

Freiburger BACKPFEIFLE



PFEIFLE

MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburg rogggt

Mit Genießer-Tipp
rund ums Brot



Herzhafter Genuss – Freiburger Roggenspezialitäten
Mit der Familie verbunden – Pate in unserer Backstube
Unterwegs nach Asien – Panettone made in Freiburg
Tipp vom Chef – Scharfe Begleiter zu unserem Brot



Editorial

Herzlich willkommen zur neuen Ausgabe des Freiburger Backpfeifle. Heute möchten wir Sie mit den Roggenspezialitäten aus unserer Backstube näher vertraut machen, die wir in den vergangenen Jahren kontinuierlich weiterentwickelt haben und die sich seit Jahr und Tag großer Beliebtheit bei Pfeifle-Fans erfreuen. Natürlich gibt es auch wieder Neuigkeiten aus dem Unternehmen und von den Menschen, die sich Tag für Tag bei uns dafür starkmachen, dass Sie Tag für Tag Ihr Lieblingsbrot und Ihr liebstes Feingebäck genießen dürfen. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen.

PRODUKT IM PORTRAIT

Freiburg „roggt“

Mit Roggenspezialitäten aus der Haslacher Backstube



Roggenbrot hat eine lange Tradition und ist eng mit der Entwicklung des deutschen Bäckerhandwerks und der Sauerteigbäckerei verbunden. Nicht umsonst gelten Brote mit hohem Roggenanteil als „Könige der deutschen Brotzeit“. Entdecken Sie heute die herzhaften Roggenspezialitäten aus unserer Backstube.

Wussten Sie, dass die Klöster seit dem Mittelalter eine entscheidende Rolle bei der Entwicklung von Roggenbrot spielten? Mönche und Nonnen nutzten ihr Wissen über Anbau und Fermentation, um mit Roggen nahrhafte, lange haltbare Brote herzustellen. Nicht umsonst trägt unser Roggensortiment im Namen den „Augustiner“ – in Anlehnung an den Eremitenorden des heiligen Augustinus. Ein Augustinerlaib aus unserer Backstube war sogar schon in der Gotik-Ausstellung des Freiburger Augustinermuseums zu sehen. Heute erlebt Brot mit hohem Roggenanteil ein Revival. Schließlich ist es reich an Ballaststoffen und unterstützt mit einem Mehr an Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen das Immunsystem und die Darmgesundheit.

Die Roggenspezialitäten aus unserer Backstube werden mit selbst geführtem Natursauerteig hergestellt. Erst dieser macht das feinporige Roggengetreide backfähig und sorgt für die unverwechselbare Kruste und den herzhaften Geschmack. Entscheidend ist dabei die Teigführung. Immer noch wird der Teig per Hand aus dem Kessel geschöpft – die lange Teigruhe macht das volle Aroma. Im Steinofen gebacken, erhält das Brot schließlich seine knusprige Kruste und bleibt innen weich und saftig. Der Pfeifle-Klassiker ist unser Augustinerlaib, ein Roggenmischbrot aus 70 % Roggen und 30 % Weizen. Das kräftige Roggenaroma in Verbindung mit der luftigen Krume macht das Brot vielseitig kombinierbar – sowohl mit süßem wie mit herzhaftem Belag. Dasselbe gilt für den Augustinerweck, unser Roggenkrusti für unterwegs. 100 % Roggen für Roggenenuss pur verspricht unser Augustinerkasten – der perfekte Begleiter zu herzhaft-deftigen Belägen und ideal zum Portionieren. Als Ikone der deutschen Brotkultur hat unser Junior-Chef und Bäckermeister Leon Pfeifle bei seiner Kalifornien-Reise sogar ein Rezept von unserem Roggenbrot in der Backstube des Sauerteig-Experten Jyan Isaac in Santa Monica hinterlassen.

Brotgenuss für Roggen-Fans

Unser Augustiner-Sortiment

Augustinerlaib Das Herzhafte



70 % Roggen,
30 % Weizen.
Mit natürlichem
Roggensauerteig
gelockert.

Augustinerkasten Das Herzhafte für unterwegs



100 % Roggen.
Mit natürlichem
Roggensauerteig
gelockert.

Augustinerweck Das Roggenkrusti



70 % Roggen,
30 % Weizen.
Mit natürlichem
Roggensauerteig
und Levain-
Weizensauerteig
gelockert.

Arte-Doku Stadt, Land, Kunst

Unser Augustinerlaib am Filmset

Die kürzlich ausgestrahlte Arte-Doku „Deutschland: Mit Brot wird nicht gespaßt“ aus der Reihe Stadt, Land, Kunst führt durch die Geschichte der deutschen Brotkultur. Mit von der Partie: Bäckermeister Leon Pfeifle mit unserem Augustinerlaib zur Demonstration des Rundmaßes für Brot am Portal des Freiburger Münsters. Dort wurden die Normmaße im 14. Jh. in Stein gemeißelt, um Marktstreitigkeiten zu regeln. Die Doku gibt es in der Arte-Mediathek.



