

//PRESSEMITTEILUNG BREZEN KOLB

Brezen Kolb: Neueröffnung mit Biss in der Ostendstraße

Getreu dem Unternehmensslogan „Lecker aus Leidenschaft“ sind die Inhaber Jessica und Peter Kolb, die den Familienbetrieb zusammen mit Mutter Karin Wolfschmidt führen, jeden Tag mit Begeisterung am Werk. Das zahlt sich aus. Die Kolb Brezen sind so beliebt, dass die Produktion in der Fürther Straße an ihre Kapazitätsgrenze gestoßen ist. Die Lösung: Eine innovative Produktionshalle in der Ostendstraße mit Brezen-Café, einer Vielzahl knuspriger Weiterentwicklungen sowie einem einmaligem Brezen-Drive, die am 13. Oktober ihre Pforten öffnet.

Die Strategie: Qualitatives Wachstum

Schon über 30 Jahre ist das Unternehmen Kolb rein auf Laugengebäck spezialisiert: Auch heute noch steht ein Produkt im Mittelpunkt: Die Kolb Breze, die mittlerweile an über 26 Verkaufsstellen in der Stadt erworben werden kann. So haben sich die typisch fränkischen Brezen mit bewährtem Geschmack, Biss und gleichbleibend hoher Qualität in den letzten Jahren einen Namen gemacht. Peter Kolb und seine Frau Jessica haben dabei ein Ziel und sind sich dabei der Familientradition bewusst: Beide legen Wert darauf, dass ihr Familienbetrieb langsam und organisch wächst. Denn aktuell schmeckt die Kolb Breze den Nürnbergern so gut, dass der Absatz innerhalb weniger Jahre von 25.000 auf 30.000 Stück täglich hochgeschneit ist und die Produktionsverhältnisse entsprechend angepasst werden mussten.

Neubau nach altem Rezept und vielen neuen Zutaten

Nach neun Monaten Bauzeit eröffnet nun am 13. Oktober die neue, rund 4.000m² große Produktionshalle der Ostendstraße. Viele Jahre Projektarbeit stecken in dem aufwendigen Objekt, das den fränkischen Brezen ein Denkmal gesetzt hat. Integriert ist hier neben der neuen, zweistöckigen Produktionshalle, ein großzügiger Café- und Bistrobereich inklusive Biergarten-Terrasse mit 80 Innen- und 80 Außenplätzen auf einem insgesamt 6.000 Quadratmeter großen Grundstück.

Den größten Teil davon nimmt aber die Backstube mit einer Kapazität von 6.000 Brezen pro Stunde ein. Neben den Silos für Mehl werden Knet- und Kopfmachine, Gär- und Kühlschränke, der rund 20 Meter lange Ofen sowie ein Schockfroster untergebracht. Das Gebäude ist umweltfreundlich gestaltet: Prozesswärme, die vom Ofen abstrahlt, wird energetisch sinnvoll zurückgeführt.

Den ganz besonderen Kniff bekommen die Brezen aber durch das Backen im Steinbackofen. „Wir backen direkt auf dem heißen Stein da gibt eine gewisse Bodenkruste und die bringt die besonderen Aromastoffe.“ Der große Steinbackofen wurde für die neue Produktion extra aus Italien angeliefert, die Brezenanlage selbst kommt von Fritsch, die auch die Projektierung übernahmen.

Nicht nur frisch gebackene Brezen gibt es, sondern auch Rohlinge, die belaugt und tiefgefroren an die Liebhaber von Kolb Brezen in ganz Deutschland geliefert werden, und „Halbgebackene“, die mit Lauge und Salz versehen sind und denen nur noch eine kurze Backzeit, so Peter Kolb, „das Leben einhaucht“.

Auch im neuen „Brezen-Café“ hat natürlich wieder alles mit Laugengebäck zu tun: Verkauft wird die gesamte Laugenrange: Drei verschiedene Brezelgrößen (von der „Mini-Breze“ über die normale „Breze“ bis hin zur „kleinen Wiesn-Breze“ mit 160 Gramm), Laugenzöpfe, Laugenstangen, Laugenbrötchen in den verschiedensten Varianten. Hinzu kommen süße Brezen aus Hefeteig, etwa mit Schokolade überzogen oder mit Sahne und Pudding gefüllt. Neben sämtlichen süßen, deftig gefüllten bzw. belegten Variationen gibt es hier auch warme Speisen – Schnitzel mit Laugenpanade, „Brezenknödel“ mit verschiedenen Soßen oder Salat mit „Brezen-cROUTONS“. Live-Cooking und eine einsehbare Belegstation sollen hier ebenso den Appetit der Gäste anregen wie die „Brezen-Rutsche“. Eine Spezialkonstruktion, die sich spiralförmig zur Decke erhebt. Auf dieser werden die frisch gebackenen „Brezen“ direkt aus dem Ofen per geschlossener Laufbandkonstruktion unter der Decke in den Verkaufsraum befördert.

Integriert ist zudem etwas bundesweit Einmaliges: Der Brezen-Drive. Hier können Autofahrer ihre Brezen direkt am Schalter bestellen und bekommen sie bequem durchs Fenster gereicht.

Bleibt bei so vielen Brezen überhaupt noch Lust selbst in eine hineinzubeißen? „Täglich!“, sagt Jessica Kolb. Und ihr Mann schmunzelt: „Mir schmeckt’s und der Qualitätssicherung dient es auch.“

Kontakt für Nachfragen und weitere Information

Kolb Brezen
Ostendstraße 138
90429 Nürnberg

Telefon: (0911) 26 48 73
Mobil: 0162 – 962 11 75
E-Mail: kontakt@brezen-kolb.de