

Freiburger BACKPFEIFLE



PFEIFLE

MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburger Stadtgespräch

Mit Extratipp
rund ums Brot



Systemrelevant - Backen in Zeiten von Corona

Mein Oberlindenhörnle - Eine Freiburger Love-Story

Herzensweg - Vom Kloster in die Haslacher Backstube

Brotverrückt - Europäisches Bäckertreffen in Utrecht



Editorial

Willkommen zum Freiburger Backpfeifle! Das Coronavirus stellt uns alle vor große Herausforderungen. Wichtig finde ich deshalb, transparent zu sein und mit Ihnen im Gespräch zu bleiben. Gerne möchten wir Ihnen heute näherbringen, was Backen in Zeiten von Corona bei uns bedeutet. Natürlich gibt es auch wieder Neues von unserem Team und dieses Mal sogar Tipps zum Selberbacken.

WOLFGANG PFEIFLE IM GESPRÄCH

Systemrelevant

Backen in Zeiten von Corona

Als Freiburger Bäcker stehen wir zurzeit nicht nur in der Verantwortung für die Versorgung mit Backwaren, sondern auch für die Sicherheit der Menschen. Was das bedeutet, erfahren Sie im Gespräch mit Wolfgang Pfeifle.

Herr Pfeifle, was waren angesichts des Shutdowns Ihre ersten Überlegungen?

Meine ersten Gedanken galten der Sicherheit unseres Verkaufspersonals und der Kunden. Ein schnelles, proaktives Krisenmanagement ist in meinem Denken fest verankert. Schließlich weiß ich von meinen Eltern und meiner Großmutter, die in der „Haslacher Kriegsbäckerei“ den Stadtteil mit Backwaren versorgte, wie wichtig es ist, sich auf veränderte Bedingungen sofort einzustellen. Unsere Familienbäckerei hat mit dieser Haltung schon einige Krisen überstanden.

Was genau haben Sie getan?

Bereits vor dem Shutdown haben wir Schutzmaßnahmen getroffen: verschärfte Hygiene, Plakate und Abstandsmarkierungen in den Filialen, Aufforderung zum kontaktlosen Bezahlen und die Installation von Plexiglasscheiben. Unser Herr Rösch hatte in kürzester Zeit Entwürfe für ein modulares Stecksystem angefertigt, das in flexiblen Größen realisierbar ist. Die technische Fertigung der Bäckerrhaube leistete die Firma Maertin & Co. AG., die unseren Entwurf dann als Prototyp für Freiburger Einzelhändler eingesetzt hat. Wir waren sozusagen Impulsgeber.

Haben Sie Maßnahmen in der Backstube getroffen?

Die Backstube ist das Herz unseres Betriebes. Zum Schutz des Personals haben wir Arbeitsbereiche durch Schleusen abgetrennt. Außerdem haben wir Teams gebildet, die untereinander keinen Kontakt haben sollen. So können wir sicherstellen, dass selbst im Falle einer Infektion nicht das komplette Bäckerteam ausfällt. In den Pausen beider Teams desinfizieren wir Arbeitsflächen, Handläufe und Gerätschaften. Zum Eigenschutz tragen unsere Bäcker FFP2-Schutzmasken.

Hat das Auswirkungen auf das Sortiment im Laden?

Da wir bis auf das Laugengebäck keine Fremdprodukte mehr anbieten, haben wir volle Kontrolle über die Produktion. Und dank unserer einfachen traditionellen Teigrezepturen ist unsere Backstube bestens versorgt. An Mehl, Wasser und viel Zeit für gutes Backwerk wird es uns, selbst bei Versorgungsengpässen, nicht fehlen. Allerdings verzichten wir auf belegte Snackprodukte und haben die Produktvielfalt durch die Separierung der Teams zeitweise reduziert.

Wie reagiert Ihre Kundschaft?

Unsere Maßnahmen werden wahrgenommen – und wir erhalten viel Lob. Unsere Kundschaft hat Vertrauen und fühlt sich sicher. In manchen Stadtteilen haben wir neue Kunden gewonnen.



Glauben Sie, dass Ihre Traditionsbäckerei die Situation unbeschadet überstehen wird?

Die Bäckerei Pfeifle ist ein gesundes Unternehmen und steht auf stabilen Beinen. Wir haben in den vergangenen Jahren viel geleistet, um auch in schwierigeren Zeiten den Betrieb für die Zukunft zu sichern. Die nachhaltige Qualitätsstrategie, der solide Markenaufbau und die transparente Kommunikation sind das beste Fundament für Krisenfestigkeit. Heute sind wir eine Institution in Freiburg und wir werden das auch bleiben.

Wie geht Ihr Team mit der Situation um?

Es herrscht ein sehr entspanntes Arbeiten. Alle sind hochengagiert. Ich habe persönlich mitgeteilt, dass die 120 Arbeitsplätze sicher und keine finanziellen Einbußen zu befürchten sind. Kurzarbeitergeld ist beantragt, das wir im Fall der Fälle auf den vollen Lohn aufstocken. Der positive Zuspruch und die Nachfrage sind fürs Team die beste Motivation. Alle sind stolz auf ihre Arbeit in einem systemrelevanten Beruf und machen die Erfahrung, dass wir als Freiburger Bäcker gebraucht werden.