Mit Leidenschaft für die Bäckerfamilie

Unser Pate in der Backstube

Luigi Cavalera, Teigmacher in unserer Backstube, ist seit über einem Jahr aus gesundheitlichen Gründen nicht arbeitsfähig – was ihn aber nicht davon abhält, uns regelmäßig zu besuchen und dem Bäckerteam gelegentlich auch mal als „Pate“ zur Seite zu stehen. Für ihn ist die Bäckerei Pfeifle die zweite Familie und mit Familienmitgliedern bleibt man nun mal eng verbunden und immer in Kontakt.

Vor 18 Jahren kam Luigi zum Probearbeiten in unsere Backstube und war vom ersten Tag an begeistert: von der Qualität der Backwaren und dass wir diese kontinuierlich weiterentwickeln. Vor allem aber hatte es ihm die Atmosphäre im Bäckerteam und im gesamten Unternehmen angetan. Seitdem ist Luigi unser Teigmacher und die Backstube sein zweites Zuhause. Als passionierter Bäcker liebte er schon immer das Arbeiten in der Nachtschicht. Und von der ersten Nacht an war er mit Leidenschaft dabei – nicht selten auch freiwillig an Wochenenden, zum Beispiel wenn die Bäcker sich sonntags privat in der Backstube trafen, um Rezepte auszuprobieren oder um zusammen Pizza zu backen.

Nun darf Luigi zu seinem Leidwesen wegen einer Langzeiterkrankung seit über 14 Monaten immer noch nicht arbeiten. Und unsere Bäckerfamilie fehlt ihm. Deshalb hat er sich zum „Backstuben-Paten“



gekürt und kommt gelegentlich bei der Tagschicht vorbei, um die Bäcker-Community zu treffen, ein wenig Backstubenluft zu schnuppern und bei besonderen Anlässen sein wertvolles Teigmacherwissen weiterzugeben. Ganz besonders an seine Kollegin und Landsmännin Giusi Mancini. Mit ihr teilt er seine langjährige Expertise, gibt Tipps und unterstützt sie bei anspruchsvollen saisonalen Produkten wie unserem Panettone oder dem Christstollen. Sein Herzenswunsch: endlich wieder richtig dabei sein. Passend dazu sein Motto: „Nicht jammern. Alles geht weiter“.

Steckbrief Pfeifle Team



„Jeden Tag voll genießen.“

Deborah Romano, Verkauf

Deborah Romano feiert im Juli ihr zehnjähriges Jubiläum bei uns im Verkauf. Der Zufall wollte es, dass sie bei ihrer Ausbildung als Bäckereifachverkäuferin von unserem damaligen Verkaufsleiter Heinz Rösch geprüft wurde und ihre Karriere dann gleich bei uns starten konnte. Deborah schätzt die familiäre Atmosphäre – vor allem, dass sie auf Augenhöhe mit dem Führungsteam über alles Mögliche sprechen kann. Am liebsten arbeitet sie, wenn viel los ist. In unserer Oberlindenbäckerei, wo den ganzen Tag vielerlei Kunden auch aus anderen Ländern ein und aus gehen, fühlt sie sich genau am richtigen Platz.

Liebblingsprodukt:

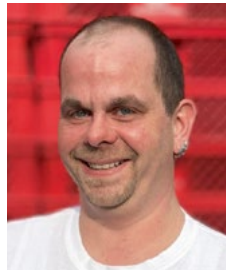
Münster-Flüte.

Empfehlung:

Friburger Michel. Passt zu allem.

Freiburg-Tipp:

Auf dem Schönberg die Aussicht genießen.



„Behandle jeden Menschen so, wie du selbst behandelt werden möchtest.“

Manuel Würth, Bäckergehilfe

Manuel Würth ist seit August 2024 als Bäckergehilfe dabei und fühlt sich bei uns richtig wohl. Wegen der Top-Qualität hatte er schon lange mit der Mitarbeit in unserer Backstube geliebäugelt. Als sein früherer Arbeitgeber in Rente ging, schickte er eine Initiativbewerbung – und hatte Erfolg. Manuel fühlte sich vom ersten Tag an gut ins Team aufgenommen und geht jede Nacht gerne zur Arbeit. Schließlich liebt er seinen Beruf und freut sich, dass er die lange Teigführung, die spannende Sauerteig-Technologie und generell die hochwertige Qualität der Produkte bei uns mitgestalten kann.

Liebblingsprodukte:

Oberlindenvollkornbrot und Nusschnecke.

Empfehlung:

Einfach alle Produkte.

Freiburg-Tipp:

Ein Spaziergang durch den Stadtgarten.



