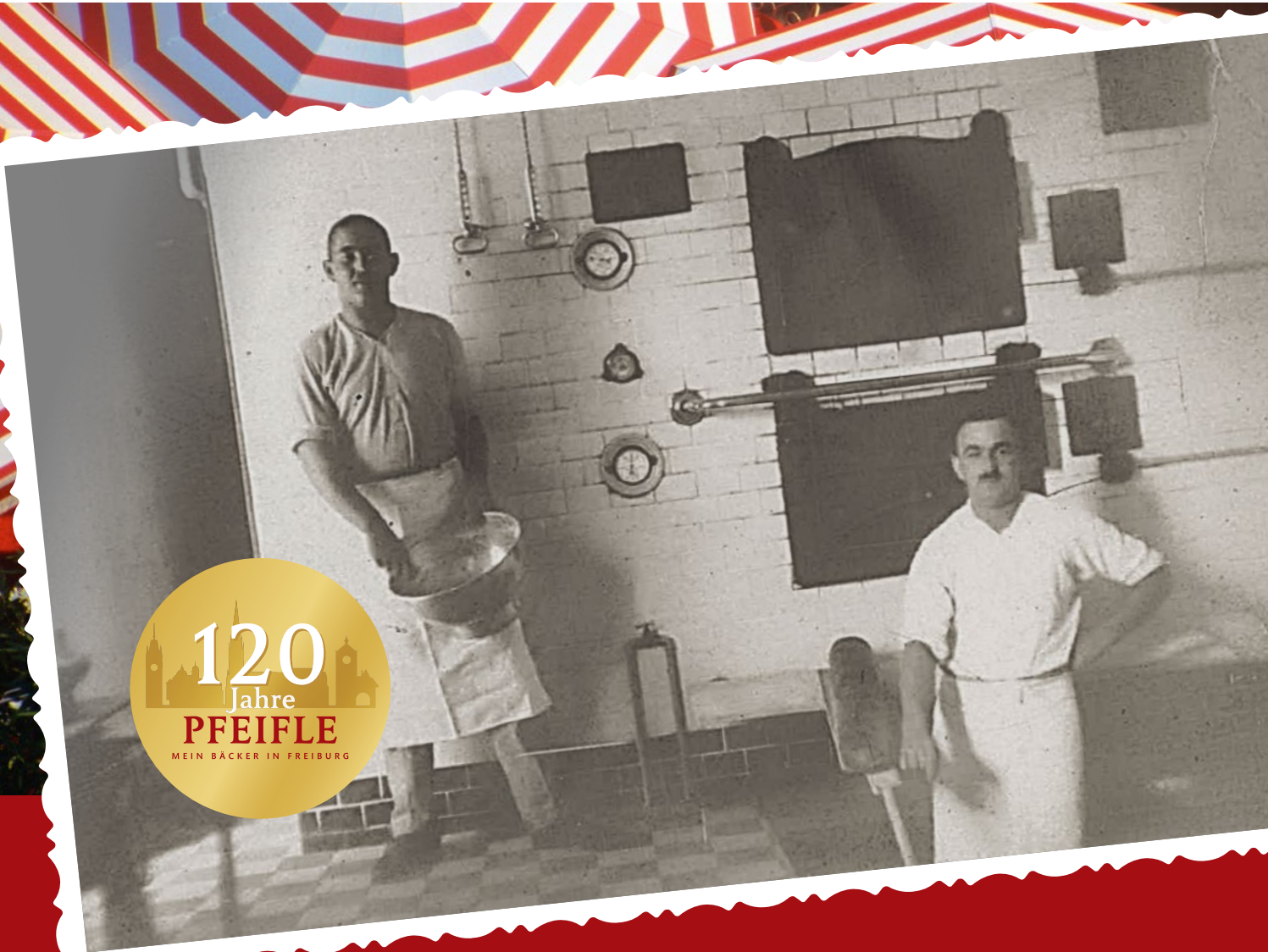




MEIN BÄCKER IN FREIBURG

Freiburger BACKPFEIFLE



Mit Jubiläums-
Gewinnspiel

Mein Bäcker in Freiburg

120 Jahre Pfeifle – Backen im Wandel der Zeit

Von Mensch zu Mensch – Familie mit Wertehaltung

Mit Pfeifle verbunden – Jubilare im Jubiläumsjahr

Pfeifle-Chronik – Jubiläums-Fans auf Social Media





Editorial

Herzlich willkommen zur neuen Ausgabe des Freiburger Backpfeifle. In diesem Jahr feiern wir ein ganz besonderes Jubiläum: 120 Jahre Bäckerei Pfeifle. Wenn ich daran denke, wie viele Generationen hier schon gebacken, verkauft und mit angepackt haben, bekomme ich eine Gänsehaut. Als Inhaber erfüllt es mich mit großer Freude und Dankbarkeit, Teil dieser langen Tradition zu sein. Möglich wurde dies nur dank unserem engagierten Team und Ihnen, unseren treuen Kundinnen und Kunden. Dafür sage ich heute von Herzen danke und wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen.

UNTERNEHMEN IM PORTRÄT

120 Jahre Handwerksbäcker in Freiburg *Genießer-Sortiment im Wandel der Zeit*



Das Sortiment einer Bäckerei erzählt immer auch ihre Geschichte. In 120 Jahren verrät auch unser Sortiment, wie sich Handwerk, Geschmack und Zeitgeist über Generationen hinweg verändert haben – aber eines bei Pfeifle geblieben ist: der Anspruch an Qualität.

Was 1906 als klassische Handwerksbäckerei begann, war zugleich ein öffentlicher Backofen für das Dorf Haslach. Neben Brot wurde in Lohnarbeit für wenige Pfennige Teig gebacken, den die Bauern aus ihrem Korn noch selbst herstellten. In den folgenden Krisen- und Kriegsjahren ging es in der Bäckerei dann vor allem um eines – die Menschen zuverlässig mit Brot zu versorgen.

