

Freiburger BACKPFEIFLE



PFEIFLE

MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburg Green City

Mit Genießer-Tipp
rund ums Brot



Slow im Flow – Mehr Zeit für das Wesentliche

Mit viel Zeit vom Korn zum Brot – Green City Vollkorn-Sortiment

Meister der großen und kleinen Dinge – Talk mit Karsten Elchlepp

Brotverrückt – Freiburger Mische mit Suchtpotenzial



Editorial

Willkommen zum neuen Freiburger Backpfeifle. Heute dreht sich bei uns alles um das Thema Zeit. Im Unterschied zur weit verbreiteten Prämisse „schneller, weiter, höher“ ist der Faktor Zeit aus meiner Sicht ein Treiber für nachhaltiges Wirtschaften. Und Zeit, die wir uns nehmen, ist immer auch Zeit, die uns etwas gibt. Genau deshalb spielt sie in unserem Unternehmen eine ganz besondere Rolle. Lesen Sie selbst ...

Slow im Flow bleiben

Mehr Zeit für das Wesentliche



Wie heißt es so schön? Gut Ding will Weile haben. Wir nehmen uns deshalb Zeit, damit gute Dinge wachsen können. Das gilt nicht nur für die Herstellung unserer Back-Spezialitäten, sondern ist wesentlicher Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie.

Zeit ist für uns ein Indikator für Qualität – und für das tägliche kleine Glück. Das kleine Glück für unsere Kunden – mit besten Produkten, einem freundlichen Lächeln und einer guten Beratung. Das kleine Glück für uns – weil wir uns in unserem Handwerk entfalten können und dank unseres familiären Miteinanders und einer guten Work-Life-Balance Lebensqualität gewinnen.

So lassen wir die gute alte Zeit handwerklicher Herstellung wieder lebendig werden und nutzen zugleich innovative Technik für die perfekte Balance von Zeit und Temperatur beim Backen im Steinofen. Wir nehmen uns Zeit für gutes Brot, damit es wie ein guter Wein sein volles Aroma entfalten kann. Große Sorgfalt verwenden wir auf die Herstellung unserer Vorteige und Natur-Sauerteige. So erhalten wir höchst aromatisches und vor allem auch bekömmliches Brot. Je länger die Teigruhe dauert, desto mehr werden niedermolekulare Zucker, sogenannte FODMAPs, die im Teig enthalten sind und bei Reizdarm schlecht vertragen werden, abgebaut. Ein Prozess, der heute wissenschaftlich nachgewiesen ist. Auch bei der Entwicklung unserer Produkte spielt Zeit eine Rolle – so kann eine Neuentwicklung wie bei unserer Kanelbulle Monate oder wie bei unserem Friburger Michel sogar mehrere Jahre dauern.

Bei der täglichen Planung unserer Verkaufs-Teams nehmen wir uns besonders viel Zeit, damit diese wiederum Zeit für eine gute Beratung und ein gelegentliches Schwätzchen mit unseren Kunden haben. Das ist unser Verständnis von Kundennähe und Mitarbeiterzufriedenheit.

Nicht zuletzt hat auch unser Führungsteam stets ein offenes Ohr für die Anliegen unserer Mitarbeiter*innen. Und mit Blick auf die nachhaltige Entwicklung unseres Unternehmens investieren wir viel Zeit in unseren Nachwuchs. Mit unserem jüngsten Azubi Leon Pfeifle ist die 5. Generation am Start.

Mit viel Zeit vom Korn zum Brot

Unsere Green City Vollkornbrote

Gute Dinge brauchen Zeit. Deshalb wird unser Green City Vollkorn-Sortiment mit besonders großem Aufwand hergestellt. Das fängt bereits beim naturreinen Getreide der regionalen Erzeugergemeinschaft KraichgauKorn an. Das Korn kommt direkt vom Acker in unsere Backstube und wird hier schonend mit der eigenen Mühle gemahlen. Große Sorgfalt verwenden wir auf die Aufarbeitung der Vorteige und Natur-Sauerteige mit langen Reifezeiten für ein unverwechselbares Aromenspiel. Am besten selbst probieren!



