Ausgabe 2 | 2016

Freiburger BACKPFEIFLE

110 Jahre PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG

PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburg Green City

Mit Gewinnspiel und praktischen Tipps rund ums Backen

Naturrein und regional – **Die Marke KraichgauKorn**
Neuheit aus unserer Backstube – **Green City Einkorn. Das Urige**
Unsere Green-City-Kollektion – **Vielfalt aus Saaten & vollem Korn**
Freiburg für Freiburg – **Neues von unserem Spendenprojekt**

Editorial

Heute gibt es gleich zwei Neuigkeiten aus unserer Backstube: Naturreines Mehl aus der Region und eine neue Back-Kreation aus echtem Urgetreide. Mehr wird aber noch nicht verraten … Außerdem möchte ich mich an dieser Stelle bei allen Freiburger Fans für ihre Treue bedanken: Ohne sie hätten wir es bestimmt nicht zum Finalisten beim Großen Preis des Mittelstandes geschafft. Und last, but not least: Die Panettone-Saison startet wieder und damit auch unser Beitrag zur Initiative „Freiburg für Freiburg. Gegen Armut in unserer Stadt". Lesen Sie selbst …!

PRODUKT IM PORTRÄT

Naturrein und regional

Die Marke KraichgauKorn

Kraichgau Korn
Garantiert ungespritzt!

Wie sagt ein altes Sprichwort? Man ist, was man isst. Das fängt mit der Qualität der Rohstoffe an. Bei unserem Brot[1] können Sie auf naturbelassenes KraichgauKorn aus der Region vertrauen.

Seit über 25 Jahren steht KraichgauKorn für naturreines Getreide und Mehl aus der Region. Dafür bürgt eine starke Marktgemeinschaft von über 30 Bauern, zwei Mühlen und 40 Bäckern, die sich zu behutsamem Umgang mit dem Boden und schonender Verarbeitung des Getreides verpflichtet haben. Unabhängige Kontrollen garantieren die saubere Qualität – von der Saat über das Korn bis zum Mehl. Und weil uns die Qualität der Rohstoffe ebenso wichtig ist wie der Erhalt unserer Kulturlandschaft, haben wir uns der Gemeinschaft angeschlossen. Von KraichgauKorn beziehen wir unser Brotmehl[1] ebenso wie das Getreide für unsere Green-City-Kollektion, das auf unserer Steinmühle schonend gemahlen wird. Genießen Sie die Sicherheit ursprünglicher Getreidequalität. 100 % ungespritzt. Ohne Gentechnik. Gut für Umwelt und Gesundheit. Mehr unter www.kraichgaukorn.de.

1) Ausnahmen sind das Oberlindenbaguette und unser Friburger Bengele. Dafür beziehen wir unsere Rohstoffe aus anderen hochwertigen Quellen.

Die Neuheit aus unserer Backstube

Green City Einkorn – Das Urige

Entdecken Sie unsere neue Kreation Green City Einkorn. Das urige Vollkornbrot überzeugt durch wertvolle Inhaltsstoffe und milden, nussigen Geschmack mit fruchtigen Aromen.

Einkorn zählt aus gutem Grund zu den Urgetreiden – schließlich wurde es schon vor 9.000 Jahren angebaut. Nachdem es seit Jahrhunderten fast ausgestorben war, wurde es von Biobauern und gesundheitsbewussten Genießern wiederentdeckt. Seine goldgelbe Farbe kommt vom hohen Gehalt an Carotinen, die eine zellschützende Wirkung haben. Neben wertvollen Mineralstoffen hat es auch einen sehr hohen Eiweißgehalt – insbesondere Aminosäuren fördern unsere geistige Leistungskraft und schonen das Nervenkostüm. In unserer Backstube wird das naturbelassene Urgetreide frisch vermahlen und schonend zu einem weichen Teig verarbeitet. Wie bei allen unseren Broten gehört dabei neben Mehl, Wasser und Salz viel Zeit zu den wichtigsten Zutaten. Erst die lange Teigruhe sorgt für das unverwechselbare, leicht nussige Geschmackserlebnis mit milden Honignoten und fruchtigem Aromenspiel. Entdecken Sie unser saftiges Green City Einkorn ab sofort in Ihrer Stadt-Filiale!

