



Brezen Kolb

10 Jahre

Brezenbackstube Ostendstraße



Jubiläums-Chronik 2024

Brezen Kolb

Qualität und Tradition im Herzen Nürnbergs

Ein Jahrzehnt Genuss an der Ostendstraße:
Brezen Kolb feiert 10 Jahre Brezenbackstube!

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Partner,
Weggefährten und Freunde von Brezen Kolb,

vor genau zehn Jahren öffneten sich die Türen unserer Brezenbackstube an der Ostendstraße – und seitdem gibt es dort nicht nur köstliche Brezen, sondern auch herzliche Begegnungen. Ein Jahrzehnt, in dem wir uns als fester Bestandteil im Osten von Nürnberg etabliert haben.

Aber die Geschichte von Brezen Kolb reicht natürlich noch viel weiter zurück. Seit 1957 versorgen wir Nürnberg mit feinsten Handwerkskunst, und unsere Leidenschaft für Brezen ist seitdem nur noch gewachsen.

Von Anfang an stand für uns fest: Mit Liebe handgemachte Brezen, von höchster Qualität, hergestellt nach traditioneller Handwerkskunst, sind unser Markenzeichen. Diese Philosophie begleitet uns nun schon über sechs Jahrzehnte und hat unseren Standort an der Ostendstraße in den letzten zehn Jahren zu einem wahren Treffpunkt für Genießer gemacht.

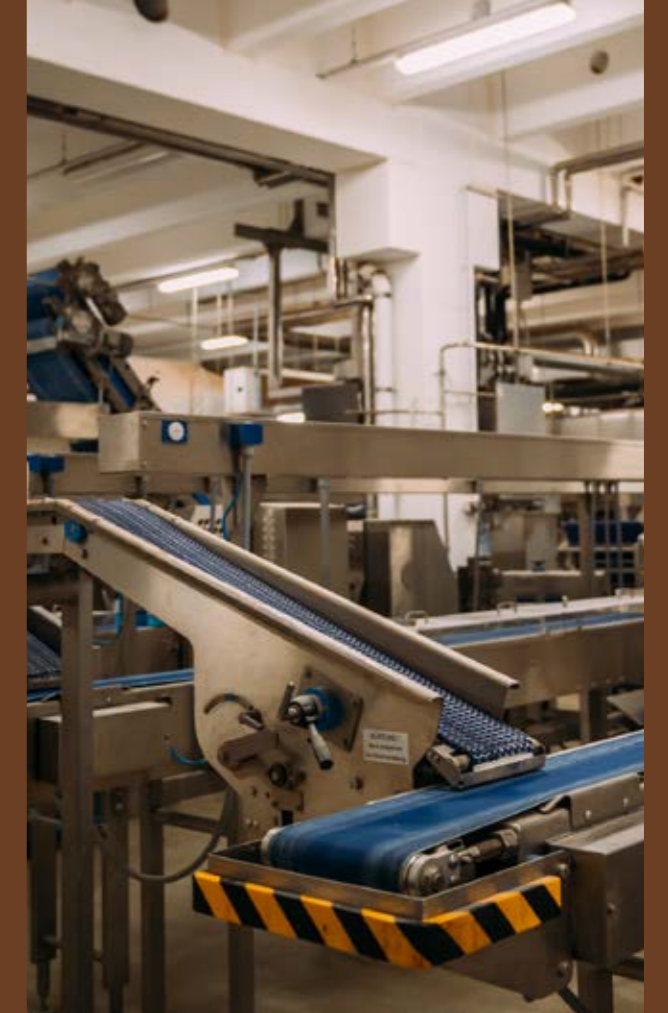
Doch der Erfolg wäre ohne die Treue und das Vertrauen unserer Kunden nicht möglich gewesen. Sie, die uns täglich besuchen, mit einem Lächeln begrüßen und unsere Produkte wertschätzen, sind der Grund, warum wir jeden Morgen mit Freude und Elan an unsere Arbeit gehen.

In dieser Jubiläumsschronik möchten wir gemeinsam mit Ihnen auf die vergangenen zehn Jahre zurückblicken – und auf die lange Tradition, die Brezen Kolb seit 1957 zu dem gemacht hat, was es heute ist.

Seien Sie gespannt auf besondere Momente, Meilensteine und Erinnerungen, die unseren Standort so einzigartig machen. Und eines ist sicher: Wir freuen uns darauf, auch in den kommenden Jahren Ihre Lieblingsbrezen zu backen – ob klassisch, mit Butter, kreativ belegt, als süße Krapfen-Breze, mit kreativer Füllung oder als leckerer Laugen-Snack. Denn bei uns dreht sich alles um Brezen – und das schon seit über 60 Jahren!



