Ausgabe 2 | 2015

Freiburger BACKPFEIFLE

PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburg genießen

Mit Gewinnspiel und praktischen Tipps rund ums Backen

Original nach Freiburger Art – **Unser Panettone**
Aus unserer Backstube – **Süße Genießerteile**
Neu in der Brot-Kollektion – **Oberlinden-Baguette**
„Zämmehalde un's Fiedle lupfe!" – **Gegen Armut in Freiburg**

Editorial

In den vergangenen Monaten ist wieder viel bei uns passiert: Unser Friburger Michel hat die Herzen der Freiburger erobert, wir durften bei „Deutschlands bester Bäcker" mitmachen und eine neue City-Filiale eröffnen. Wer nun aber glaubt, dass wir uns seitdem ausgeruht haben, hat weit gefehlt. Unsere Passion für Ursauerteig und kreatives Backen ist unermüdlich. Deshalb gibt es heute auch wieder neue Enthüllungen aus unserer Backstube. Außerdem süße Verlockungen und ein Aufruf an alle Freiburger: „Zämmehalde un's Fiedle lupfe!" Warum? Nun, einfach lesen ...!

PRODUKT IM PORTRÄT

Original nach Freiburger Art

Unser Panettone

In unserer Haslacher Backstube hat eine neue Genießer-Kreation das Licht der Welt erblickt: Panettone – original nach Freiburger Rezeptur. Das besondere Geheimnis dieses Backwerks: Natursauerteig mit wilder Hefe von echtem „Lievito Madre". Sorgfältig ausgesuchte Zutaten. Und noch mehr Zeit bei der handwerklichen Herstellung.

Wer kennt ihn nicht, den berühmten Kuppelkuchen aus Mailand? Panettone – die italienische Weihnachtsspezialität. Zahlreiche Legenden ranken sich um die Entstehung, deren Wahrheitsgehalt allerdings genauso im Dunkeln liegt wie die jahrhundertealte Rezeptur. Angeblich soll der Mailänder Küchenjunge Toni seinem Chef, dem das Weihnachtsdessert für den Herzog misslungen war, mit einer Erfindung aus Natursauerteig und kandierten Früchten Kopf und Kragen gerettet haben. Das Backexperiment wurde ein überraschender Erfolg. Und ein Name war geboren – das Brot von Toni, „Pan de Toni". Kurz: Panettone.

Mit unserem Panettone gibt es jetzt eine Freiburger Antwort auf den italienischen Ur-Weizensauerteig „Lievito Madre" – von Kennern als die natürliche Mutterhefe in traditioneller Backkunst gewürdigt. Das Geheimnis des „Lievito Madre" sind seine hohe Triebkraft und der milde Geschmack, Ergebnis einer besonders langen Teigführung. Denn in der Ruhe liegt die Kraft. So erschafft auch unser Bäckermeister Michael Schulze in über 36 Stunden aus der langsamen, natürlichen Fermentation der Vorteige und des Hauptteiges – nur aus Mehl, Wasser, Zucker, Honig, Eiern und frischer Landbutter – eine locker-fluffige Komposition mit unvergleichlichem Duft und Aromenspiel. Das Ganze veredelt mit Rosinen, natürlichem Orangeat – und einer frischen Schote Bourbonvanille. Auch beim Backen kommt es auf das perfekte Timing an, damit das Backwerk seine großporig lockere und einmalig saftige Konsistenz erhält.

Auf das Ergebnis sind wir richtig stolz: ein unvergleichliches Geschmacksbild für besonders verwöhnte Gaumen. Zum ersten Mal kosten dürfen Sie unseren Panettone auf der Plaza Culinaria. Und dabei auch noch etwas Gutes tun: Denn beim Kauf eines Panettone unterstützen Sie mit einem Euro ein Projekt der Initiative „Freiburg für Freiburg". Lesen Sie mehr darüber auf der nächsten Seite!

