

Freiburger BACKPFEIFLE



PFEIFLE

MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Das Freiburger Original

Genuss mit Geschichte – Die Oberlindenbäckerei

Frisch gebacken – Unser neuer Recruiting-Film

Brotverrückt – Ein Besuch in der Backstube

Glücksbringer – Unser Logo auf Sizilianisch





Editorial

Herzlich willkommen zum neuen Freiburger Backpfeifle! Wer regelmäßig in der Oberlindenbäckerei einkauft, hat es schon bemerkt: Die Filiale wird gerade umgebaut. Ein notwendiger Schritt, um die interne Logistik und das Einkaufserlebnis zu optimieren. Wussten Sie, dass dort früher einige Produkte für alle Pfeifle-Filialen hergestellt wurden? Werfen Sie heute mit uns einen nostalgischen Blick in die Vergangenheit der historischen Altstadt-Filiale. Und natürlich gibt es auch wieder Neuigkeiten aus dem Unternehmen und aus der Backstube. Ich wünsche viel Freude beim Lesen!

OBERLINDENBÄCKEREI IM PORTRÄT

Im Herzen von Freiburg

Die Oberlindenbäckerei in neuem Look



Wer kennt sie nicht? Unsere Oberlindenbäckerei im Herzen von Freiburgs historischer Altstadt. In wenigen Tagen erhält die Traditions-Filiale am Schwabentor ein neues Gesicht. Ein würdiger Anlass für eine kleine Rückschau, finden wir.

Angeblich stammt das denkmalgeschützte Haus „Zum roten Stiefel“ an Freiburgs Adresse Oberlinden 18 aus dem Jahr 1379 und war – wie der Name vermuten lässt – einst Wirkstätte eines Schuhmachers. Seit 1869 befand sich an der Adresse eine Bäckerei – zuletzt betrieb dort Richard Müller seine Backstube mit Ladengeschäft, die er 1979 an Pfeifle verpachtete. Mit Übernahme der Oberlindenbäckerei am Schwabentor waren wir im Herzen Freiburgs angekommen.

Die Rückwand der alten Backstube besteht heute noch aus der original erhaltenen Stadtmauer. Hier stellten unsere Bäcker viele Jahre unter anderem das Oberlindenbrot, die Oberlindhörnle und die Nussecken für alle Pfeifle-Filialen her. So nostalgisch das auch anmuten mag, entschied Wolfgang Pfeifle um die Jahrtausendwende dennoch, die Produktion komplett in den Haslacher Betrieb zu

integrieren. Die Logistik und die beengten Räume mit dem schwer zu bedienenden Backofen boten keine zeitgemäßen Arbeitsbedingungen mehr. In unserer Stammbäckerei konnte das Team endlich auch die Rezepturen passend zu unseren Natursauer- teigen weiterentwickeln, die Teigverarbeitung verfeinern und die Qualität der Produkte rundum verbessern.

Wie sympathisch manche Stammkunden die Patina des schnuckeligen Ladengeschäfts in Oberlinden immer noch finden mögen, so sind auch dort die Räumlichkeiten eine Herausforderung – insbesondere für das Personal, aber auch für Kunden, die in Stoßzeiten draußen vor der Tür warten. Nun erhält das Geschäft ein umfassendes „Lifting“ und so mancher Engpass kann sogar beseitigt werden: Klarere Strukturen, verbesserte Hygienebedingungen und vor allem mehr Platz fürs Verkaufs-Team, aber auch vor der Theke für die Kunden sind die überzeugenden Vorteile. Der typische Pfeifle-Look bleibt natürlich unverwechselbar erhalten. Sie dürfen gespannt sein.

Pop-up-Verkauf während des Umbaus: Oil & Vinegar, Oberlinden 19

Traditionsgebäck aus der Oberlindenbäckerei

Genuss mit Geschichte



Oberlindenbrot Das Original

Ursprünglich wurde das Oberlindenbrot über Jahrzehnte in der damaligen Bäckerei Strecker am Oberlindenbrunnen gebacken. Ihr Inhaber Eugen Mergele übergab vor seinem Tod das Rezept dem Kollegen von der Oberlindenbäckerei, damit das urige Weizenmischbrot zukünftigen Generationen erhalten bleibt. Wenige Jahre später übernahmen wir die Rezeptur, haben sie weiterentwickelt – und bald wurde das Freiburger Original zum Markenzeichen von Pfeifle. Die perfektionierte Teigaufarbeitung in unserer Haslacher Backstube gab dem Brot schließlich seinen letzten Schliff. Das Ergebnis: die charaktervollere Kruste, die saftige Krume mit Glanz in den Poren und das unvergleichliche Aroma. Schmeckt auch pur ohne Aufstrich.