Unser Standort in der Ostendstraße
2014 – 2024



geschichte

Die Kolbs haben das Mehl im Blut!

Während der Ur-Ur-Großvater noch als Müller das Korn mahlte, führte der Urgroßvater in Lauf an der Pegnitz bereits eine klassische Bäckerei mit allem, was das Herz begehrt – von Brot bis Kuchen.

1957 legten Heinz und Anneliese Kolb den Grundstein für den heutigen Brezen Kolb, als sie ihre erste eigene Bäckerei in der Jahnstraße in Nürnberg eröffneten. Drei Jahre später zog der Betrieb in die Adam-Klein-Straße um, bevor es 1968 in die Fürther Straße ging. Dort wagten die Kolbs etwas Neues: Sie spezialisierten sich ganz auf die Laugenbreze – und damit begann die eigentliche Erfolgsgeschichte.



Mit der nächsten Generation wuchs auch das Unternehmen weiter. 1977 trat Tochter Karin ins Familienunternehmen ein, 1981 folgte ihr Ehemann Erich Wolfschmidt, und 2010 übernahm schließlich Sohn Peter als Geschäftsführer das Ruder.

Der nächste große Schritt kam 2014, als das Unternehmen von West- nach Ost-Nürnberg zog. Nach 46 Jahren in der Fürther Straße entstand an der Ostendstraße 138 eine moderne Backstube auf einem 6.500 Quadratmeter großen Grundstück. Ein echtes Brezen-Paradies.

Trotz der riesigen Kapazitäten bleibt Peter Kolb bodenständig und setzt auf nachhaltiges Wachstum: „Dass di hald ned derhuzd.“ Expansion? Nur, wenn es sich richtig anfühlt. „Wir entscheiden oft aus dem Bauch heraus“, erklärt er – und genau diese Philosophie hat Brezen Kolb so erfolgreich gemacht.



Nach neun Monaten Bauzeit öffneten sich im Oktober 2014 die Türen zu unserer Produktionshalle an der Ostendstraße – stolze 4.000 m² purer Brezen-Genuss!

Viele Jahre der Planung und Projektarbeit stecken in diesem Standort, der ein echtes Brezen-Paradies geworden ist. Zwölf Millionen Euro wurden in den Bau investiert. „Lieber einmal was gescheit machen, dann hat man seine Ruhe!“ so das Motto der Kolb-Familie.

Neben der **zweistöckigen Backstube**, in der täglich bis zu 30.000 Brezen durch den 22 Meter langen Steinofen aus Italien gebacken werden, entstand auch ein **Café- und Bistrobereich** mit Biergarten-Terrasse. Hier können 80 Gäste Platz nehmen und unsere handgemachten Brezen genießen.

Aber die **wahren Stars** sind die **hochmoderne, umweltfreundliche Backstube** und die **Brezen-Rutsche**. Hier werden auf Knopfdruck frisch gebackene Brezen direkt in den Verkaufsbereich befördert. Besucher können durch die gläserne Produktion zusehen, wie unsere Brezen entstehen. Tradition und moderne Technik gehen bei uns Hand in Hand – vom Kneten über das Backen bis zum Verkauf.

Ein weiteres Highlight ist der **Brezen-Drive-in**. Ab 2:15 Uhr morgens können Schichtarbeiter, Frühaufsteher und sogar Väter im Pyjama frische Brezen direkt aus dem Auto abholen. Egal ob Auto, Fahrrad oder Bobbycar – hier fährt alles durch.

Insgesamt beschäftigen wir heute 140 Personen: Bäcker, Köche, Servicekräfte, Haustechniker, IT-Ingenieur und Fahrer, die dafür sorgen, dass unsere frischen Produkte pünktlich in den Filialen und bei Kunden ankommen.

Unsere To-Go-Kunden haben die Wahl: Entweder sie suchen sich ihre Lieblingsbrezen direkt vor Ort an der Theke bzw. den neuen Bestellterminals aus oder bestellen – für eine noch schnellere Abholung – ganz bequem online vor.

der Standort



Engagement für den Sport: Brezen Kolb am Spielfeldrand des 1. FC Nürnberg

Brezen Kolb steht nicht nur für fränkische Handwerkskunst, sondern auch für Engagement in der Region. Besonders, wenn es um den Sport geht. So unterstützen wir zum Beispiel den **Post SV** und das **Nachwuchsleistungszentrum (NLZ) des 1. FC Nürnberg**.

