Ausgabe 2 | 2021

Freiburger BACKPFEIFLE

PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburger Adventsgenuss

Mit Genießer-Tipp rund ums Brot

Liebe zum Sauerteig – Interview mit Lumbardh Sope
Wenn Backen hilft – Update zur Corona-Spende 2021
Brotverrückt – Bäckerhandwerk live erleben
Freiburger Stadtradeln – 7.199 Kilometer fürs Klima

Editorial

Manchmal muss man im Leben Lebewohl sagen, so wie wir unserem Produktionsleiter Michael Schulze, der sich auf den Weg in die Selbstständigkeit gemacht hat. Wir blicken auf elf intensive Jahre zurück, die unsere unverwechselbare Sauerteig-Philosophie geprägt haben. Dafür möchten wir ihm herzlich danken – auch dass er mit Unterstützung des Backstuben-Teams die Produktion so gut aufgestellt hat, dass wir diesen Weg kompromisslos weitergehen. Als Nachfolger begrüßen wir heute Lumbardh Sope, der über viele Jahre die Entwicklung in der Backstube mitgestaltet hat. Und natürlich erwarten Sie weitere interessante News aus unserer Bäckerei. Viel Spaß beim Lesen.

AUS DEM UNTERNEHMEN

Meisterbäcker mit besonderer Liebe zum Sauerteig

Interview mit Lumbardh Sope

2007 hat Lumbardh Sope bei uns seine Ausbildung begonnen und bald schon sein Herz für den Sauerteig entdeckt. Er besuchte die Meisterschule und offenbarte mit dem Prüfungsthema „Backen ist Liebe" seine Leidenschaft für weiche Teige. Seit 2019 organisiert er unsere nächtliche Produktion und leitet diese seit Juli 2021 komplett. Er freut sich sehr über die neue Herausforderung und wir uns über den altbewährten neuen Meisterbäcker in unserer Backstube. Erfahren Sie mehr im Interview!

Herr Sope, wollten Sie schon immer Bäcker werden?
Mein Vater und mein Onkel haben im Kosovo das Bäckerhandwerk gelernt. Ich komme also aus einer Bäckerfamilie und es war der Wunsch meines Vaters, dass ich Bäcker werde. Im zweiten Lehrjahr habe ich selbst Feuer gefangen und das Handwerk lieben gelernt.

Ihr Herz schlägt also heute für das Bäckerhandwerk?
Ja. Ganz besonders brenne ich für das Backen mit weichen Teigen. Es ist immer wieder eine neue Challenge – das hat mich angefixt. Und wenn ich etwas mache, dann will ich das richtig gut machen.

Was fasziniert Sie am Sauerteig?
Meine Oma hat noch mit Sauerteig gebacken und vom ersten Tag der Ausbildung an hat mich die Sauerteigbäckerei beschäftigt. Besonders die Frage, wie man Brot ohne Hefe herstellen kann. Nicht einmal die Lehrer konnten mir Antworten geben. Ich wollte alles darüber wissen, den komplexen Prozess verstehen. Sauerteig begeistert mich, weil der Fantasie keine Grenzen gesetzt und unendliche Variationen möglich sind.

In Ihrer Backstube wird fortlaufend an der Qualität gearbeitet. Was heißt das genau?
Qualität bedeutet für mich, Dinge richtig zu machen: reine Rohstoffe ohne Chemie und möglichst aus der Region verwenden. Bei tierischen Produkten sollten die Tiere gut behandelt werden. Teige mit Liebe und viel Zeit herstellen. Das Endprodukt darf eine wilde Porung haben und dunkler gebacken sein, damit sich die Aromen entfalten können. Ich möchte beste Ergebnisse aus den Broten herausholen und es macht mich glücklich zu sehen, was jeden Tag dabei herauskommt. Ich mag nun mal gute Sachen.

Und wie reagieren Sie auf Wünsche der Kundinnen und Kunden?
Ich höre mir gerne an, was andere über die Produkte sagen. Was braucht es? Was können wir besser machen? Reklamationen nehme ich sehr ernst. Und mein Anspruch ist es auch, unterschiedliche Geschmacksbilder abzubilden. Hierbei gibt der Sauerteig den Ton an. Schließlich ist jedes Produkt ein Unikat und deshalb immer ein wenig anders. Menschen, die zufällig zu Pfeifle kommen, sollen unsere Produkte probieren und von den Aromen so begeistert sein, dass sie wiederkommen.

Worauf legen Sie als Produktionsleiter besonders viel Wert?
Wichtig ist ein ruhiger Ablauf in der Produktion – ohne Stress. Und dass alles wie ein Zahnrad läuft. Die neue Aufgabe ist eine Herausforderung, die mich noch mehr antreibt. Sie erlaubt mir auch mehr Zeit, um Dinge auszuprobieren.