Süße Genießerteile

Aus unserer Backstube

Oberlindenhörnle Die Spezialität
Eine gelungene Liaison aus Mürbe- und Blätterteig mit feiner Marzipanmasse und Kokosflocken.

Nussecke Der Klassiker
Unser knuspriges Feingebäck mit Haselnüssen und Zartbitter-Kuvertüre.

Studentenschnitte Das Gewürzgeheimnis
Unser Gewürzkuchen nach traditionellem Freiburger Geheimrezept.

Neu in der Brot-Kollektion

Oberlinden-Baguette

Freiburg bekommt ein echtes Baguette! Das Oberlinden-Baguette – hergestellt mit original Weizenmehl aus Frankreich und viel Zeit bei der Teigführung für mehr Geschmack. Das Ergebnis: außen zart und kross, innen mild mit sanftem Aromenspiel. Probieren Sie unser Oberlinden-Baguette ab Freitag auf der Plaza Culinaria!

Gemeinsam gegen Armut in Freiburg

„Zämmehalde un's Fiedle lupfe!"

Fast genauso wichtig wie unsere Leidenschaft für gutes Brot sind uns die Menschen in Freiburg. Umso mehr trifft es uns, dass sich in unserer Stadt nicht alle das leisten können, was eigentlich selbstverständlich sein sollte: Sicherheit. Geborgenheit. Teilhabe am gesellschaftlichen Leben. Als Freiburger Bäckerei möchten wir hier Verantwortung übernehmen und alle Freiburger dazu einladen mitzumachen. Sind Sie dabei?

Die große Hilfsbereitschaft vieler Menschen gegenüber den Flüchtlingen setzt ein Zeichen: Für mehr Miteinander und soziales Engagement. Als Ihr Bäcker in Freiburg möchten auch wir einen gesellschaftlichen Beitrag leisten und der Stadt Freiburg ein Stück von unserem Erfolg zurückgeben. Denn ohne Euch, liebe Freiburger, wäre dieser gar nicht möglich. Deshalb unterstützen wir die Kampagne „Freiburg für Freiburg". Eine gemeinschaftliche Initiative gegen Armut in unserer Stadt. Und wir möchten Sie alle dazu auffordern mitzumachen.

Unter der Schirmherrschaft von Oberbürgermeister Dr. Dieter Salomon versammelt „Freiburg für Freiburg" seit 2011 eine Vielzahl von Projekten sozialer Träger unter einem Dach und ermöglicht Menschen und Unternehmen vor Ort, undogmatische Hilfe zu leisten, wo Hilfe nötig ist. Wir helfen mit dem, was wir am besten können. Nämlich backen. Und Sie können mithelfen. Denn für jeden verkauften Panettone geht ein Euro in ein Projekt der Initiative „Freiburg für Freiburg". Unser extra Beitrag: Wir geben noch einmal 1.000 Euro dazu!

Die Initiative bietet viele weitere Möglichkeiten, um nach persönlichen Vorlieben und den eigenen zeitlichen und finanziellen Ressourcen zu helfen. Ob Geld-, Sach- oder Zeitspende – Sie unterstützen ohne bürokratische Hürden das Projekt, das Ihnen am Herzen liegt. Was Sie tun können, erfahren Sie unter www.freiburg-fuer-freiburg.de. Oder fragen Sie in Ihrer PFEIFLE Filiale nach dem Aktionsflyer „Freiburg für Freiburg".

Bleibt also nur noch: „Zämmehalde un's Fiedle lupfe!" Oder für alle, die Alemannisch noch üben müssen: Raffen wir uns gemeinsam auf und helfen wir, wo Hilfe nötig ist!

Steckbrief PFEIFLE Team

„In unserer PFEIFLE Filiale ist gute Laune Dauerprogramm."