Unsere Green-City-Kollektion

Vielfalt aus Saaten und vollem Korn

Volles Korn enthält viele wertvolle Vitalstoffe. Ganz gleich, ob Weizen, Roggen, Dinkel oder jetzt auch Einkorn – in unserer Green-City-Kollektion ist für jede Vorliebe etwas dabei. Entdecken Sie Brotvielfalt aus Saaten und vollem Korn!

Green City Einkorn Das Urige
Unsere neueste Brot-Kreation: 100 % Vollkorn-Urgetreide – besonders reich an wertvollen Nährstoffen. Mild im Geschmack mit leicht süßen und nussigen Aromen.

Green City Urdinkel Das Echte
Unser Vollkornbrot aus 100 % Urdinkel mit Sonnenblumenkernen für nussigen Geschmack und körnigen Biss.

Green City Saftkorn Das Kraftvolle
Unser kräftiges Roggenvollkornbrot mit dem unverwechselbaren Geschmack nach vollem Korn.

Green City Saatenbrot Das Vitale
Unser Weizenkornbrot mit Ölsaaten. Mild im Geschmack und reich an gesunden Nährstoffen.

Großer Preis des Mittelstandes

Wir sind Finalist des Jahres 2016

Unsere Freiburger Bäckerei wurde erstmals für den Großen Preis des Mittelstandes nominiert und hat es auf Anhieb zum Gewinner einer der begehrtesten Wirtschaftsauszeichnungen Deutschlands geschafft.

Mit Stolz nahmen Wolfgang Pfeifle und seine Frau Heidi in Würzburg die Auszeichnung als „Finalist des Jahres" entgegen. Bewertet wurden wirtschaftliche Entwicklung, Schaffung und Sicherung von Arbeitsplätzen, Modernisierung und Innovation, Engagement in der Region, Service und Kundennähe. Unter bundesweit 4.796 nominierten Unternehmen konnten wir die Jury in der Wettbewerbsregion Baden-Württemberg überzeugen. Dazu auch ein großes Dankeschön an unsere treuen Kunden und an unser tolles Team.

Freiburg für Freiburg

Neves von unserem Spendenprojekt

Mit unserer Panettone-Aktion unterstützen wir in der Vorweihnachtszeit die gemeinschaftliche Initiative „Freiburg für Freiburg". Heute erfahren Sie, was aus dem Spendenerlös 2015 geworden ist …

Erinnern Sie sich? Mit dem Kauf eines Panettone trugen auch Sie im letzten Jahr zur gemeinschaftlichen Initiative gegen Armut in Freiburg bei. So kamen 700 € zusammen, die wir auf 1.700 € aufstockten und an ein Förderprojekt an der Haslacher Schenkendorfschule spendeten: „Mitmachen – Kinder in Gemeinschaft fördern", ein Projekt, das Kindern mit Lernbehinderung ein Mehr an gesellschaftlicher Teilhabe ermöglicht. Dazu konnte nun auch unsere Spende beitragen: Neben bedarfsweise Dolmetscherunterstützung für die Elternarbeit wurden neue Angebote geschaffen – zum Beispiel eine Mädchengruppe und ein wöchentliches Fußballtraining, um interessierten Jungen den Eintritt in einen Verein zu erleichtern. Geplant sind auch erlebnispädagogische Angebote wie Reiten oder Paddeln. Ein großes Dankeschön gilt hier allen Mit-Unterstützern. Die Panettone-Aktion möchten wir auch in diesem Jahr wiederholen – die Saison ist gestartet. Sind Sie wieder dabei?

Mehr unter www.freiburg-fuer-freiburg.de.

Steckbrief PFEIFLE Team

„Der Kontakt mit den Menschen ist einfach schön."

