

# Freiburger BACKPFEIFLE



**PFEIFLE**

MEIN BÄCKER IN FREIBURG

## Typisch Freiburg

Mit Genießer-Tipp  
rund ums Brot



KraichgauKorn - Die Urkraft des Kornes

SkF-Lernstube - Neues von unserem Spendenprojekt

Brotverrückt - Unsere Backstube live erleben

Brottip - Der Shooting-Star zum Käsefondue



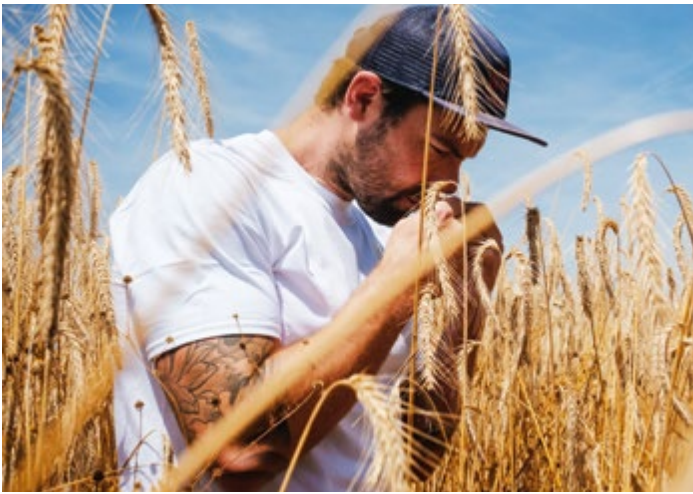
## Editorial

Willkommen zum neuen Freiburger Backpfeifle. Heute geht es bei uns um die elementare Grundlage des Backens: das Korn. Erfahren Sie, warum wir als Mitglied der regionalen Marktgemeinschaft KraichgauKorn unser Brotmehl und Vollkorn von dort beziehen. Außerdem: Unsere neue Website ist online – jetzt noch übersichtlicher und mit Informationen zu allen unseren Produkten: [www.baekerei-pfeifle.de](http://www.baekerei-pfeifle.de). Natürlich gibt es auch wieder allerhand Tipps und Geschichten aus unserer Pfeifle-Family. Viel Spaß beim Lesen.

### GETREIDE IM FOKUS

## Marktgemeinschaft KraichgauKorn

### Was uns verbindet, ist die Urkraft des Kornes



Vor rund 30 Jahren hat eine Gruppe von Landwirten zusammen mit Wissenschaftlern der Universität Hohenheim ein Konzept zur nachhaltigen Produktion von Backwaren entwickelt. Daraus hervorgegangen ist die Marke KraichgauKorn – ein Zusammenschluss aus Landwirten, Mühlen und Bäckereien, die sich freiwillig dazu verpflichtet haben, naturreine Produkte zu erzeugen. Erfahren Sie heute fünf gute Gründe, warum wir uns der regionalen Marktgemeinschaft angeschlossen haben.

#### 1. Naturbelassenes Getreide vom Acker bis zur Theke

Unsere Partnerlandwirte verzichten konsequent auf chemischen Pflanzenschutz und gentechnisch veränderte Produkte. Die mineralische und organische Düngung wird an den Nahrungsbedarf der Pflanzen angepasst. Blühstreifen entlang der Felder schützen vor konventionell bewirtschafteten Nachbarböden. Auch nach der Ernte wird das Getreide sorgfältig getrennt gelagert und nur durch Kühlung und Belüftung lagerfähig gemacht. Im Ergebnis erzielen unsere Landwirte zwar niedrigere Ernteerträge als aus intensiver konventioneller Landwirtschaft, dafür zahlen wir Bäcker aber faire Preise, die im Schnitt 30% höher liegen als üblich. Das ist uns die Sicherheit eines naturreinen Produktes – vom Acker bis zur Theke – wert.

#### 2. Qualitätskontrollen auf allen Stufen der Wertschöpfungskette

Unabhängige vereidigte Gutachter prüfen regelmäßig die Getreidequalität. Sie kommen unangemeldet in die landwirtschaftlichen Betriebe, auf die Äcker und in die Mühlen und untersuchen Produktmuster auf Rückstände von Pflanzenschutzmittel. So können wir uns zu 100% auf die saubere Qualität verlassen.

#### 3. Persönliche Wünsche beim Anbau der Getreidesorten

Die KraichgauKorn-Landwirte experimentieren mit einer Vielzahl alter Getreidesorten. Als Mitglied der Marktgemeinschaft dürfen wir

bei der Wahl des Urgetreides sogar mitbestimmen. So hat dieses Jahr einer der Landwirte auf unseren Wunsch Lichtkornroggen angebaut. Anders als Hybriden aus konventionellem Anbau wächst dieses Roggen-Urgetreide noch mehr als 160 cm hoch. Unser Bäckermeister Michael Schulze war bei der Ernte dabei und konnte sich selbst davon überzeugen. Sie dürfen also schon auf ein neues Roggenvollkorn-Produkt gespannt sein.