Julie Marie, Verkauf

Julie kommt wie wir aus Haslach und ist seit ihrer Kindheit mit PFEIFLE verbunden. Damals schon hatte sie sich in unserer Stammfiliale regelmäßig auf dem Schulweg mit einer Haslacher Seele eingedeckt. 2008 begann sie bei uns ihre Ausbildung als Bäckereifachverkäuferin und ist seitdem eine der gut gelaunten Ladys in unserer Filiale in der Rheinstraße. An ihrer Arbeit liebt sie ganz besonders den Kontakt mit den Menschen. Und das tolle Ambiente in ihrer Filiale – da sind alle im Team immer gut drauf.

Lieblingsprodukte:
Rosinenschnecke und Bio-Urdinkel.

Empfehlung:
Brotkonfekt aus unserer Oberlindenbäckerei für die Party.

Freiburg-Tipp:
Bummel durch die Altstadt-Gassen.

„Eine Gruppe ist so stark wie ihr schwächstes Glied."

Nico Steinmann, Backstube

Nico ist passionierter Bäcker aus Berlin und lebt seit 13 Jahren in Freiburg. Damals kam er ins Ländle, um Laugengebäck und Spezialitäten aus der Region kennen zu lernen. Heute will er gar nicht mehr hier weg. Zu uns in die Backstube führte ihn seine Begeisterung für traditionelles Backen mit natürlichen Zutaten und die Möglichkeit, wirklich einzigartige Backwerke herzustellen. Außer Backen liebt Nico das junge, motivierte Backstuben-Team und das Gefühl, hier Teil von einem großartigen Ganzen zu sein.

Lieblingsprodukte:
Münster-Flûte und Friburger Michel.

Empfehlung:
Michel mit Butter und Pflaumenmus.

Freiburg-Tipp:
Eine Tanzparty im Friedrichsbau besuchen.

„Immer gut drauf und ran an die Sache!"

Ralph Morgenthal, Hausmeisterdienst

Ralph ist echter Freiburger und seit zweieinhalb Jahren unser Mann für alle Fälle, wenn es um die Wartung oder Reinigung unserer Backöfen oder um sonstige Reparaturen in den 10 Filialen geht. Eine verantwortungsvolle Aufgabe, die Ralph Spaß macht. Ganz besonders, weil seine Arbeit hier wertgeschätzt wird. Der freundliche Umgangston war für ihn eine ganz neue Erfahrung. Was Ralph bei uns außerdem liebt, sind die tollen Backwaren ...

Lieblingsprodukte:
Münster-Flûte, Friburger Michel, Nussecken.

Empfehlung:
Münster-Flûte mit gebackenen Krabben in Knoblauch-Öl-Marinade.

Freiburg-Tipp:
Bei Nacht auf den Schauinslandturm steigen und den Blick auf Freiburg genießen.

Verrückt nach Nussecken

Auf der Suche nach kostbaren Zutaten

In unserer Backstube kommt es nicht selten vor, dass ein passionierter Bäcker sein Herz an sein Backwerk verliert. Dass man aber einen goldenen Ring an eine Nussecke verliert, ist schon eher ungewöhnlich. Genau das aber ist bei uns vor mehr als 20 Jahren wirklich passiert. Eigentlich war das Tragen von Ringen verboten. Bei Eheringen haben wir manchmal ein Auge zugedrückt. Bis unsere Konditormeisterin bei der hingebungsvollen Herstellung unserer feinen Nussecken ihren Ehering verlor … und der nie wiedergefunden wurde! Was uns noch mehr überraschte: In den nächsten Tagen wurden ungewöhnlich viele Nussecken verkauft. Ob einer unserer Kunden dann tatsächlich einen Goldschatz entdeckte, bleibt jedoch ein Geheimnis. Seitdem haben wir unsere Rezeptur verbessert und achten dabei auch auf 100 % ringfreie Bäckerhände – Sie können also sicher sein, keine flüchtigen Eheringe in den Backwaren zu finden.