Irljana Sope, Azubi im Verkauf

Irljana kommt aus dem Kosovo und lebt seit sechs Jahren in Deutschland, davon zwei in unserer kleinen Großstadt Freiburg. Hier ist sie angekommen und fühlt sich wohl. Ebenso wohl fühlt sich Irljana im Verkaufsteam unserer Oberlindenbäckerei. Als Auszubildende im 3. Lehrjahr bringt sie dabei so schnell nichts mehr aus der Ruhe, selbst wenn die kleine Filiale mal wieder brechend voll ist. Auch dann liebt sie ihre Arbeit und ganz besonders den Kontakt mit unseren Kunden.

Lieblingsprodukt:
Oberlindenhörnle.

Empfehlung:
Green City Urdinkel – so richtig schön saftig.

Freiburg-Tipp:
Nachts auf den Schlossberg und das Lichtermeer der Stadt genießen.

„Hauptsache, Spaß an der Arbeit."

Saskia Schillinger, Backstube

Saskia stammt aus der Oberwiehre und ist seit Babytagen in einer Freiburger Narrenzunft unterwegs. Seit Juli ist sie nun auch frischgebackene Bäckergesellin. Die Ausbildung bei uns fand sie spannend – insbesondere mitzuerleben, wie der Friburger Michel und der Panettone entwickelt wurden. Eigentlich hatte Saskia im Bäckereiverkauf begonnen, doch beim Praxisunterricht in der Schule ihre Leidenschaft für das Bäckerhandwerk entdeckt. Und das noch keinen Tag bereut.

Lieblingsprodukt:
Oberlindenbrot.

Empfehlung:
Nussecken.

Freiburg-Tipp:
Ein Bummel über den Weihnachtsmarkt und im Sommer in den Kastaniengarten.

„Es gibt immer etwas dazuzulernen!"

Carina Schäffer, Azubi im Verkauf

Carina ist waschechte Freiburgerin aus dem Stühlinger und im 3. Lehrjahr Azubi im Verkauf. Sie kam von einer Großbäckerei zu uns und ist sehr froh über die menschliche, familiäre Atmosphäre. Hier darf sie endlich so sein, wie sie ist. Besonders freut sie, dass sie so vieles schon selbst machen kann und dabei auch mal einen Fehler machen darf. Eigentlich wollte Carina Erzieherin werden, aber die Arbeit bei uns gefällt ihr jetzt richtig gut – besonders schätzt sie die Nähe zu den Kunden.

Lieblingsprodukt:
Nussecken.

Empfehlung:
Friburger Michel.

Freiburg-Tipp:
Einfach nur in Freiburg sein – überall hier ist's schön!

Zurück zu den Ursprüngen des Backens gehen und mit Kreativität und Nachhaltigkeit auf Qualität und Geschmack setzen. Das ist unsere Philosophie. Und so brotverrückt, wie wir sind, haben wir den Anspruch, das beste Brot in Freiburg zu backen! Mit 10 Maximen, denen wir uns verpflichtet fühlen.

Verrückt nach gutem Brot

10 Maximen für unsere Backkultur

Seit Generationen backen wir mit „Laib und Seele" und stehen heute für gewachsene Freiburger Backkultur:

1. **Mit Leidenschaft und Herzblut dabei.** Uns beim Backen immer wieder selbst übertreffen.
2. **Konzentration auf Weniges.** Kleine, feine Brot-Kollektion in unschlagbarer Qualität.
3. **Backen mit weichen Teigen und echtem Natursauerteig.** Für urigen Geschmack.
4. **Backen mit natürlichen Zutaten.** Mehl, belebtes Wasser, kaum Hefe und viel Zeit.
5. **Unikate von Bäckerhand.** Jedes Brot, jedes Weckle, jede Seele handwerklich hergestellt.
6. **Dem Teig Zeit zum Reifen geben.** In der Ruhe liegt die Kraft für ein volles Aroma.
7. **Backen auf Natur-Tuffstein.** Außen zart und knusprig – innen weich und saftig.
8. **Zu jeder Zeit ofenfrische Backwaren.** Mehrmals täglich direkt aus der Backstube.
9. **Kreativ sein und nicht auf dem Bestehenden ausruhen.** Rezepte immer weiter toppen.
10. **Verbundenheit mit den Menschen**, für die wir Tag für Tag mit Liebe backen.