In Freiburg erleben wir viel Zusammenhalt. Betrifft das auch Sie als Freiburger Bäcker?

Ja, natürlich. Zum Beispiel bei neuen Kooperationen. Die Obstkiste Freiburg bietet Lieferpakete mit unserem Oberlindenbrot an. Es bilden sich auch private oder ehrenamtliche Netzwerke – zum Beispiel die „Nachbarschaftshilfe“ mit Aushängen in unseren Filialen. Von Kundenseite erfahren wir dafür viel Zuspruch und Dankbarkeit. Zusammenhalt leben wir auch mit unseren Partnern. Ein Gastwirt in Obersimonswald, der regelmäßig Altbrot für seine 200 Tiere abholt, erhält zurzeit für seine Fahrdienstleistung eine höhere Vergütung, damit er den wirtschaftlichen Verlust etwas kompensieren kann. Zusammenhalt in dieser Zeit ist für uns selbstverständlich.

Herr Pfeifle, vielen Dank für das Gespräch.

Mein Oberlindenhörnle

Eine Freiburger Love-Story

Peter B. ist Schreinermeister und seit 33 Jahren Pfeifle-Fan. Seine große Liebe gilt dem Oberlindenhörnle. Heute ist Peter in Rente und nimmt auch in Zeiten von Corona den beschwerlichen Weg vom Glottertal in die Freiburger Metropole auf sich, um sich auf Vorrat mit seinem Lieblingsgebäck einzudecken.

Die erste Begegnung mit unserer Spezialität aus der Oberlindenbäckerei hatte Peter B. 1987 während seiner Meisters Ausbildung im Kiosk der Friedrich-Weinbrenner-Gewerbeschule in Freiburg. Das war der Beginn einer wunderbaren Freundschaft. Später übernahm er die Leitung der Museumswerkstatt nicht weit von unserer Oberlindenbäckerei. So wurde das Oberlindenhörnle nicht nur Peters täglicher Frühstücksbegleiter, sondern diente seinem Team auch als Mittel der Besänftigung. Sobald in der Schreinerei Diskussionen anstanden, kaufte die Mannschaft eine Ration Oberlindenhörnle und hatte den Chef damit auf seiner Seite.



Heute ist Peter in Rente, was ihn aber nicht von seiner alten Liebe zum Oberlindenhörnle abhält. Von Zeit zu Zeit setzt er sich auf sein Motorrad, um mit mindestens 20 der feinen Teile wieder heim ins Glottertal zu kommen. Die werden dann eingefroren und täglich genossen. Auf die Frage, wie es

denn mit unserem Brot aussehe, erklärt Peter uns, dass er dafür nicht zuständig sei. Zwar liebe er auch alle unsere Brote, aber den Broteinkauf überlässt er seiner Frau, die zuverlässig dafür sorgt, dass auch im Glottertal unser Freiburger Brot immer frisch auf den Tisch kommt.

Herzensweg

Vom Kloster in die Haslacher Backstube



„Per aspera ad astra – auf rauer Bahn zu den Sternen.“

Monika Bauer, Azubi in der Backstube

Monika Bauer kommt aus Bayern und macht seit 2019 eine Ausbildung in unserer Backstube. Über 24 Jahre hat sie in einem Kloster gelebt, hatte aber schon immer eine Affinität zum Brotbacken. Der Zufall wollte es, dass sie bei einer Hauserkundung die verlassene Klosterbäckerei entdeckte und auf Anfrage die Erlaubnis erhielt, für das Kloster zu backen. Zwar konnte ihr erstes Backwerk noch nicht wirklich überzeugen, aber mit Unterstützung eines ortsansässigen Bäckermeisters lernte sie, einen dreistufigen Sauerteig herzustellen und verschiedene Brote für den Konvent und die Gäste zu backen.

Heute hat Monika das Kloster hinter sich gelassen und ist ihrer Herzensberufung gefolgt. Sie zog nach Freiburg, wo eine Freundin lebt, recherchierte im Internet und wurde auf unsere Website aufmerksam. Besonders gefiel ihr die Offenheit, auch Quereinsteigern eine Chance zu geben. Inzwischen geht Monika in ihrer Ausbildung voll und ganz auf und freut sich, dass sie weit mehr Neues lernt als erwartet, zum Beispiel über Langzeitführung, weiche Teige oder süße Natursauerteige ... Monika steht mit Herzblut hinter unserer Philosophie, mit einfachen Zutaten, viel Zeit und Ruhe wunderbare

Backwerke zu schaffen. „Ruhe hat eigentlich nur das Brot – ansonsten ist jeder hier sehr emsig. Trotzdem erfährt alles seine Zeit, auch ich bekomme Zeit, um Fragen zu stellen und in die Verantwortung hineinzuwachsen“, erklärt sie.