#### 4. Persönlicher Kontakt mit den Landwirten

Als Mitglied der Marktgemeinschaft sind wir stets in Kontakt mit unseren Partnern. Jedes Frühjahr erfahren wir bei der Feldbegehung vor Ort, welche Sorten angebaut werden, und später auch, was übers Jahr passiert. Die enge Kommunikation ermöglicht uns eine bessere Kontrolle bei erntebedingten Qualitätsschwankungen. Für unseren Bäckermeister spielt hierbei nicht nur die persönliche Beziehung mit den Landwirten eine wichtige Rolle, sondern auch der erste Kontakt mit dem Korn direkt auf dem Feld. Das schafft eine ganz neue Verbundenheit mit dem Produkt, das später in unserer Backstube seine Vollendung findet.

#### 5. Natürlicher Lebensraum für Insekten

Der Verzicht auf Insektizide und Herbizide erhält die biologische Vielfalt auf den Feldern. Insekten finden hier blühende Ackerwildkräuter – eine essenzielle Lebensquelle für bedrohte Wildbienen. Das wirkt sich zwar nicht unbedingt auf unsere Backwaren aus, bestärkt uns aber umso mehr in unserer Entscheidung für die Marke KraichgauKorn.

### Unser Herbst-Special

## Friburger Walnuss-Miche mit Cranberries



Schon gemerkt? Unsere Friburger Walnuss-Miche mit Cranberries und besonderem Suchtpotenzial ist zurück. Passend zum Herbst treffen wieder geröstete Walnüsse und getrocknete Cranberries auf unseren aufwändigen „Levain Naturel“ Sauerteig. Genießen Sie noch bis Weihnachten das unvergleichlich nussig-karamellige Aromenspiel, gepaart mit der zarten Säure und fruchtigen Note der Cranberry. **Unser Tipp für danach:** Man kann die Friburger Miche auch einfrieren.



**Mitmachen. Kinder in Gemeinschaft fördern.**

*Unser Spendenprojekt „SkF-Lernstube“ in Haslach*



Seit 2015 unterstützen wir die sonderpädagogische Bildungseinrichtung SkF-Lernstube an der Schenkendorfsschule in Haslach. Vor einiger Zeit statteten Wolfgang Pfeifle und Karsten Elchlepp dem Projekt in der Nachbarschaft einen Besuch ab, um die Arbeit hautnah zu erleben.

Seit über 50 Jahren fördert der SkF Freiburg Kinder und Jugendliche mit Lernbehinderung an der Haslacher Schenkendorfsschule. Auch

wenn der Name „Lernstube“ etwas in die Jahre gekommen ist, hat sich das Konzept weiterentwickelt. Unter dem Motto „Mitmachen – Kinder in Gemeinschaft fördern“ finden die Kinder heute vielfältige Angebote, um eigene Fähigkeiten zu entdecken und ein Mehr an gesellschaftlicher Teilhabe zu erfahren. Wolfgang Pfeifle und Karsten Elchlepp konnten sich nun selbst davon überzeugen, was mit den Spenden alles geleistet wird. Unter anderem fließen sie in die Finanzierung von

„Mitmach-Angeboten“ wie der Mädchen-Tanzgruppe oder im vergangenen Jahr dem Fußballtraining mit Avelino, der früher die Kids beim Freiburger SC trainiert hat. Seit 2017 besucht Heilpädagogin Stefanie Wilms mit ihren therapiereifen Vierbeinern Luiz und Pashmalou die Lernstube und unterstützt die Kinder spielerisch dabei, ihre Impulskontrolle zu stärken. Der lammfromme Pudel und der in die Jahre gekommene Pekinese leisten dabei wertvolle pädagogische Arbeit. Unsere Spenden machten auch die Umgestaltung der Räumlichkeiten und die Einrichtung einer Kreativ- und Wohlfühlecke bis hin zur Anschaffung hochwertiger Farbstifte möglich. So können die Kinder nun an den Kreativnachmittagen nach Herzenslust experimentieren. „Wir freuen uns sehr, dass ein Traditionsbäcker, der selbst aus Haslach kommt, etwas für die Inklusion im Stadtteil tut und besondere Angebote für die Kinder möglich macht“, erklärte Kerstin Schäfer, Mitarbeiterin der SkF-Lernstube. Bei der Gelegenheit gab es auch ein ganz persönliches Dankeschön von den Kindern an ihren Bäcker in Freiburg. Als „Gelegenleistung“ kam eine herzliche Einladung zu einem Besuch in unserer Backstube.

*Steckbrief Pfeifle Mitarbeiter\*innen*



*„Never give up.  
Gib niemals auf.“*

**Viktoria Kovacevic,  
Filibalbetreuung**

Viktoria Kovacevic unterstützt seit März die Verkaufsleitung in unseren Filialen. Nach 11 Jahren in einer Großbäckerei wollte sie sich beruflich verändern – eigentlich weg von der Bäckereibranche. Da die Haslacherin jedoch über uns viel Gutes gehört hatte, klopfte sie dennoch hier an und folgte dann ihrem „Bauchgefühl“. Inzwischen hat sie ein Führungskräfte-seminar absolviert und lernt jeden Tag etwas dazu. Besonders schätzt sie, dass die Chefs immer ansprechbar sind.