Mit dem Aufschwung der Nachkriegsjahre florierte das Sortiment. Inspiriert von Reisen in die Schweiz, insbesondere zur renommierten Fachschule Richemont, brachte vor allem Franz Pfeifle neue Ideen nach Freiburg. Neben Brot und Weckle gewannen Konditoreiprodukte an Bedeutung: Feine Sahne- und Cremetorten, Hefezöpfe und süßes Gebäck wurden zum Ausdruck einer neuen Genussskultur. Auch Spezialitäten aus anderen Regionen – wie die schwäbische Seele, die Schweizer Wähe oder der Tiroler Fladen – fanden ihren Weg in die Theke. Vielfalt war Programm. In den 1970ern wurde die Bäckerei ganz im Geist der Zeit mit Handelsware – von Lolli und Zuckerstange über klassische Lebensmittel bis zu Chips und Knabberereien – sogar ein wenig zum „Tante-Emma-Laden“.

Mit Wolfgang Pfeifle kam Ende der 1990er Jahre eine klare Rückbesinnung auf das Handwerk. Seitdem liegt unser Fokus wieder auf dem, was das Bäckerhandwerk im Kern und unsere Backstube im Besonderen ausmacht: Brot, Weckle und Feingebäck. Von Bäckerhand geformt. Mit weichen Teigen und Natur-Sauerteig hergestellt. Das Sortiment wurde radikal bereinigt, Maschinen aus der Backstube verbannt, Prozesse neu gedacht, die Teigverfahren und die Qualität der natürlichen Rohstoffe verbessert. Weniger Produkte hinter der Theke – dafür mehr Finesse in der Teigkompetenz mit Weiterentwicklung der Sauerteigbäckerei. Die Devise: Als Freiburger Bäcker ehrliche Backwaren für die Menschen in Freiburg backen. Eine Haltung, die heute konsequent gelebt wird. So zeigt die Entwicklung des Sortiments vor allem eines: den Wandel im Detail – und die Beständigkeit im Anspruch.

Milestones einer *Freiburger Geschichte*



1906 Startschuss für eine Erfolgsgeschichte
Bäckermeister Franz-Josef Pfeifle und seine Frau Karoline eröffnen die Bäckerei in Haslach.

1920er – 30er Herausfordernde Gründerjahre
Nach dem Tod des Gründers führt Karoline den Betrieb allein weiter. Haslach wächst. Trotz Krise und 1. Weltkrieg wird die Bäckerei schuldenfrei.

