Ausgabe 2 | 2014

Freiburger BACKPFEIFLE

PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburger Adventsgenuss

Mit Gewinnspiel und praktischen Tipps rund um's Brot

- Lebkuchen & mehr – Unser Freiburger Weihnachtsmarkt
- Aus unserer Backstube – Genießerstücke im Advent
- Weihnachtsbäckerei – Wolfgangs Jugenderinnerungen
- Fließendes Licht – Film von Michael Albus

Editorial

Für Liebhaber von Traditionsgebäck ist der Advent eine ganz besondere Zeit. Schließlich gehören Stollen und Weihnachtskuchen genauso dazu wie die Kerzen auf dem Adventskranz. Für uns ist es eine Zeit der Herausforderungen – Zeit, um Freiburg mit feinsten Düften und raffinierter Weihnachtsbäckerei auf das nahende Fest einzustimmen. Erfahren Sie in der neuen Ausgabe des „Freiburger Backpfeifle" mehr über unsere Adventsspezialitäten, und entdecken Sie Neues rund um unsere Brotkultur. Viel Spaß beim Lesen!

PRODUKT IM PORTRÄT

Eine Hommage an unseren Weihnachtsmarkt

Friburger Lebkuchen und mehr ...

Alle Jahre wieder verteilt der Oberbürgermeister zur Eröffnung des Weihnachtsmarktes vor dem Rathaus unseren Friburger Lebkuchen gemeinsam mit Vertretern der Schaustellerverbände und der FWTM.

Foto: FWTM (Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe)

Jahr für Jahr verzaubert uns der Freiburger Weihnachtsmarkt mit seinen süßen Düften und stimmungsvoll glitzernden Lichtern. Seit seinem Entstehen vor über 40 Jahren sind wir mit unseren Adventsspezialitäten dabei – und backen zur Eröffnung den Friburger Riesen-Lebkuchen, der traditionell vom Oberbürgermeister angeschnitten und verteilt wird.

Der Friburger Lebkuchen ist eine Hommage an den Freiburger Weihnachtsmarkt und wurde bei uns eigens für ihn erfunden. Da wir an unserem ersten Weihnachtsmarkt 1973 nur eine Spezialität anbieten durften, sollte diese es natürlich in sich haben. So entwickelten wir einen unvergleichlichen Gewürzkuchen, der zur Freiburger Weihnachtslegende wurde.

Auf dem Blech gebacken bleibt der Friburger Lebkuchen innen schön weich und verführt die Nase mit herrlich duftenden Gewürzen, die ihm sein weihnachtliches Aroma verleihen. In diesem Jahr finden Sie ihn erstmals auch an unserem Stand auf dem Münstermarkt.

Man sagt, dass die ersten Lebkuchen aus mittelalterlichen Klöstern kamen. Doch dass in der Weihnachtszeit so viel gebacken wird, ist vermutlich ein noch älterer, germanischer Brauch. Gebäck, in dem alles aus der Ernte des Jahres enthalten war, diente als Opfergabe zur Wintersonnenwende. Und auch heute noch bieten Weihnachtskuchen alles, was die Natur uns geschenkt hat: von Getreide und Nüssen über Früchte und Rosinen bis zu Honig und Kirschwasser. So wie unser berühmter Früchteweck, den wir nach einem streng gehüteten Familienrezept aus dem Schwarzwald zubereiten. Eine himmlische Backspezialität mit ausgewählten Gewürzen und Früchten, mit Kirschwasser verfeinert und besonders zart im Biss.

Besuchen Sie uns doch auf dem Weihnachtsmarkt oder in Ihrer Lieblings-Filiale, und entdecken Sie die feinen Advents-Spezialitäten aus unserer Backstube.
Wir freuen uns auf Sie!

Genießerstücke im Advent

Aus unserer Backstube

Was wäre die Adventszeit ohne den Genuss von würzig-leckerem Weihnachtsgebäck? Hier eine Auswahl aus unserer Weihnachtsbäckerei zum Entdecken und Genießen!