Oberlindhörnle Die Spezialität

Dieses süße Stück ist eine Liaison aus Mürbeteig und Blätterteig mit feiner Marzipanmasse. Die Spezialität aus der Oberlindenbäckerei wurde bei uns durch aufwändiges Tourieren der Teig-Butterschichten und eine optimierte Abstimmung der unterschiedlichen Teigsorten weiterentwickelt und zeigt heute eine besonders zarte Blätterung und bessere Bekömmlichkeit.

Frisch gebacken

Unser neuer Recruiting-Film

Der Personal- und Fachkräftemangel trifft immer mehr Betriebe, auch Bäckereien. Unser Unternehmen steht aktuell noch gut da, aber auch wir müssen uns der wachsenden Herausforderung stellen – vor allem um auch zukünftig Mitarbeitende zu finden, die zu uns passen.

Wolfgang Pfeifle war immer schon überzeugt, dass man neu denken und in Sachen Personalbindung einiges anders machen kann – lange bevor das Schlagwort „New Work“ erfunden war. Sein Erfolgsrezept ist der partnerschaftliche Führungsstil in einer familiären, wertschätzenden Atmosphäre mit Respekt, Fairness und Selbstverantwortung. Nah an den Menschen sein, zuhören und ihre Belange ernst nehmen – zum Beispiel auch mit einer höheren Bezahlung und Zulagen. Mit vielerlei weiteren Maßnahmen hat das Unternehmen in den vergangenen Jahren immer wieder in die Mitarbeiterbindung und die Arbeitnehmermarke investiert.

Hier geht's zum Video auf unserer Website:



Allerdings braucht es auch in Zukunft ein starkes Team, das zur Unternehmenskultur passt und die Marke Pfeifle mit Engagement repräsentiert. Mit einem frischgebackenen Recruiting-Video gehen wir deshalb jetzt neue Wege auch im Personalmarketing. Wir lassen einfach unsere Mitarbeitenden in ihrem täglichen Arbeitsumfeld selbst zu Wort kommen, um zukünftige Wunsch-Kollegen ins Team zu bitten. Schließlich sagen Bilder

und echte Statements aus unserem Team mehr als 1000 geschriebene Worte. Und: Der Film ist auch für Liebhaber unseres Handwerks interessant, die gerade nicht auf Arbeitssuche sind, aber einfach mal einen tieferen Blick in die Pfeifle-Welt werfen wollen. Die besten Geschichten erzählen nun mal die Menschen, die hier arbeiten.

Steckbrief PFEIFLE Team



„Immer lächelnd durchs Leben gehen.“

Lisa Burbott, Verkauf

Lisa Burbott arbeitet seit Beginn ihrer Ausbildung im Jahr 2012 mit Herzblut bei uns im Verkauf. In unserer Haslacher Nachbarschaft aufgewachsen und heute noch wohnhaft, liebt sie Pfeifle seit der Kindheit. Damals wegen der leckeren Donuts und Brezeln. Als Azubi wegen der Unterstützung, des guten Lernmaterials und weil sie vor Prüfungen sogar den Chef um Rat fragen konnte. Heute wegen der tollen Produkte und netten Kollegen – ganz besonders aber, weil sie stets einen Ansprechpartner hat und Wolfgang Pfeifle dem Team ein offenes Ohr schenkt. Das ist ihr bei ihrem Arbeitgeber sehr wichtig.

Lieblingsprodukt:

Oberlindenbrot.

Empfehlung:

Einfach alles aus dem Pfeifle-Sortiment.

Freiburg-Tipp:

Eine City-Tour von der Altstadt über die Dreisam bis nach Haslach.



„Einfach mal machen! Könnte ja gut werden.“

Sabine Falke, Bäckergezellin

Nach langjähriger Arbeit in handwerklichen Backstuben wollte Sabine Falke ihren Arbeitsweg verkürzen und auch sonst kürzer treten. Sie kündigte ihre Stelle am Kaiserstuhl, nahm eine Auszeit und arbeitet seit 2022 mit reduzierter Stundenzahl in unserer Tagschicht. Sie freut sich über das entspannte Arbeiten, bei dem sie sich auf das konzentrieren kann, was sie gerade macht. Und sie mag das gute Team-Feeling, die motivierende Haltung des Chefs – und dass bei keinem Produkt an irgendetwas gespart wird. Selbst nach einem Tag mit Überstunden kommt sie gut gelaunt nach Hause.

Lieblingsprodukte:

Oberlindenbrot – geht immer, ob süß oder salzig.