1942 Zweite Generation
Sohn Anton und seine Frau Antonie führen den Familienbetrieb weiter.

1944 Brot trotz Bomben
Die Bäckerei wird „kriegswichtig“ und versorgt Haslach mit Brot. Trotz Bombeneinschlag wird weiter gebacken.

1960er – 90er Dritte Generation
Wachstumskurs: Franz und Elisabeth Pfeifle bauen das Freiburger Filialnetz aus und diversifizieren das Angebot.

1997 Vierte Generation
Back to the roots. Wolfgang Pfeifle besinnt sich auf die handwerkliche Kompetenz und revolutioniert die Backstube zurück zu handwerklicher Herstellung mit Sauerteig. Nicht die Menge, sondern die Güte zählt.

Seit 2010er Qualitätsoffensive
Die Bäckerei begrenzt das Filialnetz auf die Stadtgrenzen, strafft das Sortiment und investiert in die Qualität der Produkte ebenso wie in den Service und die Mitarbeiterbindung. Der Betrieb wird mehrfach als eine der besten Bäckereien Deutschlands ausgezeichnet.

2022 Fünfte Generation am Start
Leon Pfeifle steigt in den Familienbetrieb ein und bringt neue Impulse in die Backstube.

120 Jahre Freiburger Bäcker Familienunternehmen mit Wertehaltung



Oben von links:
2. Generation - Anton;
Anton u. Antonie Pfeifle
Unten von links:
Bäckerbub Franz;
drei Generationen mit
Leon, Heidi, Franz und
Wolfgang Pfeifle



120 Jahre Bäckerei Pfeifle – das ist vor allem eine Geschichte von Haltung. Denn was alle fünf Generationen verbindet, sind klare Werte: keine Kompromisse bei der Qualität, bodenständiges Wirtschaften und eine enge Verbundenheit mit den Menschen. Erfolg – ja. Aber kein Wachstum um jeden Preis und keine Schulden.

Eine Philosophie, die bereits in der Gründergeneration gelebt wurde: Nach dem frühen Tod ihres Mannes führte Karoline Pfeifle die Bäckerei allein – getragen von Glauben, Fleiß und Bescheidenheit. Ihr Grundsatz: Kein Hungriger wird abgewiesen, solange noch etwas da ist. Eine Prämisse, die in der zweiten Bäckergeneration fortgesetzt wurde – selbst in Krisenzeiten. Als während des 2. Weltkrieges Brot nur gegen Lebensmittelmarken ausgegeben wurde, war es eine Frage der Ehre, dass man niemand aus der Haslacher Gemeinschaft verhungern ließ, auch ohne Marke nicht. Als 1944 Teile des Hauses bei einem Bombenangriff zerstört wurden, stand Antonie Pfeifle – selbst verletzt – noch in derselben Nacht wieder in der Backstube.

Der Ofen hatte überlebt und die Menschen brauchten Brot. Nach der Währungsreform, als Rohstoffe Millionen wert waren, stand Anton Pfeifle jede Nacht in der Backstube, ganz gleich, was für ein Vermögen sein Mehl schon am nächsten Tag wert sein würde: „Die Menschen müssen ihr Brot haben.“

Mit der dritten Generation um Franz Pfeifle wuchs der Betrieb – organisatorisch, strukturell und mit mehr Arbeitsplätzen. Das Entscheidende blieb unverändert: der Anspruch an Qualität und der respektvolle Umgang. Denn die Mitarbeitenden waren Teil der Familie. Man arbeitete zusammen und übernahm Verantwortung füreinander. Der heutige Inhaber Wolfgang Pfeifle setzte vom ersten

Tag an nicht nur auf Nähe zum Handwerk, sondern noch mehr zu den Menschen: mit einem familiären Betriebsklima, in dem alle ihren wichtigen Platz haben und für ihre Leistung Wertschätzung erfahren – sei es durch Anpassung der Löhne über den Tariflohn hinaus, betriebliche Benefits und vor allem immer ein offenes Ohr. Mit derselben Haltung steht nun auch schon die nächste Generation bereit. Sohn Leon Pfeifles Wunsch für die Zukunft ist so klar wie einfach: die Qualität noch besser machen. Und dafür sorgen, dass die Mitarbeitenden auch zukünftig mit gutem Gefühl sagen können: „Ich schaffe gerne hier.“