Christstollen Der Weihnachtskuchen
Unser traditioneller Butter-Christstollen nach hauseigener Rezeptur mit weihnachtlich duftenden Gewürzen.

Linzertorte Das Original
Unsere badische Spezialität nach überliefertem Familienrezept mit gerösteten Haselnüssen, Kirschwasser und feiner Johannisbeer-Himbeer-Marmelade.

Früchteweck Das Würzige
Unser echtes Hutzelbrot nach original Schwarzwälder Familienrezept mit ausgewählten Früchten und Walnüssen – mit edlem Kirschwasser verfeinert.

Wolfgangs Jugenderinnerungen

Weihnachtsbäckerei

Als Bäckerskind war ich oft in der Backstube, entweder auf der Suche nach süßen Versuchungen oder um mit Hand anzulegen. Später allerdings nicht mehr so gerne. Ganz besonders, wenn ich an die Weihnachtsbäckerei denke.

Jahr für Jahr wurde ich zum Mitbacken verdonnert. Ich habe sogar meine Kumpels aus der Schule eingespannt, z. B. zur Vorbereitung des Früchtewecks mit Bergen von Datteln, Feigen, Pflaumen und vielem mehr. Unser Klassenprimus durfte dabei die „Kopfarbeit" machen. Während er entspannt die Rezeptur ausrechnete, haben wir gesiebt, geschnitten, eingeweicht … Doch so lästig das damals auch war – heute ist unser Früchteweck wieder eine süße Versuchung und das Backen für mich eine Berufung.

Film von Michael Albus

Fließendes Licht – Die Fenster des Freiburger Münsters

Die Geschichte des Freiburger Handwerks ist eng mit dem Münster verbunden. Das zeigen auch die prachtvollen Zunftfenster, die Freiburgs bewegte Stadtgeschichte unversehrt überlebt haben. Ebenso zeugen die Brotmaße am Eingang zum Münster von der Präsenz der Bäckerzunft im mittelalterlichen Marktalltag.

Der spannenden Frage, ob das Handwerk genauso überlebt hat wie die Zunftfenster, ist Michael Albus – Regisseur zahlreicher Kulturreportagen – nachgegangen. Sein Film „Fließendes Licht" zeigt die Fenster der Bergleute, Bäcker, Schmiede und Schneider im Spiegel der Zeit. Mit der Kamera besuchte er ausgewählte Handwerksstätten: das Bergwerk auf dem Schauinsland, eine türkische Schneiderei, eine Hufschmiede und auch unsere Haslacher Backstube. Wir freuen uns, den Film bald gemeinsam mit den Freiburgern sehen zu können. Premiere ist am 9. Dezember um 19.30 Uhr in der Katholischen Akademie.

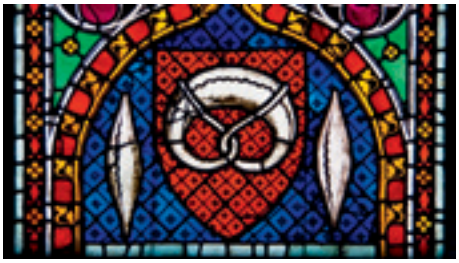

Foto: Ganter Film & Medien

Steckbrief PFEIFLE-Team

„Hier bin ich heimisch."

Barbara Wosnitza, Verkauf

Barbara kam als Kleinkind mit ihren Eltern aus Oberschlesien nach Freiburg und ist seitdem hier zu Hause. Vor 2 Jahren wechselte sie von einer anderen Bäckerei zu uns und will jetzt auch nicht mehr weg, weil das Arbeitsklima für sie endlich perfekt ist. Heute arbeitet sie in unserer Filiale in der Wiehre und fühlt sich dort richtig heimisch.