Green City Urdinkel
Das Echte



Green City Saftkorn
Das Kraftvolle



Green City Einkorn
Das Urige

Unser Frühjahrs-Special

Friburger Emmer-Miche

mit Nüssen und Feigen



Kennen Sie schon unsere neue Friburger Miche? Eine raffinierte Sauerteig-Komposition aus naturreinem Emmer und Weizen vom Kraichgau – mit Haselnüssen, Walnüssen und Feigen veredelt. Entdecken Sie das nussig-fruchtige Aromenspiel bis zum 30. Juni in Ihrer Lieblings-Filiale!

Zeit für die großen und kleinen Dinge

Talk mit unserem Allrounder Karsten Elchlepp

Karsten Elchlepp ist unser Meister der großen und kleinen Dinge. Was das bedeutet, erfahren Sie im Interview.

Herr Elchlepp, Sie sind die organisatorische Stütze des Unternehmens. Was dürfen wir uns darunter vorstellen?

Als Assistent der Geschäftsführung bin ich mit der kaufmännischen Verwaltung und Vertragsangelegenheiten betraut. Und als zentrale Schaltstelle stelle ich sicher, dass auch sonst alles nach Plan läuft – zum Beispiel bei Saisonprodukten oder der Einführung neuer Produkte. Dazu gehört auch die Koordination der Marketingaktivitäten: Termine für Anzeigenschaltungen, Fotoshootings oder für unser Freiburger Backpfeifle.

Das Unternehmen hat sich in den letzten Jahren maßgeblich weiterentwickelt. Inwiefern waren Sie daran beteiligt?

Zunächst einmal hat sich einfach das ideale Führungsteam gefunden. Jeder bringt unterschiedliche Kompetenzen mit. Und wir stehen uns persönlich nah, es macht Spaß zusammenzuarbeiten. Mein Beitrag liegt in der Prozessentwicklung. Als Industriefachwirt bringe



ich ein breites Erfahrungsspektrum aus der Industrie mit. Und als Sohn einer Unternehmerfamilie bin ich mit der unternehmerischen Denke ebenso vertraut wie mit der Seite der Angestellten. Das kann ich hier einbringen.

Was war Ihre größte Herausforderung?

Als Nicht-Handwerker akzeptiert zu werden und zu beweisen, dass man den Betrieb mit neuen Instrumenten voranbringen kann.

Was motiviert Sie heute noch an Ihrer Arbeit bei der Bäckerei Pfeifle?

Die Freiheit, mich in meinem Bereich zu entfalten. Und mit netten Menschen zusammenzuarbeiten.

Ein Markenzeichen von Pfeifle ist die Brotleidenschaft. Schlägt auch Ihr Herz für gutes Brot?

Ja. Das Potenzial habe ich schon gesehen, als ich hier anfang. Meine Vision war, dass die Menschen in Freiburg für unser Brot auch einen Umweg machen. Das haben wir geschafft.

Das Management der großen und kleinen Dinge ist eine Herausforderung. Wie lautet Ihr Motto, um das zu meistern?

„Verlasse den Gefängnishof deiner Erfahrungen“ – konkret: immer offen bleiben und passende Antworten auf die veränderten Gegebenheiten im Markt finden.

Steckbrief PFEIFLE Mitarbeiter*innen



„Wenn das Leben dir Zitronen gibt, mach Limonade draus.“

Jasmin Menges, Verkauf

Jasmin Menges kam Ende 2018 zu uns, um die Zeit bis zu ihrem geplanten Studium zu überbrücken. Nun hält sie die Stellung in unserer Oberlindenbäckerei und freut sich, dass sie bei dem überschaubaren Sortiment rundum Qualität verkauft und dass es so ausgefallene Saisonbrote wie die Friburger Mische gibt. Besonders gefallen ihr die Atmosphäre im Team und die hohe Wertschätzung, die Wolfgang Pfeifle allen entgegenbringt.

Liebblingsprodukt:

Friburger Emmer-Miche mit Nüssen und Feigen.

Empfehlung: Marmorkuchen.

Freiburg-Tipp:

Ein Bummel über den Münstermarkt.