Mit Pfeifle verbunden Unsere Jubilare 2026



Greta Krebs
Verkauf

Seit 10 Jahren im Team

„Mir gefällt die 5-Tage-Woche. Ist weniger Stress und ich kann gut planen. Wenn ich mal frei brauche, wird auch geschaut, dass es passt. Am liebsten mag ich die Arbeit im Team, das Miteinander mit den Kollegen ist schön. Und: Wir haben richtig gute Produkte.“



André Bechane
Produktion

Seit 20 Jahren im Team

„Ich arbeite gerne hier, weil man mir vertraut und ich nicht als Nummer, sondern als Mensch gesehen werde. Ich mag die Teamarbeit, die Abwechslung und dass alles wichtig ist für das Ganze. Nach so vielen Jahren ist die Bäckerei Pfeifle für mich wie eine zweite Heimat.“



Gabriele Schmid
Büro

Seit 35 Jahren im Team

„Hier passt einfach das Miteinander: gutes Arbeitsklima, nette Kollegen, familiäre Atmosphäre. Ich arbeite gerne selbstständig. Und wenn mal etwas ist, wird auf Wünsche eingegangen – ob kurzfristig frei oder wenn der ÖPNV streikt. Persönlich schätze ich die guten Backwaren.“

Wussten Sie eigentlich schon, dass ... unsere Jubiläums-Chronik auch auf Social Media erscheint?

Schon entdeckt? 120 Jahre Bäckerei Pfeifle gibt's im Jubiläumsjahr Woche für Woche auf Facebook und Instagram. Die Reaktionen darauf? Schöne Erinnerungen, herzliche Worte und echte Pfeifle-Momente. Hier einige der Kommentare von Pfeifle-Fans auf Facebook.



„Bäckerei Pfeifle ist mit Haslach und St. Michael verbunden!“ – Wolfgang W.

„@Wolfgang W. Der Anton hat, wenn mein Papa die Basare im Karlsbau gemacht hatte, immer die Hefezöpfe spendiert.“ – Bernd S.

„Nicht nur der Anton, hauptsächlich war es seine Frau, die immer die Hefezöpfe und die Brote für die Sommerlager gestiftet hat!“ – Wolfgang W.

„Meine ganze Kindheit und Schulzeit hat mich die Bäckerei Pfeifle begleitet. In Haslach und im EKZ Weingarten.“ – Andrea F.

„Herzlichen Glückwunsch, in den sechziger Jahren konnte man bis Mitternacht Kuchen holen und die meisten Geschäftsleute von Haslach haben sich immer im Kaffee getroffen, kann mich noch gut erinnern, das Ehepaar Pfeifle war immer präsent, war damals 7 Jahre alt und gehe heute noch zum Pfeifle, nochmal herzlichen Glückwunsch!“ – Brigitte P.

„Meine Eltern zogen damals 1931 in ein Neubau Damaschkestr. Seit dieser Zeit kennen wir auch die Bäckerei Pfeifle.“ – Monika S.

„Vor über 40 Jahren hat mein Vater auch in Ihrer Bäckerei als Konditor gearbeitet.“ – Teresa G.

„Schon verrückt und mein UrurGroßvater war zu dieser Zeit der erste Polizist in Haslach, sein Posten war in der Markgrafenstraße: Sergant Stern. Der hat bestimmt bei Bäckerei Pfeifle Brot und Weckle gekauft.“ – Joachim S. (Kommentar zum Gründungsjahr 1906)

„Vielen Dank an die Nachfolgegeneration, dass sie die Geschichte der Familie und auch Haslachs am Leben hält.“ – Bernd S.

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, 13. Mai 2026

Mittwoch, 20. Mai 2026

Freitag, 29. Mai 2026

Beginn 11.00 Uhr

Unkostenbeitrag: 19,- €

Überraschungstüte inklusive

Anmeldung:

anmeldung@baeckerei-pfeifle.de

Tel. 0761 479 10-27

www.baeckerei-pfeifle.de



PFEIFLE

Mein Bäcker in Freiburg