Glücklich ist Monika über das gute Arbeitsklima und das Recht, Fehler machen zu dürfen. Alle verstünden sich gut und fühlten sich verantwortlich für den gemeinsamen Erfolg – vor allem herrsche kein Dienst nach Vorschrift. Besonders beeindruckt sie die gute Atmosphäre zwischen Backstube und Geschäftsleitung. Sie habe noch nie ein schlechtes Wort über das Führungsteam gehört. Für sie eine ganz neue Erfahrung. Der einzige Wermutstropfen sei, dass aufgrund von Corona die Osterbäckerei etwas zu kurz kam. Sie hätte liebend gerne unsere Hefeteighasen kennen gelernt.

Lieblingsprodukt:
Oberlindenhörnle.

Empfehlung:
Für Roggenliebhaber den Augustinerkasten.
Für Weizen-Fans die Friburgasse.

Freiburg-Tipp:
Eine Münsterführung und die Marienkrönung auf dem Hochaltar bewundern.

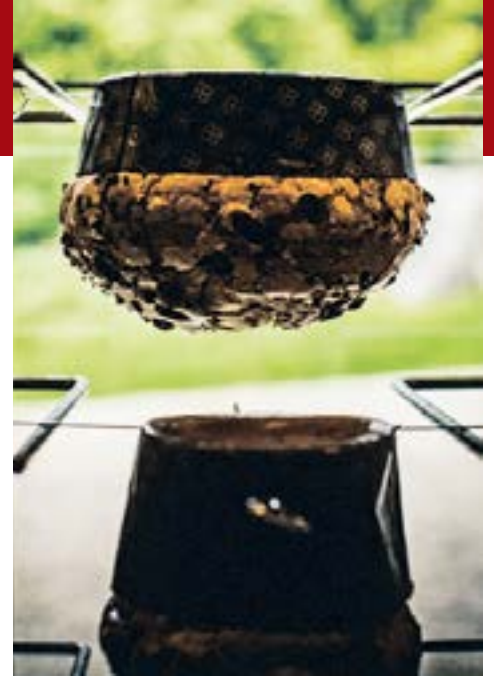
Verrückt nach gutem Backwerk Europäisches Bäckertreffen in Utrecht

Unser Michael Schulze ist immer wieder in der weiten Welt unterwegs, um sich von gleichgesinnten Brotverrückten inspirieren zu lassen und neue Impulse nach Freiburg mitzubringen.

Im vergangenen Jahr unternahm er eine Bäckerreise in die kleine Gemeinde Bunnik bei Utrecht in den Niederlanden. Dort befindet sich die Bio-Bäckerei de Veldkeuken, die vor 20 Jahren als mobile Bio-Küche gestartet war und heute eine Handwerksbäckerei auf einem wunderschönen Anwesen auf dem Land betreibt. Letzten Sommer hatte Inhaber René nun eine Handvoll gleichgesinnter Bäckerfreunde aus

Gebündeltes Bäckerwissen:
Nach dem Backen wird unser Panettone zum Auskühlen kopfüber abgehängt.

ganz Europa zu sich eingeladen – darunter auch Michael Schulze. Für alle war es ein inspirierendes Treffen handwerklicher Sauerteigbäcker, bei dem jede Menge Wissen ausgetauscht und rund um die Uhr gemeinsam gebacken wurde. Vom Sauerteig-Croissant über rustikales Brot aus Natursauerteig bis zum Christstollen und sogar unserem delikaten



Panettone war alles vertreten, was ein passioniertes Bäckerherz höherschlagen lässt.

Unser Tipp rund um's Brot Backen mit Natursauerteig



Viele probieren sich heute wieder an der guten alten Backkunst. Wir finden: Es braucht vor

allem Geduld und die Bereitschaft, sich auf den Teig einzulassen. Heute haben wir dazu einige Tipps aus unserer Backstube: Reduzieren Sie die Hefe auf ein Minimum – bei 1 kg Mehl reichen schon 10 g Hefe. Dafür sollten Sie den Teig an einem kühlen Ort viele Stunden reifen lassen. Dies kommt dem Aroma zugute und macht das Brot bekömmlicher. Wenn Sie Sauerteig täglich anfrischen, entwickelt er eine stabilere Kultur. Dazu empfehlen wir, ein Drittel der Sauerteigmenge zurückzubehalten und mit jeweils einem Drittel Mehl und Wasser wieder anzufüttern. Viel Freude beim Backen!

Wussten Sie eigentlich schon ... dass unsere Brote die Artenvielfalt erhalten?

Wie Sie wissen, beziehen wir unser Getreide von der regionalen Marktgemeinschaft Kraichgau-Korn. Aber wussten Sie auch, welche Auswirkungen das auf die Natur hat? 1 kg Pfeifle-Brot bedeutet 4 qm pflanzenschutzfreier Ackerboden. Jedes unserer Brote schafft damit ein kleines Eldorado für Wildpflanzen und Insekten.



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
- 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