Lieblingsprodukt:
Bio-Urdinkel. Schmeckt immer.

Empfehlung:
Oberlindenhörnle – das zergeht auf der Zunge.

Freiburg-Tipp:
Im Sommer auf's ZMF.

„Immer positiv bei der Sache sein."

Luigi Cavalera, Teigmacher

Luigi aus Apulien fühlt sich nach 34 Jahren fast als Freiburger. Vor 7 Jahren kam er zum Probearbeiten in unsere Backstube und war begeistert – vor allem von der Atmosphäre im Team. Seitdem ist Luigi unser Teigmacher und wir seine zweite Familie. Besonders gefällt es ihm, dass wir unsere Produkte immer weiterentwickeln.

Lieblingsprodukt:
Alles. Besonders der Puddingplunder.

Empfehlung:
Alle Brote und süßen Teilchen probieren.

Freiburg-Tipp:
Shopping-Tour auf der Kajo und anschließend ein Inselhopf im Feierling.

„Entspannt bleiben und bloß kein Stress. Dann gelingt alles."

Andre Bechane, Versandmitarbeiter

Andre Bechane aus Mosambik lebt schon 15 Jahre in Freiburg und war vom ersten Tag an gerne hier. Seit 8 Jahren ist er unser Mann im Versand. Immer entspannt und gut gelaunt. Bei PFEIFLE fühlt er sich wie zu Hause.

Lieblingsprodukt:
Oberlindenweck zum Frühstück.

Empfehlung:
Oberlindenbrot zum Kennenlernen.

Freiburg-Tipp:
Rauf auf den Schlossberg und oben durchatmen.

Verrückt nach gutem Brot

Bäckerleidenschaft aus Finnland

Wer verrückt nach gutem Brot ist, rührt nicht nur im eigenen Teig, sondern blickt über den Tellerrand. Sei es, um sich auszutauschen, Wissen über neue Backverfahren zu erwerben oder sich inspirieren zu lassen.

Wolfgang Pfeifle führte seine Leidenschaft für gutes Brot bis nach Finnland, wo der Freiburger Bäcker überraschend andere Verhältnisse vorfand: Den lieb gewonnenen Bäcker um die Ecke gibt es dort fast nicht mehr, dafür abgepackte Ware aus überwiegend industrieller Produktion in riesigen Supermärkten.

Auf den ersten Blick ein Schreckens-Szenario – auf den zweiten Blick lehrreich für uns, die wir gutes Brot noch zu schätzen wissen. Denn unter den wenigen finnischen Handwerks-Bäckern gibt es noch einige echte Brotverrückte, die mit großer Hingabe ohne Backhilfsmittel, dafür aber mit viel Wissen Brote und Süßes mit ganz besonderem Charakter backen.

Die Industrie steht dem zunehmend fassungslos gegenüber, denn immer mehr Finnen entscheiden sich für Geschmack aus handwerklichen Backstuben. Trotz der stolzen Brotpreise von bis zu 11,– € pro Kilo. Und dank Wolfgang Pfeifles neu geschlossener Freundschaften konnten auch wir manches für unsere Backstube dazulernen.

Geschmackvolle Begleiter zum Brot

Bio-Fruchtaufstriche von manna

Auch für manna – Die Spezerei auf dem Augustinerplatz backen wir unser gutes Brot. Dort gibt es passend dazu leckere handgerührte Fruchtaufstriche in Demeter-Qualität – in 5 wechselnden Sorten. Holen Sie sich an grauen Herbst- und Wintertagen den Geschmack des Sommers auf's Brot, und probieren Sie Obstsorten wie Himbeere-Chili, Rhabarber-Ingwer oder Mandarine zu unseren Broten und Weckle. So wird jedes Frühstück zum echten Genuss.

