

Gespräch mit Wolfgang Pfeifle

Unternehmerische Verantwortung bedeutet auch Verantwortung für das Gemeinwohl. Wie diese aussehen kann, erfahren Sie heute im Gespräch mit Inhaber Wolfgang Pfeifle.

Herr Pfeifle, als Freiburger Unternehmer ist Ihnen das Gemeinwohl wichtig. Was verstehen Sie darunter?
Unser Unternehmen ist Teil einer Gemeinschaft, die nur dann funktioniert, wenn wir alle Respekt voreinander haben. Respekt vor den Menschen, Respekt vor der Umwelt, Respekt vor echter Brotkultur. Wir tragen dazu bei, indem wir unseren Kunden gute Produkte bieten. Und indem wir so wirtschaften, dass es allen dabei gut geht. Deshalb sind wir auch der Marktgemeinschaft KraichgauKorn beigetreten.

Was genau steckt hinter KraichgauKorn?
Hinter KraichgauKorn stehen regionale Landwirte, Mühlen und Bäcker, die sich zu einem behutsamen Umgang mit dem Boden und einer schonenden Verarbeitung des Getreides verpflichtet haben. Bereits 1 kg Brot aus Kraichgaugetreide bedeutet 6 m^2 pestizidfreier Ackerboden. Unabhängige Kontrollen garantieren die saubere Qualität – von der Saat über das Korn und das gemahlene Mehl bis in die Backstube.

Die transparente Wertschöpfungskette reicht also bis zum Verkauf?
Sie geht sogar noch weiter. Brote vom Vortag gehen als Spende an alle, die Bedarf haben, wie jüngst z. B. die Flüchtlingshilfe Freiburg. Von dem, was übrigbleibt, wird das Beste, wie beispielsweise beim Sauerteig, für die verbesserte Geschmacks- und Aromabildung wiederverwertet. Den Rest geben wir an heimische Landwirte für die Tiere ab. So wird alles wieder in den natürlichen Kreislauf zurückgeführt.

Warum ist in Ihrer Backstube das „Slow Baking" so wichtig?
Weil wir gutes Brot wertschätzen und als Kulturgut weiter bewahren möchten. Inzwischen ist es ja auch wissenschaftlich bewiesen, dass Backen mit langer Teigführung nicht nur besseren Geschmack, sondern vor allem mehr Bekömmlichkeit und Gesundheit bedeutet. Das heißt aber nicht, dass wir auf alten Traditionen sitzen bleiben. Wir entwickeln unsere Backverfahren permanent weiter.

Ihr Beitrag zum Gemeinwohl definiert sich im Wesentlichen über Ihre Produkte?
Die Produkte sind essenziell. Aber genauso wichtig sind unsere Mitarbeiter: angefangen bei der Sicherheit der Arbeitsplätze über das vertrauensvolle Betriebsklima bis zur Integration von Menschen mit Migrationshintergrund.

Sie beteiligen sich an der Initiative „Freiburg für Freiburg" und unterstützen soziale Projekte vor Ort. Warum tun Sie das?
Wir möchten der Gemeinschaft vor Ort etwas von unserem Erfolg zurückgeben. Das tun wir mit Geld- und Sachspenden an Freiburger Projekte und Vereine. Aber auch mit spontanen Aktionen wie jüngst für den Großeinsatz der Feuerwehr beim Laborbrand des Solar-Centers. Da konnten wir direkt mit einer Notfallspende aus der Backstube helfen, weil unser Verkaufsleiter Heinz Rösch seit Jahrzehnten ehrenamtlich beim DRK aktiv ist.

Herr Pfeifle, vielen Dank für das Gespräch!

Immer wieder neu

Friburger Miche

Kennen Sie schon die Friburger Miche? Genau! Unser veredeltes Weizensauerteigbrot mit Freiburger Skyline. Letztes Jahr haben wir sie mit Saaten gebacken. Und ab jetzt gibt es sie zweimal im Jahr immer wieder neu. Nicht verpassen!

Mit Haferflocken und geröstetem Sesam

Wer dieses bekömmliche Saisonbrot noch nicht probiert hat, sollte das gleich nachholen. Bis 31. Juli in Ihrer Stadt-Filiale.

Mit Walnüssen und Brotklee

Ein besonderer Gaumenschmaus, auf den wir uns schon sehr freuen. Ab 1. August bis 30. November im Programm.