Tüfteln Sie am bestehenden Sortiment? Und möchten Sie auch mal etwas Neues bieten?
Beides. Die Sauerteigbäckerei bietet viele Spielräume für Abwechslung. Selbst bei ein und demselben Backwerk. Schließlich ist es ein Naturprodukt. Ich lerne aus dieser Vielfalt, ich nehme mir Zeit, um Teige anzupassen und Neues zu probieren. Der Chef lässt mir viel Freiraum, um auch mal mit neuen Geschmacksbildern zu experimentieren. Da kann ich mich richtig ausleben.

6.000 € für das SkF Kompetenzzentrum Familie

Update zur Corona-Spende 2020

Mit unserer Spende für drei Projekte des SkF Kompetenzzentrums Familie in Haslach-Gutleutmatten wollten wir einen Beitrag zur wichtigen sozialen Arbeit in unserer Nachbarschaft leisten und Familien unterstützen, deren Lebensbedingungen mit Corona schwieriger geworden sind. Nun haben wir nachgefragt, wo die Spendengelder eingesetzt wurden.

SkF Lernstube – 2.000 €
Bei der Nachmittagsbetreuung an der Schenkendorfschule werden Kinder mit Lernbehinderung individuell gefördert. Unsere Spende leistete einen Beitrag zur Anschaffung von Spielsachen und zur Ausgabe von Essensgutscheinen, da die Schul-Mensa während der Pandemie geschlossen war. Dafür gab es dann Obst, Weckle und auch mal warme Snacks.

Frühe Hilfen „Guter Start ins Leben" – 2.000 €
In den ersten drei Jahren ist ein guter Start ins Leben entscheidend für die Entwicklung eines Kindes. In dieser Zeit bietet der SkF Eltern eine intensive Begleitung an. Da durch Corona insbesondere viele Mütter mit ihren Kindern isoliert und verunsichert waren, gab es mit den „Sommer-Treffs" ein neues, offenes Angebot, bei dem unsere Spende direkt zum Tragen kam. Neu eingerichtet wurde auch ein datensicherer Messenger-Dienst, der nun in der digitalen Beratung der Familien zum Einsatz kommt.

SkF Notfallfonds – 2.000 €
Mit dem SkF Notfallfonds werden Familien in Krisen bei notwendigen Anschaffungen unbürokratisch unterstützt. Neben der Ausgabe von Kleinbeträgen, z. B. für Kinderschuhe, wurden gebrauchte Drucker und Laptops mitfinanziert und ein Schreibtisch angeschafft, um die Kinder beim Homeschooling zu unterstützen. Für zwei Kinder, die an Adipositas erkrankt waren, konnten Ernährungsprogramme an der Uniklinik Freiburg finanziert werden.

Wir sind sehr dankbar, dass wir damit etwas für eine solidarische Stadtgemeinschaft tun konnten. Vielleicht möchten Sie auch etwas beitragen? Jede kleine Geld- oder Zeitspende ist eine wertvolle Unterstützung für ein gemeinschaftliches Zusammenleben in Freiburg.

Infos unter
www.skf-freiburg.de

Steckbrief Pfeifle Team

„Wie man in den Wald ruft, so schallt es heraus, sagt man. Lohnt es sich dann nicht, hineinzusingen?."

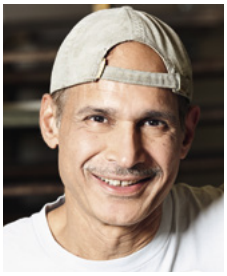
Pia Bergmann, Verkauf

Seit Januar sorgt Pia Bergmann fürs kleine Glück unserer Kunden in der Oberlindenbäckerei. Während des Lehramts-Studiums hatte sie in zahlreichen Bäckereien gejobbt, wo sie oft die schlechte Atmosphäre bedauerte, bis ein Tipp sie zu uns führte. Neben den Produkten begeistert sie die hohe Wertschätzung der Mitarbeiter und dass wir so viel Personal einstellen, dass sie endlich Zeit für eine gute Beratung hat. Pia bleibt bis Ende des Jahres bei uns und startet dann in ihr Referendariat. Dazu wünschen wir ihr viel Erfolg.

Lieblingsprodukt:
Nussecke.

Empfehlung:
Friburgasse – zum Salat oder zum Grillen.

Freiburg-Tipp:
Fischerau und alter Friedhof in Herdern.



„Geld verdienen ist nicht alles. Lieber eine gute Arbeit tun und mit guten Leuten arbeiten."