„Lächle und nimm dich selbst nicht zu ernst.“

Nicole Walter, Verkauf

Nicole Walter ist eng mit Pfeifle verbunden. Schon als Studentin jobbte sie hier und blieb nach ihrem Studium dem Verkaufsteam treu. Für zwei Jahre zog sie in eine andere Stadt und kehrte zu uns zurück. Nachdem sie später auch in einem anderen Bereich tätig war, entschied sie sich wieder für die Bäckerei Pfeifle. Wichtig ist ihr hier die persönliche Atmosphäre und dass sie sich nicht als Nummer, sondern als Mensch gesehen und geschätzt fühlt. Da unsere Filialen personell gut besetzt sind, kann sie ohne Zeitdruck die Kunden beraten und den Laden in Schuss halten. Das ist ihr wichtig.

Liebblingsprodukt:

Green City Urinkel.

Empfehlung:

Hefezopf – besonders fluffig und buttrig.

Freiburg-Tipp:

Ein Besuch in der Markthalle.

Verrückt nach gutem Backwerk Mit Freiburger Panettone auf Asienreise

Joachim Roth ist Schreinermeister und seit Jahrzehnten auch geschäftlich mit der Familie Pfeifle verbunden. Seine Passion für Top-Qualität gilt nicht nur seinem Handwerk, sondern auch hochwertigen kulinarischen Produkten. Deshalb schlägt sein Herz auch für unsere Gebäck-Klassiker, vom Oberlindenbrot über die Studentenschnitte bis zum Oberlindenhörnle – und für unseren Panettone. So hat er jeden Winter einen Panettone im Gepäck, wenn er auf Fernreise geht, wie im letzten Dezember, als er mit seiner Lebensgefährtin eine Rucksackreise nach Kambodscha und Vietnam unternahm: Für Panettone ist im Handgepäck immer Platz, findet er. Allerdings hat der Weihnachtskuchen es nicht ganz bis zur Landung geschafft – ein Teil wurde schon unterwegs genossen und erreichte dabei die Aufmerksamkeit von Mitreisenden, die unbedingt wissen wollten, was denn da so wunderbar duftete.



eine Rucksackreise nach Kambodscha und Vietnam unternahm: Für Panettone ist im Handgepäck immer Platz, findet er. Allerdings hat der Weihnachtskuchen es nicht ganz bis zur Landung geschafft – ein Teil wurde schon unterwegs genossen und erreichte dabei die Aufmerksamkeit von Mitreisenden, die unbedingt wissen wollten, was denn da so wunderbar duftete.

Unser scharfer Tipp rund ums Brot Aufstriche von der „Scharfmacherei“



Vor einiger Zeit hat Wolfgang Pfeifle drei Chutneys in einem Präsentkorb erhalten, die es ihm als scharfe Brotbegleiter richtig angetan haben. Auf dem Adventsmarkt in Rimsingen traf er die Erfinderin Sabine Rupprecht aus Wittnau, die mit Hingabe „Die Scharfmacherei“ betreibt und auf Märkten ihre unschlagbaren Chutneys anbietet: Mango-Chili für Einsteiger, Rotes Zwiebel-Chili und für Fortgeschrittene das feurig-scharfe Habanero.

Unser Tipp: Green City Einkorn mit Frischkäse, Emmentaler und Zwiebel-Chili-Chutney. Himmlisch!

Wussten Sie eigentlich schon, dass ... unser Freiburger Vesperbrot zurück ist?

In der Coronazeit hatten wir das Vesperbrot aus logistischen Gründen aus dem Sortiment genommen – nun wurde es höchste Zeit für ein Revival des ultimativen Brot-Snacks: Green City Saatenbrot, Green City Einkorn, Green City Urdinkel oder Oberlindenkasten – belegt mit Käse, Schinken, Salami oder Putenfleischkäse. Alle Wurstspezialitäten kommen übrigens von der Freiburger Metzgerei Hüggle. Für Ihren Event können Sie die Freiburger Vesperbrote auch vorbestellen und am nächsten Tag abholen.



LIVE DABEI



Unsere Backstubenführungen

Sie möchten wissen, wie es im Herzen unserer Haslacher Backstube aussieht, und sind neugierig auf unsere handwerklichen Backverfahren? Dann werfen Sie doch einfach mal einen Blick hinter die Kulissen und erhalten Sie Antworten auf Ihre Fragen.

Die nächsten Termine:

Mittwoch	14. Mai 2025
Dienstag	20. Mai 2025
Freitag	30. Mai 2025
Donnerstag	12. Juni 2025

Beginn jeweils 11.00 Uhr

Unkostenbeitrag: 19,- €
Überraschungstüte inklusive

Anmeldung:

anmeldung@baeckerei-pfeifle.de
Tel. 0761 47910-27

www.baeckerei-pfeifle.de



PFEIFLE

Mein Bäcker in Freiburg