Geschmackvoller Begleiter zum Panettone

Freiburger Eiswein „Opfinger Sonnenberg"

Wer glaubt, Panettone passe nur zum Adventskaffee, hat weit gefehlt. In Italien wird er nach dem Essen gerne zu Likörwein gereicht – an Silvester sogar als Glücksbringer zusammen mit einem Glas Moscato Spumante. Wir empfehlen zu unserem Panettone einen 2000 Opfinger Sonnenberg – ein edelsüßer Freiburger Eiswein. Zusammen mit unserem Panettone versüßen die fruchtig-karamelligen Duftnoten und das zarte, angenehm süße Säurespiel dieses Spätburgunder Weißherbsts jede Runde. Erhältlich ist der Freiburger Eiswein bei der „Alten Wache" auf dem Münsterplatz.

Tipps und Tricks für Ihr Lieblingsgebäck

Backen wie die Profis

Alle Jahre wieder beginnt bald die Zeit des Backens. Damit Ihr Lieblingskuchen und Feingebäck noch besser gelingt, gibt's heute von uns drei Empfehlungen aus der Backstube. Ein Tipp für alle, die einen Rührkuchen in Kastenform backen wollen: Schneiden Sie den Teig nach etwa einer Viertelstunde Backzeit einen Zentimeter tief in der Länge ein! So kann die Kruste schön aufbrechen. Für richtig feinen Mürbeteig ersetzen Sie einfach das Mehl zu einem Fünftel durch Speisestärke oder noch besser durch gemahlene Mandeln. Und um natürliches Vanillearoma zu erhalten, legen Sie eine Vanillestange mehrere Stunden in Zucker ein. Und dann viel Spaß beim Genießen!

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

Münstermarkt:
täglich bis 14.00 Uhr

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

PFEIFLE

Mein Bäcker in Freiburg

Teilnahmekarte Gewinnspiel

Freiburg zeigt sich auch im Herbst von seiner besten Seite. Machen Sie mit bei unserem Gewinnspiel „Freiburg genießen“ und kommen Sie in den Genuss eines unserer tollen Preise! Einfach alle Fragen richtig beantworten – Mehrfachnennungen sind möglich! Ein Tipp: Schauen Sie mal auf unsere Website und auf www.freiburg-fuer-freiburg.de.

1. Mit welchem Teig wird unsere Mohnschleife gebacken?

☐ Mürbeteig ☐ Hefeteig ☐ Blätterteig

2. Welches Projekt der Initiative „Freiburg für Freiburg“ können Sie nur mit einer „Zeitspende“ unterstützen?

☐ Mitmachen!

☐ Freiburg Miteinander

☐ Freiwilliges Engagement macht Spaß

3. Welches Brot aus unserer Backstube hat bei Johann Lafers Show „Deutschlands bester Bäcker“ gepunktet?

☐ Friburger Michel

☐ Oberlindenbrot

☐ Münster-Flûte

Geben Sie die ausgefüllte Teilnahmekarte bis zum 23.12.2015 in einer unserer Stadt-Filialen ab – und mit etwas Glück gewinnen Sie einen unserer attraktiven Preise:

1. Preis: Gutschein für den Aufenthalt in einem Novotel-Hotel weltweit im Wert von 300 €

2. Preis: Dinner-Gutschein bei unserem Gastro-Partner s Herrehus Gourmet im Schloss Reinach, Munzingen im Wert von 200 €

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

Probieren Sie unseren Panettone nach Freiburger Rezeptur

Wenn Sie unseren Panettone und elf Brote nach Ihrer Wahl aus unserer Back-Kollektion kaufen und genießen, erhalten Sie im Anschluss ein Brot nach Wunsch gratis.

Karte einfach in Ihrer PFEIFLE Filiale vorzeigen und dann viel Freude beim Genuss unserer Backwaren!

Pfeifle Genusskarte

Panettone
Das Original nach Freiburger Art

Ihr Brot nach Wahl

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

Mein Bäcker in Freiburg

PFEIFLE