Freiburg für Freiburg

Unsere Spendenprojekte 2017

Zum zweiten Mal gab es in der Adventszeit eine Panettone-Aktion zugunsten der gemeinschaftlichen Initiative „Freiburg für Freiburg", die sich für soziale Projekte vor Ort stark macht. Den Erlös haben wir in diesem Jahr auf runde 3.000 Euro erhöht und möchten damit gleich zwei Freiburger Kinderprojekte unterstützen, die wir besonders wertvoll finden.

Mitmachen – Kinder in Gemeinschaft fördern ist ein junges Projekt, das aus der Nachmittagsbetreuung der Schenkendorfschule Haslach – der so genannten Lernstube – entstanden ist. Ziel ist es, Kindern mit Lernbehinderung entsprechend ihren persönlichen Stärken ein Mehr an gesellschaftlicher Teilhabe zu ermöglichen. Natürlich liegt für unsere Bäckerei nichts näher, als dieses Projekt in unserer Haslacher Nachbarschaft auch 2017 wieder zu fördern. Die Spendengelder ermöglichen weiterhin die wichtige Dolmetscherunterstützung für die Elternarbeit, ebenso wie die im letzten Jahr gegründete Mädchengruppe und das Fußballtraining. Als neues Angebot gibt es nun auch ein Theaterprojekt, sogar mit Schattentheater. Geplant ist demnächst auch eine räumliche Umgestaltung mit Einrichtung einer Kreativecke.

Erlebniszeit – Für Kinder aus Risikofamilien ist ein Jugendprojekt, das wir dieses Jahr zum ersten Mal unterstützen. Das erlebnispädagogische Angebot soll Kindern aus Risikofamilien die Möglichkeit bieten, bei mehrtägigen Outdoor-Parcours wie beispielsweise Improvisations- und Wildnistraining, Floßbau, Kanutouren oder Bogenschießen Natur hautnah zu erleben und dabei Schlüsselqualifikationen zu stärken. Entwickelt wurde das Projekt in Kooperation mit Studierenden der Evangelischen und Katholischen Hochschule Freiburg und wird von den Erlebnispädagogen und Outdoor-Spezialisten Zwerger & Raab aus Hinterzarten operativ unterstützt. Im Sommer geht das Angebot für die Kids wieder an den Start. Eine tolle Sache, finden wir!

Steckbrief PFEIFLE Mitarbeiter

„Jeden Tag Freude am Kontakt mit unseren Kunden."

Silke Wolfsperger, Verkauf

Silke Wolfsperger kommt aus Denzlingen, wohnt heute in Kenzingen und fährt jeden Tag zu uns nach Haslach. Und nach sieben Jahren tut sie das immer noch sehr gerne. Ihr Wunsch war es, in einem Familienunternehmen zu arbeiten, in dem eine persönliche Atmosphäre herrscht. Mindestens ebenso liebt Silke den Kontakt mit unseren Kunden bei einem kurzen Schwätzle.

Lieblingsprodukte:
Green City Einkorn – unschlagbar nussiges Honigaroma.

Empfehlung:
Schoko-Croissants – jetzt noch leckerer.

Freiburg-Tipp:
Ein Bummel über den Münstermarkt und dann Würstle essen.

„Stress macht man sich nur selber."

Stefan Raufer, Backstube

Stefan Raufer stammt aus Merdingen, wohnt seit vier Jahren in Freiburg und gehört schon seit elf Jahren zu unserem Bäckerteam. Richtig gut findet er bei uns nicht nur die Kollegen und das tolle Arbeitsklima, sondern ganz besonders auch die spannenden Herausforderungen in unserer Backstube. Als Bäcker lernt er hier immer wieder neue Sachen dazu. Genau das spornt Stefan jeden Tag aufs Neue an.

Lieblingsprodukte:
Oberlindenkasten.

Empfehlung:
Oberlindenhörnle.

Freiburg-Tipp:
Die City entdecken und dann in den Seepark.

„Verschiebe nicht auf morgen, was du heute leben kannst."

Gabriele Schmid, kaufmännische Angestellte

Gabriele Schmid ist ein echtes Freiburger Bobbele und schon sehr lange in unserem Team dabei. 1991 begann sie nach ihrer Ausbildung als Bürokauffrau ihre erste Stelle bei uns und wollte seitdem nie wieder weg. Besonders schätzt sie das angenehme Arbeitsklima. Außerdem liebt sie es zu organisieren und freut sich, dass sie bei den vielfältigen Aufgaben nicht den ganzen Tag nur am Computer sitzt. Ihre heimliche Liebe gilt unseren süßen Backwaren ...

Lieblingsprodukte:
Oberlindenhörnle.

