Ausgabe 1 | 2021

Freiburger BACKPFEIFLE

PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Das Freiburger Original

Mit Genießer-Tipp rund ums Brot

Oberlindenbrot – Die Freiburger Brotlegende
Bäcker in 5. Generation – Interview mit Leon Pfeifle
Brotverrückt – Täglicher Gast in unserer Backstube
In Freiburg unterwegs – Bäckerei Pfeifle auf Schienen

Editorial

Heute begrüße ich Sie leider mit einer traurigen Nachricht: Kurz vor Drucklegung des Freiburger Backpfeifle ist mein Vater und Seniorchef Franz Pfeifle nach langer Krankheit von uns gegangen. Für mich war er Vorbild und die letzten Jahre einer meiner wertvollsten Gesprächspartner und besten Freunde. Mit großem Dank halte ich sein Andenken in Ehren. Mit seiner Vision von Bäcker-Filialen in ganz Freiburg hat er den Grundstein für die Zukunft der Familienbäckerei gelegt und nie aufgehört, sich für unser Schaffen zu interessieren. Seit zwei Jahren ist nun Junior Leon Pfeifle am Start – mehr dazu im Interview. Erst einmal geht es aber um eine Freiburger Brotlegende. Viel Spaß beim Lesen!

PRODUKT IM PORTRÄT

Eine Freiburger Brotlegende

Oberlindenbrot – das Original

Vor bald 60 Jahren erblickte in der Oberlindenbäckerei ein uriges Weizenmischbrot die Welt. Man taufte es „Oberlindenbrot". Nach Übernahme der Bäckerei am Schwabentor haben wir die Rezeptur weiterentwickelt und bald schon wurde das Brot zum Markenzeichen der Bäckerei Pfeifle.

Typisch für das Freiburger Original ist die wilde Porung mit unregelmäßigen Löchern. Diese entsteht durch natürliche Teigreife mit minimalem Hefezusatz, viel Zeit und dem Backen im Steinofen. Die immer weiter perfektionierte Teigaufarbeitung aus weichen Teigen mit langer Ruhe verfeinerte den Geschmack und gab dem Brot seinen letzten Schliff. Es gibt viele Gründe, das Oberlindenbrot zu lieben: die charaktervolle Kruste, die saftige Krume mit Glanz in den Poren, der Geruch nach echtem Brot und das abgerundete Aroma – ein Geschmack, wie manche es noch aus Kindertagen kennen.

Meilenweit für die Freiburger Brotlegende

Nicht wenige nehmen Umwege in Kauf, um dieses Brot auf dem Tisch zu haben. Man erzählt sich sogar Geschichten von Senioren, die bis ins hohe Alter aus entfernten Stadtteilen mit Straßenbahn und Rollator zur Oberlindenbäckerei angereist kamen, um ihr Lieblingsbrot zu erstehen. Angehörige und Freunde, die expatriierte Freiburger besuchen, haben nicht selten Oberlindenbrote im Gepäck. Manchmal erhalten wir sogar Fanpost: „Das Oberlindenbrot ist für mich die absolute Brot-Referenz, ich habe noch nie ein besseres Brot gegessen, ein handwerkliches Spitzenprodukt." Solche Zuschriften spornen uns natürlich an, den Brot-Klassiker noch besser zu machen.

Mit oder ohne Löcher?

Wie es mit lieb gewonnenen Dingen so geht, wachen Oberlindenbrot-Fans aufmerksam über Geschmack und sogar Look des Brotes. Gelegentlich gibt es auch Kritik an den großen Löchern. Dazu geben wir natürlich gerne Auskunft, weil gerade die typische wilde Porung zum verbesserten Geschmack und zu mehr Frische beiträgt Allen, die sich mit den Löchern nicht anfreunden können, empfehlen wir den Oberlindenkasten. Dass viele dann doch bei unserem Oberlinden-Klassiker bleiben, wundert uns allerdings nicht.

Für Liebhaber von Weizenspezialitäten

Die Oberlinden-Familie

Entdecken Sie die Brote und Weckle unserer Oberlinden-Familie – alle hergestellt mit natürlichem Weizensauerteig und viel Zeit bei der Teigführung.

Oberlindenkasten Das Feine
Weizenmischbrot, das jeden Aufstrich veredelt. Unverwechselbar: die zarte Kruste und gleichmäßig feine Porung.