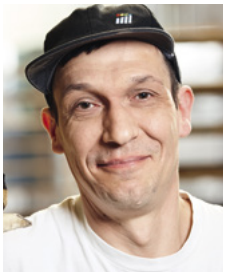
Rahel Ahmed Loane, Backstube

Rahel Ahmed Loane hat 18 Jahre in Südtirol Schüttelbrot gebacken und wollte etwas Neues kennenlernen. Bei einem Besuch in Freiburg hat er sich bei uns vorgestellt und ist geblieben. Der Chef und die Kollegen haben ihn überzeugt – und er stellte mit Überraschung fest, dass alles immer frisch ist, dass man sich Zeit für gutes Brot nimmt und Qualität oberste Priorität hat. Nach zwei Jahren bei uns ist Rahel glücklich, dass er so viel gelernt hat – und obwohl seine Familie noch in Südtirol lebt, möchte er nicht mehr weg.

Lieblingsprodukte:
Friburgasse und Münster-Flûte.

Empfehlung:
Oberlindenbrot und Augustinerlaib.

Freiburg-Tipp:
Ein Bummel durch die Stadt.



„Schön, wenn man zu 100 % hinter allem stehen kann: gute Kollegen, klasse Umgang, tolle Ware und ein prima Chef."

Sven Wolfram, Versand

Sven Wolfram ist einer unserer guten Geister im Versand. Tag für Tag richtet er die frischen Backwaren für unsere acht Filialen, den Marktstand und die Gastro-Kunden. In seinem früheren Leben war Sven als Briefzusteller mit dem Fahrrad unterwegs. Als ihm dies im Winter zu kalt wurde, wollte er etwas anderes probieren und fand 2019 seinen Platz bei uns. Hier ist er glücklich über die abwechslungsreiche Arbeit, die super Kollegen und vor allem die guten Backwaren, die er gerne weiterempfiehlt.

Lieblingsprodukt:
Friburger Michel.

Empfehlung:
Fruchtdatschi – je nach Saison.

Freiburg-Tipp:
Seepark oder Botanischer Garten zum Abschalten.

Verrückt nach gutem Brot

Unsere Backstube live erleben

Sie wollten schon immer wissen, wie es im Herzen unserer Backstube aussieht? Wie es uns gelingt, auf so wenig Platz mit ungebrochener Leidenschaft für so viele Menschen zu backen? Sie sind neugierig auf unsere handwerklichen Backverfahren? Und hätten gerne Antworten auf Ihre ganz speziellen Fragen? Dann werfen Sie doch einfach einen Blick hinter die Kulissen. Nach der Corona-Pause finden endlich wieder unsere kurzweiligen Führungen durch die Backstube statt, zu denen wir Sie herzlich einladen. Nach der Führung gibt es von uns übrigens auch noch eine Überraschungstüte.

Da die Touren sehr gefragt sind, empfehlen wir eine frühzeitige Anmeldung unter: backstubenfuehrungen@baeckerei-pfeifle.de, Tel. 0761-479 10-27.

Die nächsten Termine:

Donnerstag	11. November 2021
Mittwoch	1. Dezember 2021
Freitag	14. Januar 2022
Dienstag	8. Februar 2022
Mittwoch	9. März 2022

Beginn: 11.00 Uhr
Dauer: ca. 1,5 Stunden
Unkostenbeitrag: 19,– €

Aktuelle Infos unter
www.baeckerei-pfeifle.de

Unser Tipp rund um's Brot

Tomaten-Brot-Salat „Merano"

Sie haben letzte Woche zu viel Oberlindenbrot eingekauft – und wissen nicht, wohin mit dem Altbrot? Kein Problem, Sie müssen es nicht an die Enten verfüttern, was zu schade wäre und hierzulande sowieso verboten ist. Torsten Plötze, der Koch unseres Freiburger Gastro-Partners Blauer Fuchs in der Mehlwaage, hat uns ein delikates Brot-Rezept aus seiner Speisekarte verraten, das wir Ihnen ab sofort auf unserer Website präsentieren. Schauen Sie am besten gleich rein – wir wünschen Ihnen gutes Gelingen: www.baeckerei-pfeifle.de.

Wussten Sie eigentlich schon …

dass unser Team Pfeifle 7.199 km fürs Klima geradelt ist?

Diesen Sommer fand zum ersten Mal das Freiburger Stadtradeln für ein gutes Klima statt und als Freiburger Unternehmen waren wir natürlich dabei. Unser Team-Captain Heinz Rösch konnte 33 Mitarbeiter:innen und Kund:innen dazu motivieren, in 3 Wochen 7.199 km zu radeln und damit rund 45 kg CO_2 einzusparen. Fürs erste Mal eine tolle Leistung, oder? Sind Sie 2022 beim Team Pfeifle auch dabei?

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:
Freitag und Samstag bis 14.00 Uhr

Service-Kontakt:
Tel. 0761 479 10 - 0
info@baeckerei-pfeifle.de

www.baeckerei-pfeifle.de

Mein Bäcker in Freiburg

PFEIFLE