Geschmackvolles rund um unser Einkornbrot

Inspiration aus der Familienwerkstatt

Sauerkrautsuppe mit Kokos und Einkornbrot

Unser Green City Einkorn ist das ideale Vesperbrot. Mit ein bisschen Kreativität und viel Liebe lässt sich aber noch viel mehr damit zaubern. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Einkornbrot-Rezept für eine Kokos-Sauerkrautsuppe? Mit rundum gesunden Zutaten, passend zur Jahreszeit und unvergleichlich lecker! Die Kreation stammt von Anne Rausch, die mit ihrer Familienwerkstatt ein Stück entschleunigter Esskultur in das heutige Familienleben zurückholen will. Das Rezept finden Sie in der Rubrik „Pinnwand" unter **www.die-familien-werkstatt.de.**

Unser Tipp rund um's Brot

Bäckertüten zur Aufbewahrung

Nichts geht über ein frisches, knuspriges Brot. Damit es eine Weile so bleibt, sollte es vor dem Austrocknen geschützt werden. Wer keinen Tontopf oder Brotkasten hat, kann sein Brot auch bis zu drei Tage bei Zimmertemperatur in unseren luftdurchlässigen Bäckertüten lagern. Die offenen Poren nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf und geben diese bei Bedarf wieder ab. Wenn Sie außerdem das Brot mit der Schnittfläche nach unten drehen, ist es doppelt geschützt. Auch für den Einkauf empfehlen wir luftdurchlässige Taschen. Deshalb gibt's bei uns jetzt auch keine Plastiktüten mehr, sondern hochwertige Papiertaschen in unserem beliebten Freiburg-Look.

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

Mein Bäcker in Freiburg

PFEIFLE

Teilnahmekarte Gewinnspiel

Machen Sie mit bei unserem Gewinnspiel „Freiburg Green City“ und freuen Sie sich mit etwas Glück über einen unserer tollen Preise! Einfach alle Fragen richtig beantworten – Mehrfachnennungen sind möglich!

Ein Tipp: Schauen Sie auch mal auf unsere Website www.baeckerei-pfeifle.de und bei www.kraichgaukorn.de.

1. Welcher der folgenden Werte gehört nicht zu unserer Back-Philosophie?

☐ Originalität ☐ Einfachheit ☐ Premium

2. Welche Qualitätsauflagen treffen auf unser Mehl von KraichgauKorn zu?

☐ Ohne Pflanzenschutzmittel und Wachstumsregulatoren

☐ Begrenzung der Anbauflächen durch naturbelassene Feldränder

☐ Düngung nach Auflagen des Verbandes für ökologischen Landbau

3. Welche Auszeichnung erhielt unsere Bäckerei in diesem Jahr ?

☐ Vom Feinschmecker als einer besten Bäcker Deutschlands

☐ Finalist beim Großen Preis des Mittelstandes

☐ Jobmotor in der Kategorie „Mitarbeiter finden und binden“

Geben Sie die ausgefüllte Teilnahmekarte bis zum 23.12.2016 in einer unserer Stadt-Filialen ab – und mit etwas Glück gewinnen Sie einen unserer attraktiven Preise:

1. Preis: Dinner-Gutschein bei unserem Gastro-Partner s Herrehus Gourmet im Schloss Reinach, Munzingen, im Wert von 300 €

2. Preis: Gutschein für Bensels Kochschule mit Ben Kindler 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 unser Green City Einkorn

Wenn Sie unser Einkornbrot und elf weitere Brote 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

PFEIFLE

Pfeifle Genusskarte

Gültig bis 30.04.2017

Green City Einkorn
Das Urige

Ihr Brot
nach Wahl

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

Mein Bäcker in Freiburg

PFEIFLE