Oberlindenbaguette Das Französische
Die erste Wahl für Fans von echtem Baguette. Hergestellt mit original Weizenmehl aus Frankreich.

Oberlindenweck Das Knusprige
Weizenbrötchen mit Frischquark und Hartweizengrieß. Unverwechselbar knackig und zart im Geschmack.

5. Generation am Start

Interview mit Leon Pfeifle

Mit Leon Pfeifle ist nun auch die 5. Generation der Bäckerfamilie am Start. Leon zählt heute junge 18 Jahre und hat 2020 seine Ausbildung in nur 2 Jahren als Bester der Bäckerinnung Freiburg absolviert. Jetzt ist er Bäckergeselle im väterlichen Betrieb.

Leon, du hast euer Handwerk im Blut und bist mit der Bäckerei aufgewachsen. Wolltest du immer schon Bäcker werden?
Ja. Ich habe nie weiter darüber nachgedacht. Es gab eine Zeit, wo ich zusätzlich noch Wissenschaftler werden wollte. Also nachts backen und tagsüber forschen. Aber da war ich noch sehr klein.

2020 hast du deine Ausbildung mit Bravour abgeschlossen. Wie hast du die Zeit erlebt?
Im ersten Jahr in der Tagschicht habe ich wenig von der Praxis erfahren, weil ja nachts gebacken wird. Im zweiten Lehrjahr entdeckte ich dann die Geheimnisse unseres Handwerks. Da habe ich vor allem viel über Natursauerteig gelernt. Diese Chance hatten andere Azubis nicht unbedingt. Sauerteig war auch ein Schwerpunktthema in der Abschlussprüfung.

Welche persönlichen Stärken bringst du für deinen Beruf mit?
Ich will alles von Anfang bis Ende wissen. Deshalb stelle ich viele Fragen, die andere nicht stellen. Bei der Arbeit habe ich immer das Ganze im Blick und schaue, ob alles gut läuft.

Was sind für dich die größten Herausforderungen im Job?
Kollegen zu sagen, wenn sie etwas falsch machen.

Was gefällt dir am meisten in deinem Beruf?
Den ganzen Prozess von Anfang bis Ende zu erleben – erst Wasser, Mehl, Salz, Sauerteig, den Teig formen, im Ofen backen – und dann ein fertiges Ergebnis zu haben, das schmeckt.

Hast du schon weitere Pläne?
Eigentlich wollte ich mit dem Erasmusprogramm im Ausland Erfahrungen sammeln, aber das habe ich wegen Corona auf später verschoben. Dafür war ich 2 Wochen in einer Bäckerei in Ludwigsburg und plane, 2 Wochen in Tübingen bei Jan Gehr zu arbeiten, der als Bäckerssohn auch schon bei uns war. Im Januar fange ich dann die Meisterschule an.

Hast du eine Vision für die Bäckerei Pfeifle?
Immer bei der hohen Qualität bleiben. Manchmal habe ich auch neue Ideen, aber so genau weiß ich das noch nicht.

Steckbrief PFEIFLE Team

„Mit den Augen kommt auch unter der Maske ein Lächeln an."

Michaela Hermann, Verkauf

Michaela Hermann liebt ihren Beruf, fühlte sich aber in der Großbäckerei nicht mehr wohl und suchte vor 5 Jahren einen Betrieb, der ihre Arbeit auch wertschätzt. Auf Empfehlung kam sie zu uns und ist endlich angekommen. Gerade in Zeiten von Corona ist sie dankbar, dass die Arbeit sicher ist und der Chef hinter ihr steht. Michaela liebt unser familiäres Klima und freut sich, am Haslacher Stammsitz die Backstube daneben zu haben und zu sehen, dass hier noch mit Bäckerhand gearbeitet wird.

Lieblingsprodukt:
Einkornbrot.

Empfehlung:
Friburgasse – besonders zum Grillen.

Freiburg-Tipp:
Auf dem Münstermarkt einkaufen gehen.

„Ich möchte einer der besten Bäcker werden."