Empfehlung:
Quarkfruchtschnecke.

Freiburg-Tipp:
Durch den Colombipark zum Colombischlössle hochlaufen.

Verrückt nach echtem Geschmack

Spezialitätenkaffee aus Freiburgs Rösterei Schwarzwild

Gute Nachrichten für Kaffee-Fans: Seit März beziehen wir einen Spezialitätenkaffee aus Freiburgs Rösterei Schwarzwild. Exklusiv und fair gehandelt.

Kaffee ist nicht gleich Kaffee! Genau wie beim Wein spielen Terroir, Klima, Boden und Höhenlage eine große Rolle bei der Geschmacksbildung. Unser Kaffee stammt aus der Familienplantage Badra Estates in Chickmagalur an den Bababudan Giri Hügeln – dem Geburtsort des Kaffees in Indien. Die Plantage baut in langer Tradition Kaffee an und zählt zu den indischen Spitzenproduzenten von Rohkaffee. Eine langjährige Kooperation zwischen Plantagenbesitzer und deutschem Importeur garantiert dabei Rückverfolgbarkeit und fairen Handel unter Umgehung der Kaffeebörse. Wichtig für die Geschmacksbildung ist auch die Röstung: je schonender, desto größer ist die Chance für die Bohnen, ihr volles Aroma entfalten zu können. Die Freiburger Kaffeerösterei Schwarzwild sorgt mit ihrem großen Wissen um Röstung und Zubereitung für Kaffeegenuss pur.

Geschmackvoller Begleiter zum Brot

Inselhopf von der Hausbrauerei Feierling

Zu gutem Brot passt immer ein gutes Bier. Unser Tipp: ein frisch gebrautes Inselhopf von der Hausbrauerei Feierling. Das naturtrübe Vollbier enthält nur Rohstoffe in kontrollierter Bio-Qualität und ist unvergleichlich süffig. Am besten genießt man es im Feierling-Biergarten zum Vesper mit Oberlindenbrot. Sie bekommen es aber auch frisch gezapft in der Zweiliterflasche oder für die Grillparty im ganzen Fass. Zum Wohl!

Unser Tipp rund um's Brot

Unikate zur Aufbewahrung

Ein Brottopf kann viel mehr als Brot aufbewahren. So wie die japanisch anmutenden Designer-Brottöpfe von Ruth Eigelshoven. Jeder Keramiktopf ist ein Freiburger Unikat und auf Wunsch sogar passgenau für Ihr Lieblingsbrot angefertigt.
Zu finden sind die handgearbeiteten, spülmaschinenfesten Stücke im Herzen der Altstadt: im neu eröffneten Keramik- und Holz-Atelier auf der Freiburger Insel Nr. 6 (mittwochs bis samstags geöffnet). Passend zum Brottopf bekommen Sie dort auch edle Schneidebretter von den Holzkünstlern PAKA. Eine echte Entdeckung wert!

Foto: Markus Knobloch

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
- Wilhelmstraße 1 a
- Markgrafenstraße 77
- Rheinstraße 15
- Bugginger Straße 54
- Oberlinden 18
- Reutebachgasse 1
- Schiffstraße 12
- Elsässerstraße 60

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

Jürgen Weber
Stammkunde, Gourmet
und leidenschaftlicher
Fan unserer Backwaren

Mit viel Liebe und Sinn für guten Geschmack hat unser Stammkunde Jürgen Weber eine leckere Kreation aus Oberlindenbrot und Salat mit asiatischem Flair gezaubert! Wir lassen ihn dazu am besten selbst sprechen. Das Rezept finden Sie unter www.baeckerei-pfeifle.de.

Spezialität aus Oberlindenbrot mit Asia-Salat

„Das Brot ist eine Neuinterpretation des Vesperklassikers Käse-Salami-Brot. Durch die pikanten Zutaten erhält es eine kräftig-würzige und vertraut badische Geschmacksrichtung. Als Gegenpol dazu passt der asiatisch angehauchte Salat perfekt. Die Frische der Zutaten sorgt für das unvergleichliche Zusammenspiel der rustikalen badischen Küche mit der Raffinesse und Leichtigkeit Asiens. Eine Harmonie, die bestens funktioniert. Ich wünsche guten Appetit!“

Jürgen Weber, Freiburg im Mai 2017

PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburger Stadtgespräch

Probieren Sie unsere Friburger Miche

Wenn Sie eine 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 31.10.2017

Friburger Miche

Ihr Brot nach Wahl

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

Mein Bäcker in Freiburg

PFEIFLE