Unser Tipp rund um's Brot:

Brotschneidebrett in Freiburger Design

Auf diesem Brett aus Akazienholz wird das Brotschneiden zum besonderen Ritual. Ausgesuchte Hölzer von alten Akazien aus nachhaltigem Anbau wurden in wertvoller Handarbeit zu echten Unikaten verarbeitet. Das exklusive Design vom Freiburger Unternehmen Continenta besticht nicht nur durch edle Optik, sondern auch durch intelligente Details wie die feinen Rillen zur Unterbelüftung. So bleibt die Brotkruste lange schön knackig. Die geölte Oberfläche ist leicht zu pflegen: einfach feucht abwischen und stehend trocknen. Erhältlich ist das Unikat bei Schafferer in Freiburg. Oder mit ein bisschen Glück bei unserem Adventsgewinnspiel – zusammen mit dem hochwertigen Brotmesser der Marke Wüsthof.

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 1a
- Markgrafenstraße 77
- Rheinstraße 15
- Bugginger Straße 54
- Oberlinden 18
- Kaiser-Josef-Straße 264
- Reutebachgasse 1

Münstermarkt:
Mo – Fr bis 14.00 Uhr, Sa bis 15.00 Uhr

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

Mein Bäcker in Freiburg

PFEIFLE

Teilnahmekarte Gewinnspiel

Weihnachtszeit ist die Zeit des Schenkens. Machen Sie mit bei unserem Gewinnspiel „Freiburger Adventsgenuss“ und lassen Sie sich von uns beschenken. Wenn Sie alle Fragen richtig beantworten, erwartet Sie mit etwas Glück einer unserer tollen Preise. Mehrfachnennungen sind möglich. Ein Tipp: Schauen Sie auch mal auf unsere Website: www.baeckerei-pfeifle.de.

1. Seit welchem Jahr steht die Bäckerei PFEIFLE auf dem Freiburger Weihnachtsmarkt?

☐ 1965 ☐ 1973 ☐ 1987

2. Woran erkennt man unser Oberlindenbrot?

☐ Wilde Porung mit Löchern
☐ Typische Maserung in der Kruste
☐ Weicher Biss

3. Wo in Freiburg gibt es Brot aus unserer Backstube?

☐ Novotel am Konzerthaus
☐ Zum Roten Bären, Oberlinden
☐ Kartoffelhaus, Basler Straße

Geben Sie die ausgefüllte Teilnahmekarte bis zum 23. Dezember 2014 in einer unserer Stadt-Filialen ab. Mit etwas Glück werden Sie von uns beschenkt und gewinnen einen unserer attraktiven Preise:

1. Preis:	Gourmet-Gutschein bei unserem Gastro-Partner Degusto im Wert von 200,– €
2. Preis:	Brotmesser der Marke Wüsthof und Brett aus Akazienholz im Wert von 130,– €
3. Preis:	PFEIFLE Gutschein im Wert von 100,– €
4.–10. Preis:	PFEIFLE Gutschein im Wert von 50,– €

Die Gewinner werden auf unserer Website veröffentlicht! Teilnahmebedingungen unter www.baeckerei-pfeifle.de.

Teilnahme Gewinnspiel

Name:

Adresse:

Telefon:

E-Mail:

PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburger Adventsgenuss

Adventsgenuss zum Probieren!

Probieren Sie eine Auswahl unserer Adventsköstlichkeiten! Wenn Sie jedes Produkt auf unserer Genusskarte einmal kaufen und genießen, schenken wir Ihnen ein Früchtebrot oder ein Brot Ihrer Wahl dazu.

Karte einfach in Ihrer PFEIFLE-Filiale vorzeigen, und dann viel Freude beim Kosten!

Pfeifle Genusskarte

PFEIFLE

Pfeifle Genusskarte

Butte
Der W

Holen Sie sich das original „Freiburger Backpfeifle“ in einer unserer Filialen!

Weckmann
Der Klassiker

Weihnachtsplätzchen
Die Adventsmischung

Mein Bäcker in Freiburg

PFEIFLE