Ausgabe 1 | 2022

Freiburger BACKPFEIFLE

PFEIFLE
MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Abenteuer Freiburg

Mit Genießer-Tipp rund ums Brot

Blick in die Backstube – **Auf den Teig kommt es an**
Führen mit Herz & Verstand – **Interview mit dem Chef**
Verrückt nach Backen – **Unsere Familienbäckerei**
Sommerlich mediterran – **Friburgasse Tomate**

Editorial

Willkommen zur neuen Ausgabe des Freiburger Backpfeifle. Heute möchten wir Sie in unsere Backstube entführen, um Ihnen einen Blick in die spannende Welt der Teige und Vorteige zu eröffnen. Einen weiteren Blick gibt es auf unsere gelebte Unternehmens-Kultur: Im Sinne einer wertschätzenden Führung tun wir gerade viel, um mehr Wissen, Dialog und Selbstverantwortung bei unseren Teams zu verankern. Und: Rechtzeitig zur Grillsaison gibt es wieder etwas Neues rund um sommerlich mediterranen Genuss made in Freiburg. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen!

PRODUKT IM PORTRÄT

Ein Blick in unsere Backstube

Auf den Teig kommt es an

Eine Spezialität unserer Handwerksbäckerei ist das Experimentieren mit Vorteigen und natürlichen Sauerteigen. Wie erreiche ich ein besonderes Aromenspiel? Wie erhöhe ich die Bekömmlichkeit? Wie hält ein Brot länger frisch? Erfahren Sie heute mehr über die Besonderheiten unserer Teige.

In unserer Haslacher Backstube spielt die Teigkompetenz eine entscheidende Rolle. Schließlich hat jedes Gebäck seine charakteristischen Eigenschaften und seinen speziellen Teig. Allen gemeinsam ist die lange Teigruhe. Je nach Rezept mischen wir in der Vorstufe unterschiedliche Vorteige und Sauerteige für eine wilde Teiglockerung und mehr Volumen- und Aromenentfaltung.

Unsere klassischen Vorteige wie zum Beispiel Poolish oder der italienische Biga-Vorteig werden aus Mehl, Wasser, Salz und wenig Hefe im Unterschied zu Sauerteig immer neu angesetzt. Die hohe Wasseraufnahme verbessert die Beschaffenheit des Teiges und damit auch die von Krume und Brotkruste.

Ein echtes Multitalent in Sachen Bekömmlichkeit und Aromenentwicklung ist Natursauerteig. Natürliche Hefe ist besser verträglich als zugesetzte Hefe. Doch entscheidend für die Bekömmlichkeit ist die lange Teigführung. Neueste Studien räumen hier auch mit dem Vorurteil auf, dass Weizen weniger verträglich sei. Eine lange Fermentation sorgt vielmehr für verdauungsfördernde Eigenschaften. Auch werden niedermolekulare Zucker – sogenannte FODMAPs – abgebaut, die bei Reizdarm schlecht vertragen werden. Andere Studien schreiben Sauerteig eine verbesserte Aufnahme von Nährstoffen zu. Vor allem aber sorgt die natürliche Fermentation dafür, dass Aromastoffe im Mehl kräftig ausgebildet werden. Je nach Rezeptur erlaubt das eine Vielfalt an Geruchs- und Geschmacksstoffen. Ein traditioneller 3-Stufen-Roggensauerteig verfügt über einen malzig-herben Geschmack, während unser Levain Naturel, ein weicher milder Weizensauerteig, komplexe, teils würzige Aromen mit wenig Säure entwickelt. Besonders mild ist der Lievito Madre, ein italienischer Weizensauerteig, den wir für unseren Panettone einsetzen. Typisch ist seine lockere, fluffige Krume. Für unser Feingebäck verwenden wir auch süßen Sauerteig, der mild süßliche, fast blumige Aromen entwickelt.

Ein wildgezogener Sauerteig lässt unser Bäckerherz immer wieder höherschlagen, weil wir so vieles individuell beeinflussen können, um unvergleichliche Geschmackserlebnisse zu schaffen. Deswegen ist jedes Sauerteigbrot aus unserer Backstube auch ein echtes Unikat. Mehr Information zu unseren Teigen finden Sie jetzt auch auf unserer Website.