Denn ob auf dem Platz oder in der Backstube: Leidenschaft, Ausdauer und Teamgeist sind der Schlüssel zum Erfolg! Und nach einem anstrengenden Spiel schmeckt eine frische Breze gleich doppelt so gut.

Wir erfinden die Breze immer wieder neu!

Neben den traditionellen Brezen mit feinem Salz – dem Bestseller unter den Brezen – sowie Varianten mit grobem Salz oder ohne Salz, hier in Franken auch liebevoll „Naggerde“ genannt, und einer großen Auswahl an belegten Brezen überraschen wir immer wieder mit innovativen Kreationen:

So gibt es die Currywurst mit Laugenpommes, der Salat wird durch Brezen-Croutons veredelt, der Burger kommt in einem Brezen-Bun und der Leberkäs wird auf der Laugenbreze mit Sauerkraut serviert. Selbst die Pizza bekommt bei uns einen Laugenteig.

Unsere Zutaten beziehen wir von regionalen Zulieferern, denn Qualität und Regionalität stehen für uns an erster Stelle.

„Die Breze ist ein undankbares Gebäck“. Es braucht viel Erfahrung, Geduld und Handwerk, um die perfekte Breze zu backen – das Formen, Gären und Köhlen ist eine Kunst für sich.



Statt uns auf Bewährtem auszuruhen, entwickeln wir ständig neue Snacks und passen unser Angebot den Wünschen der Kunden an.

Eine unserer neuesten Kreationen sind die **Brezen Chips** – knusprig, lecker und wieder einmal ein Beweis dafür, wie vielseitig das Laugengebäck sein kann.

Der Online-Shop für Chips, Semmelbrösel, Brezen-Gin, Ingwer-Shots u.v.m. steht schon in den Startlöchern. . .



Kuriose Geschichten gibt es auch:

Einmal verwechselte ein Rentner Gas und Bremse und landete mitten im Drive-in. Gott sei Dank wurde dabei niemand verletzt – und den Schaden an der Glasfront haben wir mit Humor genommen.



„Drive-in bitte nicht wörtlich nehmen“ prangte bald darauf an der Scheibe. Heute ist der Brezen-Drive-in längst Kult in Nürnberg, ein echtes Unikat, das es so nur bei uns gibt.





innovation trifft nachhaltigkeit

Für Brezen mit gutem Gewissen

Bei Brezen Kolb stehen Innovation und Nachhaltigkeit nicht nur auf dem Papier, sondern im Alltag unserer Backstube. Wir nutzen **moderne Technologien** wie energieeffiziente Backöfen und optimierte Lieferketten, um den **Energieverbrauch zu minimieren** und die **Ressourcen optimal** einzusetzen.

Unsere Brezen bestehen nicht nur aus hochwertigen Zutaten, sondern auch aus einem großen Stück Verantwortung. Wir achten auf **regionale und nachhaltig angebaute Rohstoffe**, um die Umwelt zu schonen und die lokalen Lieferanten zu unterstützen. Denn fränkische Brezen schmecken noch besser, wenn sie aus fränkischen Zutaten bestehen.

Ein weiteres Highlight: **Die Abwärme** aus unseren Backöfen wird nicht verschwendet, sondern clever genutzt. Sie sorgt dafür, dass unser Brauchwasser erhitzt und sogar die Halle beheizt wird – das ist **Energie-Rückgewinnung** vom Feinsten.

Auch bei unseren Verpackungen gehen wir den **umweltfreundlichen Weg**: Wir reduzieren Verpackungsmaterialien und setzen auf nachhaltige Alternativen, um unseren **ökologischen Fußabdruck** so klein wie möglich zu halten. Denn wer gutes Handwerk liebt, trägt auch Verantwortung für die Umwelt.



Übrigens:

Auch der **Bayerische Rundfunk** berichtete schon über unser Konzept. Damit schaffte es der Standort an der Ostendstraße sogar in die **Tagesschau**.

Für uns ist das ein klares Zeichen, dass unser fränkischer Pioniergeist auch über die Region hinaus Wellen schlägt.