**Liebblingsprodukt:**  
Green City Einkorn.

**Empfehlung:**  
Nochmals Green City Einkorn.

**Freiburg-Tipp:**  
Mit der Seilbahn auf den Schauinsland.



*„Nichts ist so  
schlimm, als dass  
es nicht auch sein  
Gutes hätte.“*

**Michaela Reese,  
Backstube**

Michaela Reese stammt aus einer Merzhau-sener Bäckersfamilie und ist heute unsere Frau für süße Stücke und feine Füllungen. Nach 17 Jahren in einer Familienbäckerei, die sich zur Großbäckerei entwickelt hatte, kam Michaela vor zwei Jahren mit ihrem Mann Thorsten zu uns. Hier liebt sie das entspannte Arbeiten und unser familiäres Miteinander. Besonders freut sie sich über die hohe Wertschätzung und dass sie auch eigene Ideen einbringen kann.

**Liebblingsprodukt:**  
Oberlindenbrot.

**Empfehlung:**  
Oberlindenhörnle.

**Freiburg-Tipp:**  
Eine Historix-Tour mitmachen.



*„Carpe diem.  
Genieße den Tag.“*

**Laura Marten,  
Verkauf**

Laura Martens kam vor drei Jahren für ihr Masterstudium in Biologie zu uns nach Freiburg und arbeitet seitdem als engagierte Aushilfe in unserem Verkaufsteam. Hier wurde sie beim Start herzlich aufgenommen und ist mit einigen Kolleginnen inzwischen auch privat gerne unterwegs. Laura liebt die Arbeit mit Menschen und den guten Kontakt mit unseren Kundinnen und Kunden. Für sie eine schöne Abwechslung zur täglichen Forschungsarbeit im Labor.

**Liebblingsprodukt:**  
Einback.

**Empfehlung:**  
Green City Urdinkel.

**Freiburg-Tipp:**  
Ein Ausflug zum Mundenhof.

## Verrückt nach gutem Brot Unsere Backstube live erleben

Sie wollten schon immer mal wissen, wie es im Herzen unserer Backstube aussieht? Wie wir mit ungebrochener Leidenschaft auf so wenig Platz für Menschen in ganz Freiburg backen? Sie sind neugierig auf unsere handwerklichen Backverfahren, auf unsere Vorteige und ruhenden Sauerteige? Und Sie hätten gerne Antworten auf Ihre ganz speziellen Fragen? Dann laden wir Sie ein, an einer unserer kurzweiligen Backstubenführungen teilzunehmen. Seit Anfang des Jahres ermöglichen wir Ihnen einen spannenden Blick ins Herz unserer Handwerksbäckerei.



Nächste Termine:

28. November und 07. Dezember | Unkostenbeitrag: 15,- €.

Jeder Teilnehmer erhält als Gruß aus der Backstube eine gefüllte Tüte. Die Anmeldung und administrative Abwicklung erfolgt über die Agentur Hederer: [werner.hederer@freenet.de](mailto:werner.hederer@freenet.de). Die Termine sind sehr gefragt. Weitere Informationen unter [www.baekerei-pfeifle.de](http://www.baekerei-pfeifle.de)

## Unser Tipp rund um's Brot Der Shooting-Star fürs Käsefondue



Foto: adobeStock

Ein klassisches Käsefondue gehört zum Herbst und Winter wie die Berge zur Schweiz. Unser Brottipps dazu ist die Freiburggasse. Sie passt nicht nur geschmacklich sehr gut zu Schweizer Käsesorten wie Gruyère, Vacherin, Appenzeller oder Emmentaler, sondern sorgt dank der großen Löcher und dem hohen Krustenanteil dafür, dass viel feiner Schmelz am Brot hängenbleibt. So wird der Klassiker aus der Alpenküche zum besonderen Genusserelebnis. Einfach eintauchen und genießen!

**Wussten Sie eigentlich schon ...**

*dass wir auch unsere süßen Stücke mit Sauerteig backen?*

Sauerteig ist der unschlagbare Aromenkünstler in unserer Handwerksbäckerei. Das gilt auch für unser Feingebäck. So verwenden wir in nahezu allen unseren süßen Teilen unseren selbst geführten Natur-Sauerteig. Die Säure stabilisiert den Teig, vor allem aber sorgt die lange Fermentation für ein vielfältigeres Aromenspiel, für mehr Bekömmlichkeit und für eine bessere Frischhaltung.



*Hier gibt's echtes Brot und mehr ...*

Besuchen Sie uns in einer unserer Freiburger Filialen und auf dem Münstermarkt. 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
- 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](mailto:info@baeckerei-pfeifle.de)

[www.baekerei-pfeifle.de](http://www.baekerei-pfeifle.de)



**PFEIFLE**

# Mein Bäcker in Freiburg