LIVE DABEI

Unsere Backstubenführungen

Sie möchten einen authentischen Blick in unsere Backstube werfen? Sie sind neugierig auf unsere handwerklichen Backverfahren und hätten gerne Antworten auf Ihre ganz speziellen Fragen? Ab Mitte Mai finden wieder kurzweilige Führungen durch unsere Haslacher Backstube statt, zu denen wir Sie herzlich einladen. Da die Touren sehr gefragt sind, empfehlen wir eine frühzeitige Anmeldung.

Nächste Termine
Freitag, 13. Mai 2022
Mittwoch, 25. Mai 2022
Mittwoch, 22. Juni 2022
Donnerstag, 14. Juli 2022

Beginn: 11.00 Uhr
Dauer: ca. 1,5 Stunden
Unkostenbeitrag: 19,– €
Gefüllte Überraschungstüte inklusive
Anmeldung:
backstubenfuehrungen@baeckerei-pfeifle.de
Tel. 0761 47910-27

Aktuelle Infos unter
www.baeckerei-pfeifle.de

Führung mit Herz und Verstand

Interview mit Wolfgang Pfeifle

Herr Pfeifle, Ihre Branche ist bekannt für Nachtarbeit, Zeitdruck und ein forsches Betriebsklima. Stimmt das?
So habe ich es früher erlebt. Aber ich war immer überzeugt, dass man auch neu denken und manches anders machen kann. Weg vom Wachstumsdenken, dafür die Qualität erhöhen, gleichzeitig das Sortiment und die Filialanzahl straffen, um die Leistungskapazitäten von Bäcker- und Verkaufspersonal nicht zu überfordern. Das ist schon lange Teil unserer Philosophie. Backen muss nicht immer nur Nachtarbeit sein. Dank langer Teigreife kann in einer Tagschicht viel Sorgfalt auf die Herstellung der Teige gelegt werden. Im Verkauf ist ein kleines Sortiment leichter zu pflegen und weniger Filialen ermöglichen mehr Personal pro Filiale. Das alles erzeugt weniger Stress, erlaubt mehr Zeit für die Beratung und sorgt für eine höhere Zufriedenheit vor und hinter der Verkaufstheke. Außerdem setze ich auf einen partnerschaftlichen Führungsstil mit Respekt, Fairness und Selbstverantwortung. Und ich habe immer ein offenes Ohr für mein Team.

Was tun Sie, um Ihr Personal mit dieser Philosophie mitzunehmen?
Wertschätzung ist das Schlüsselwort. Diese drücken wir auf verschiedene Weise aus. Nah an den Menschen sein, ihnen zuhören, die Belange der Mitarbeiter:innen ernst nehmen – auch mit Lohnanpassungen durch übertarifliche Bezahlung und Zulagen. Dazu brauche ich natürlich auch ein gutes Team, das zum Unternehmen passt. Schließlich sind alle Mitarbeitenden Botschafter der Marke Pfeifle. Das können sie allerdings nur sein, wenn sie Pfeifle erleben, verstehen und sich identifizieren. Da ist auch bei uns noch Luft nach oben und dazu möchten wir in Zukunft auch noch mehr tun.

Was zum Beispiel?
Neuerdings bieten wir für unser Verkaufsteam und demnächst auch für die Backstube freiwillige Workshops an, in denen die Teilnehmer:innen mehr Hintergründe erfahren und auch eigene Wünsche und Ideen einbringen können. Beim Verkauf möchten wir auch das Knowhow aus der Backstube vertiefen und regelmäßig auffrischen. Für mehr Nähe und Transparenz braucht es generell mehr Kommunikation und Information, damit die Herzen im Stammhaus und in den Filialen im gleichen Takt schlagen. Wir arbeiten gerade an einem Leitbild, das insbesondere neue Mitarbeiter:innen in die Marke Pfeifle einstimmen soll. Neu ist auch ein interner Newsletter, der über Neuigkeiten bei Pfeifle berichten soll. Ebenso möchten wir das direkte Miteinander fördern – zum Beispiel durch inoffizielle Treffen und Aktionen wie gemeinsames Backen oder Freizeitaktivitäten.

Wie ist die Resonanz?
Viele Ideen und Maßnahmen sind noch in der Planung. Aber erste Workshops haben schon stattgefunden und das Feedback und die Ergebnisse der Teams waren großartig. Alle sind sehr motiviert und freuen sich über das, was sich da gerade alles bewegt.

Steckbrief Pfeifle Team

Sabine Walter,
Verkauf

Lieblingsprodukt:
Green City Urdinkel.
Empfehlung:
Oberlindenhörnle – macht süchtig.
Freiburg-Tipp:
Kamelreiten auf dem Mundenhof.