Empfehlung:

Oberlindenhörnle – etwas Besonderes.

Freiburg-Tipp:

Im Sommer zum ZMF.



„Ich bin stolz darauf, ein Teil dieses Teams zu sein.“

Bakari Kamara, Versand

Bakari Kamara begann vor acht Monaten als Hilfskraft in unserer Backstube und verstärkt seit April unseren Versand. Ein Bekannter aus dem Backstuben-Team hatte ihm Pfeifle als „gute Firma“ empfohlen und inzwischen kann er das nur bestätigen. Die Kollegen sind freundlich, er mag den Chef Wolfgang Pfeifle – und auch wenn mal mehr zu tun ist, gerät er nicht in Stress. Ursprünglich kommt Bakari aus Gambia und lebt seit seiner Ankunft in Deutschland vor fünf Jahren bei uns in der Regio. Er mag Freiburg, ganz besonders die Dreisam, und hat hier viele neue Kumpels gefunden.

Lieblingsprodukt:

Oberlindenbrot.

Empfehlung:

Schoko-Croissant.

Freiburg-Tipp:

An der Dreisam spazieren gehen.

Verrückt nach gutem Backwerk

Ein Besuch in unserer Backstube

Teilnehmer unserer beliebten Backstubenführungen sind oft überrascht, dass es bei uns noch wie in einer echten Backstube aussieht: Steinbacköfen und Teigknetmaschinen, riesige Brotwagen, Teigwannen und Brotkörbe, lange Arbeitstische – und viele geschickte Bäckerhände. Begleiten wir eine Gruppe doch einfach auf einer der Touren im letzten Frühjahr.

Schon am Eingang empfing die rund 15 Besucher der unverwechselbare Duft nach Mehl und Sauerteig, der seit Stunden in großen Bottichen gärrt. Das Bäcker-Team der Tagschicht ließ sich nicht aus der Ruhe bringen. Unbeirrt wurden Teige aufbereitet oder portioniert, Weckle und allerlei süße Stücke geformt und zum Teil mit leckeren Füllungen versehen. Währenddessen verriet Wolfgang Pfeifle viel Wissenswertes rund um die Produktion – angefangen bei der Herkunft und Beschaffenheit der Rohstoffe über die Teigaufbereitung und die komplexen Herstellungsbedingungen für aromatische, bekömmliche Backwaren bis zur Verwertung von Altbrot im natürlichen Kreislauf. „Ihr Urgroßvater hätte viel Freude. Er könnte in seiner alten Backstube gleich wieder arbeiten“, resümierte einer der Gäste. Generell schien das Interesse der Gruppe groß. Einige hatten noch nie eine Backstube gesehen und waren beeindruckt – so wie eine Besucherin aus der Nachbarschaft: Sie wisse zwar so manches

über die handwerkliche Herstellung bei Pfeifle, aber jetzt habe das für sie noch mehr an Wert gewonnen. Manche waren sogar von weit her gekommen – wie ein Ehepaar, dessen Tochter in Freiburg studiert und den Eltern regelmäßig Pfeifle-Brot mitbringt, oder ein Fachkollege aus der Ortenau, der bedauerte, dass es nur noch wenige Bäckereien gibt, die so arbeiten wie wir.

Sie möchten auch einen Blick in unsere Backstube werfen und hätten gerne Antworten auf Ihre Fragen? Dann melden Sie sich an: backstubenfuehrungen@baeckerei-pfeifle.de, Tel. 0761 47910-27.

Nächste Termine:

Donnerstag, 11. Mai 2023

Freitag, 9. Juni 2023

Mittwoch, 28. Juni 2023

Beginn: 11.00 Uhr,

Dauer: ca. 1,5 Stunden

Unkostenbeitrag: 19,00 € – gefüllte Überraschungstüte inklusive

Weitere Termine unter www.baeckerei-pfeifle.de



Wussten Sie eigentlich schon ...

... dass unser Logo einem sizilianischen Bäcker Glück gebracht hat?

Nach Jahren als Bäckergeselle in unserer Backstube eröffnete Gucciardo Giuseppe in seiner sizilianischen Heimatstadt Menfi eine Backstube. Neben seinem Bäckerwissen hatte er einen Talisman aus dem Pfeifle-Logo im Gepäck – unser Bäckermännchen, das er als Logo für sein Geschäft nutzte. Inzwischen genießt Gucciardo seine wohlverdiente Rente und ist überzeugt, dass sein Logo und die langjährige Freundschaft mit der Familie Pfeifle Glücksbringer für seinen Erfolg waren.



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 1a
- 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



PFEIFLE

Mein Bäcker in Freiburg