Jichul Lee, Azubi in der Backstube

Jichul Lee kommt aus Korea und probierte auf einer Deutschlandreise zum ersten Mal deutsches Brot. Das hat es ihm so angetan, dass er hier das Bäckerhandwerk lernen wollte. Er wählte Freiburg zur neuen Heimat und freut sich bei uns über die Landschaft, die netten Menschen und dass es keinen Rassismus gibt. Nachdem Jichul Brot von 10 Bäckereien probiert hatte, fiel seine Wahl auf Pfeifle. Jetzt ist er glücklich, dass er in unserer Haslacher Backstube jeden Tag etwas dazulernt.

Lieblingsprodukte:
Augustinerkasten und Augustinerlaib.

Empfehlung:
Fruchtdatschi mit Johannisbeeren.

Freiburg-Tipp:
An der Dreisam spazieren gehen.

„Den Augenblick genießen und das Beste aus dem Leben machen."

Petra Kellner, Verkauf Marktwagen

Petra Kellner ist alteingesessene Freiburgerin und kam schon als Kind oft zu uns, wenn sie ihre Oma in Haslach besuchte. Die gelernte Werbekauffrau arbeitet seit 2013 bei uns im Verkauf und freut sich über den guten Kundenkontakt. Weil sie außerdem den Münstermarkt liebt, verkauft sie seit 5 Jahren Brot und Weckle auf unserem Marktstand. Neben den guten Produkten schätzt Petra die Freiheiten in ihrer Arbeit, das nette Team und unseren tollen Chef, der jederzeit ein offenes Ohr hat.

Lieblingsprodukt:
Münster-Flûte und Friburger Bengele.

Empfehlung:
Oberlindenbrot.

Freiburg-Tipp:
Altstadtbummel und dann auf den Schlossberg.

Verrückt nach gutem Backwerk

Unser täglicher Backstubengast

Seit 2005 ist unser Spediteur Daniel Schauer mit der Logistik bei Pfeifle betraut und fährt seit 6 Jahren unseren Marktwagen persönlich zum Münstermarkt. Als er damals zum ersten Mal die Backstube betrat, entbrannte seine Liebe zu unserem Handwerk. Was er hier sah, hat ihn so beeindruckt, dass er seitdem täglich um 5.30 Uhr schon da ist, um unseren Bäckern zuzuschauen. Tag für Tag freut sich Daniel am Geruch der Backwaren und ist fasziniert von dem großen Aufwand, der bei uns betrieben wird. Nicht selten bekommt er dafür von seiner Frau zu hören, er sei ja fast schon mit Pfeifle verheiratet. Daniels Lieblingsbrot ist das Oberlindenbaguette zum Frühstück – das fühle sich für ihn an wie ein täglicher Urlaub in Frankreich. Ansonsten genießt er mit Leidenschaft unser Oberlindenbrot und einmal die Woche den Friburger Michel.

Obwohl Daniel in seinem Leben schon viele Berufe ausgeübt hat, wünscht er sich heute, noch einmal 30 Jahre jünger zu sein, um das Bäckerhandwerk von der Pike auf zu lernen. Bei so viel Leidenschaft hätten wir ihn natürlich sehr gerne als Bäcker ausgebildet. Vielleicht klappt das ja im nächsten Leben.

Unser Tipp rund um's Brot

Das natürlich genießbare Gütesiegel

Kennen Sie unser 100 % natürliches Markenzeichen – die Pfeifle Oblate? Sie ist das Gütesiegel, mit dem wir unser Brot bei der Herstellung eigenhändig signieren. Immer wieder werden wir gefragt, ob man unsere Signatur auch essen kann. Ja, kann man. Wie alles aus unserer Bäckerei ist auch die Oblate für den Genuss gemacht. Hergestellt wird sie von unserem ausgewählten Qualitätspartner allein aus Wasser, Mehl und Stärke. Mit echtem Kakao bedruckt, ist sie vor allem bei Kindern eine begehrte „Trophäe".

Schon gesehen …

dass Ihr Freiburger Bäcker jetzt auch auf Schienen unterwegs ist?

Saubere Mobilität in der Green City Freiburg – dafür stehen vor allem das Fahrrad und die Freiburger Straßenbahn. Seit Anfang Mai ist nun auch eine Straßenbahn der Bäckerei Pfeifle am Start. Unter unserem Motto „Freiburger Stadtgespräch" kommt die nagelneue Bahn natürlich in unserem unverwechselbaren Freiburg-Look daher.

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
- Elsässer Straße 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