„Zurück zum Ursprung unseres Handwerks.“

Thorsten Reese, Backstube

Thorsten Reese ist seit 33 Jahren Bäcker und unser Spezialist für süße Teige und Croissants. Zu uns kam er, weil er nach vielen Stationen endlich wieder einen Teig in Händen halten wollte. Hier hat er nun das Gefühl, angekommen zu sein und sich entfalten zu können. Besonders schätzt er das gute Betriebsklima, die offene Haltung der Chefs und die Akzeptanz, dass alle im Team voneinander lernen können.

Liebblingsprodukt:

Butter-Croissants.

Empfehlung:

Friburger Michel.

Freiburg-Tipp:

Eine Historix-Tour mitmachen.



„Wir werden geformt durch das, was wir lieben.“

Stephanie Schlegel, Kaufmännische Angestellte

Stephanie Schlegel hat lange in einem Großkonzern im Verkauf gearbeitet und unterstützt seit 2017 unser Büromanagement. Ihre familiäre Verbindung zur Familie Pfeifle gab ihr den Anstoß, in einem viel kleineren Betrieb etwas Neues anzufangen. Eine gute Entscheidung, denn inzwischen möchte sie nicht mehr weg. Neben unseren Backwaren schätzt sie die lockere Atmosphäre und das tolle Team, das immer aufeinander aufpasst.

Liebblingsprodukt:

Nussecken.

Empfehlung:

Green City Urdinkel.

Freiburg-Tipp:

Auf den Schauinsland hochfahren.

Verrückt nach gutem Brot Friburger Miche mit Suchtpotenzial

Seit 10 Jahren beliefern wir die Freiburger Hausbrauerei Feierling mit Oberlindenbrot. Auch privat schätzt die Familie Feierling das Brot aus unserer Backstube. Nun erhielten wir aber einen Anruf mit einer ernst zu nehmenden Vermisstenanzeige. Wolfgang Feierling-Rombach war untröstlich, dass es die Walnuss-Cranberry-Miche nicht mehr gibt. „Ein Brot mit Suchtpotenzial“, findet er, „ganz besonders die saftige Krume und die Kombination aus Fruchtigkeit und Herzhaftigkeit.“



Seinen Anruf nahmen wir sehr ernst und versorgten ihn bald darauf mit unserer neu kreierten Emmer-Miche mit Nüssen und Feigen. Diese konnte den Verlust zwar nicht ganz aufwiegen, aber dass sie gleich am ersten Abend zur Hälfte aufgegessen wurde, war ein gutes Zeichen. Ein weiteres Lieblingsbrot ist für den Brotfan unsere Münster-Flüte, und ganz besonders liebt er unsere luftigen Brote, da stören ihn auch die Löcher nicht. Als Brauerei-Inhaber muss er wissen, wovon er spricht. Schließlich ist das erste Bier zufällig beim Brotbacken durch Spontangärung entstanden.

Unser Tipp rund um's Brot Genießer-Ideen der Familie Pfeifle



Foto: iStock

Familie Pfeifle liebt Brot-Spezialitäten vom Rost als Appetizer bei jedem Grill-Event. Einfach zubereitet sind sie perfekte Begleiter zu Salaten, Wein und entspannten Gesprächen. Das aufgeschnittene Brot wird mit Olivenöl beträufelt, gegrillt und zum Schluss mit grobem Fleur de Sel veredelt. Spannend wird es, wenn man das Rezept variiert – zum Beispiel mit mediterranen Kräuterölen, Rosmarin, Knoblauch oder Chili. Am besten gleich ausprobieren, zu welchem Brot Ihnen das am besten schmeckt.

Wussten Sie eigentlich schon dass Emmerkorn über 10.000 Jahre alt ist?

Das Emmergetreide aus unserer Friburger Miche wurde in der Jungsteinzeit überall im Vorderen Orient angebaut. Es galt als Lieblingsgetreide von Julius Cäsar und hielt nach dessen Sieg über Ägypten seinen Einzug in Rom. Da der Ertrag gering und die Brotherstellung recht aufwändig ist, wird das Urkorn bei uns kaum noch angebaut. Dabei zählt es zu den gesündesten Getreidesorten und ist besonders reich an Eiweißen, Mineralstoffen und Carotinoide. Unschlagbar ist sein herzhaft-nussiger Geschmack. Ein echtes Wunderkorn!



Foto: AdobeStock

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
- 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