„Du kannst auch aus einem schlechten Tag etwas Gutes gewinnen. Es liegt nur an dir."

Sabine Walter klopfte vor 9 Jahren bei uns an, weil ihr die damalige Arbeit in einer Großbäckerei zu schaffen machte. Heute bedient sie mit Freude unsere Kund:innen in der Elsässer Straße und steht zu 100% hinter den Backwaren. Besonders schätzt sie unser familiäres Klima, dass sie eigene Vorstellungen einbringen kann und bei den Arbeitszeiten auf ihre Wünsche geachtet wird. Sabine lebt seit über 40 Jahren gerne in Freiburg und liebt den Mundenhof, wo sie lange ehrenamtlich mit den Tieren gearbeitet hat.

Stefanie Knorr,
Verkauf

Lieblingsprodukt:
Green City Einkorn.
Empfehlung:
Friburgasse – besonders zum Grillen.
Freiburg-Tipp:
Einmal auf den Schlossberg und dann in den Kastaniengarten.

„Leben und leben lassen."

Stefanie Knorr kam vor 8 Jahren aus der Gastronomie zu uns in den Verkauf und hält heute in unserer Filiale in der Schiffstraße gut gelaunt die Stellung. Sie ist froh, dass sie nicht einfach nur abverkauft, sondern die Kund:innen aktiv beraten kann. Stefanie schätzt Pfeifle als einen Arbeitgeber, der ihr Verantwortung überträgt und ermöglicht, dass sie ihre Erfahrungen an neue Mitarbeiter:innen weitergeben kann. Als Wahl-Freiburgerin ist Stefanie glücklich, in der Toskana Deutschlands zu leben.

Verrückt nach Backen

Unsere Familienbäckerei

Die Bäcker:innen in unserer Haslacher Backstube nehmen die Generationen übergreifende Tradition der Familienbäckerei Pfeifle gerne beim Wort. Wie das gehen soll? Sie sind einfach so verrückt nach Backen, dass sie gelegentlich die Freizeit damit verbringen und am Wochenende ihre Familien in die Backstube einladen. Dann wird mit Jung und Alt gemeinsam gerührt, geknetet, geformt und viel Leckeres gebacken. Und danach kann niemand mehr sagen, wer dabei mehr Spaß hatte – die Kids oder die stolzen Eltern unseres Bäckernachwuchses. Ihre vielfältigen Back-Kreationen schmecken jedenfalls allen gut und was nicht gleich verspeist wird, darf schön verpackt mit nach Hause.

Unser Tipp rund ums Brot

Friburgasse Tomate

Die Friburgasse, unsere Spezialität zur Grillsaison, erhält ein sommerliches Update: Die Neu-Kreation heißt Friburgasse Tomate und ist ein mediterranes Highlight für jede Gartenparty. Inspiriert wurde die Brot-Spezialität von der Tomaten-Fougasse, einem ursprünglich provenzalischen Brot mit mediterranen Zutaten. Hergestellt wird es bei uns aus Sauerteig und Weizenvorteig mit italienischem Hartweizen, wenig Hefe und Salz. Als Finish kommen hochwertiges kaltgepresstes Olivenöl, frische, sonnengereifte Kirschtomaten und eine exquisite Mischung Mittelmeer-Kräuter dazu. Erleben Sie sommerlich mediterranen Genuss pur – ab 30. Mai im Pfeifle-Sortiment!

Wussten Sie eigentlich schon, dass …

Archäologen Teigreste eines 14.000 Jahre alten Fladenbrotes gefunden haben?

2018 fand ein Forscherteam Teigreste in einer urzeitlichen Feuerstelle in der jordanischen Wüste. Laut Untersuchung nutzten Jäger und Sammler unter anderem Einkorn und Strandbinsen, um ungesäuerte Fladen herzustellen, und zwar 4.000 Jahre vor dem Beginn des Ackerbaus. Damit könnte Brot deutlich früher auf dem Speiseplan der Menschen gestanden haben als bisher angenommen. Interessant – finden wir.

Museum Brot und Kunst, Ulm

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
Marktstand, Südseite des Münsters

March-Hugstetten
Marktstand, Weinbergstraße 1

Service-Kontakt:
Tel. 0761 47910 - 0
info@baeckerei-pfeifle.de

www.baeckerei-pfeifle.de

Mein Bäcker in Freiburg

PFEIFLE