- **Seit 1957** backen wir unsere Brezen mit Herz und Leidenschaft – und das merkt man bei jedem Bissen.
- **Geht's den Brezen gut, geht's uns allen gut.** Das ist unsere Philosophie.
- Unsere Zutaten? **Weizenmehl, Wasser, Malz, Hefe und Meersalz** – das ist alles, was es braucht für echte Qualität.
- Die Brezen werden traditionell im Steinofen gebacken. Das sorgt für ihr köstliches Aroma und die perfekte Bodenkruste.
- **Hightech in der Backstube:** Der Brezenknoten-Roboter knotet pro Stunde 2.000 Brezen. Zum Vergleich: Peter Kolb schafft in der gleichen Zeit „nur“ 1.000 Knoten.
- Bei der Herstellung wird komplett **auf Schweinefett verzichtet** – denn gute Brezen brauchen keines. Deshalb sind sie auch bei Veganern und Menschen mit verschiedenen kulturellen Hintergründen beliebt.
- **Gebacken wird das ganze Jahr über** – außer am 1. Weihnachtsfeiertag, Totensonntag und Karfreitag – im Zweischicht-Betrieb.
- Brezen Kolb wurde **mehrfach ausgezeichnet** und zählt zu den „besten Bäckereien Deutschlands“.
- **Wir beliefern täglich** Betriebskantinen, Behörden, Caterer, Metzgereien, Kindergärten, Schulen und mehrmals täglich unsere 25 Verkaufsstellen in Nürnberg und Fürth.
- **Übriggebliebene Brezen** gehen am Tagesende zu einem Großteil an die Nürnberger Tafel – so tun unsere Brezen gleich doppelt Gutes.
- Jeder kennt den **Brezen-Mann:** Günter Seifert war eine Legende auf dem Nürnberger Hauptmarkt und hat bis zu seinem 88. Lebensjahr 34 Jahre lang unsere Brezen verkauft.

fakten / zahlen



blick in die zukunft

Nachhaltiges Wachstum und neue Ideen

Mit aktuell **25 Verkaufsstellen** in Nürnberg, Fürth und Erlangen ist Brezen Kolb fest im fränkischen Raum verankert. Trotz der wachsenden Unternehmensgröße bleibt der Familienbetrieb auf **organisches Wachstum** bedacht – „Keinesfalls um jeden Preis“, betont Peter Kolb. Auch wenn gerade eine Zeit der **Konsolidierung** ansteht, bedeutet das nicht, dass wir stillstehen.

Die **Herstellung von Lebkuchen** läuft bei uns schon seit Jahren erfolgreich – ein süßes Traditionsgebäck, das bei uns ebenso sorgfältig gefertigt wird wie unsere Brezen. Dabei behalten wir immer die Balance zwischen Handwerk und moderner Innovation im Blick.

Brezen Kolb bleibt stets am **Puls der Zeit**, ohne die Wurzeln zu vergessen. Ob Brezen, Lebkuchen oder kreative Neuentwicklungen – unser Ziel bleibt immer dasselbe: **Genuss, Qualität und Tradition** für alle, die das Besondere schätzen.

Einen besonders spannenden Zukunftsmarkt sehen wir im **Tiefkühl-Bereich**. Hier bieten wir TK-Teiglinge an, die von anderen Bäckereien genutzt werden, um sich die aufwändige Brezenherstellung zu ersparen. Dieses Geschäftsfeld ist ein großer Wachstumsbereich, den wir in Zukunft weiter erschließen wollen.

Aktuell betreiben wir rund **85 Prozent unserer Filialen und Verkaufsstände in Eigenregie**, der Rest läuft über Franchise-Nehmer. Ein Franchise-Konzept, wie es in Erlangen läuft, könnte theoretisch auch überregional ausgeweitet werden.

Doch bevor es zur Expansion kommt, muss das wichtigste Kriterium stimmen: die **Produktionskapazität**. Und solange wir das nicht aus den Augen verlieren, bleibt unser Motto: **Wenig, aber oft** – denn wir beliefern unsere Filialen bis zu **zwölfmal täglich**, damit jede Breze frisch bleibt.

Kurzum: Wir denken nach vorne, aber immer mit einem Fuß fest auf fränkischem Boden.



Wir wolln Brezen Kolb!

Brauchst du eine Breze? Einen salzigen Kuss?
Komm in die Ostendstraße, es ist ein Muss!

Hier gibt's grob oder fein.
Für Groß und Klein.
Seit 10 Jahren fährt man hier im Drive-In ein.

Wir wolln wir wolln Brezen Kolb!
Wir wolln wir wolln Brezen Kolb!

Arme ineinander, stehen Hand in Hand.
Greifen in die Elle, das der Brezen Tanz.
Ein bronzenener Traum.
Man laugt es kaum.
Seit 70 Jahren kriegst du deine Brezen bei uns.

Wir sind wir sind Brezen Kolb!
Wir wolln wir wolln Brezen Kolb!



www.brezenkolbsong.de

BREZENSONG



Brezen Kolb

Ein Stück Zuhause

Ostendstraße 138, 90482 Nürnberg



www.brezen-kolb.de

