Breze im Kopf, Breze vor der Nase: Peter Kolb steht voll hinter seinem Produkt.

Text Thomas Meiler **Fotos** Christine Dierenbach

Der hat den Dreh raus

Ob mit Salz, Mohn oder Schokocreme: Die Kolb-Breze schmeckt in allen Kombinationen. Angefangen hat alles in einer kleinen Bäckerei. Heute laufen bis zu 6 000 Stück pro Stunde vom Band. Wer zubeißen will, muss nicht mal mehr aus dem Auto aussteigen.

Breze, Brezn oder Brezel? Für Peter Kolb ist die Sache klar: „In Franken sagt man Breze", betont der Geschäftsführer der Brezen Kolb GmbH. Mit einer dünnen Kruste aus Feinsalz hat er sie am liebsten. Das bayerische Pendant, die Brezn mit den dicken Salzkristallen, schätzt er nicht so: „Viel zu salzig", sagt der Bäcker und Betriebswirt, und verdeutlicht mit einer Handbewegung, was einer solchen Breze meist blüht: „Jeder rubbelt die Salzkörner ab."

Peter Kolb führt das Unternehmen in dritter Generation in eine digitale Zukunft.

Mit Peter Kolb steht die mittlerweile dritte Generation an der Spitze des fränkischen Brezenimperiums Kolb. Seit mehr als 60 Jahren gibt es die Bäckerei, seit rund 50 Jahren widmet sich die Familie fast ausschließlich einem Produkt: der Laugenbreze. Fast? „Seit 2015 backen wir in der Vorweihnachtszeit auch Elisenlebkuchen. Das nimmt kontinuierlich zu, ist aber eher noch ein Hobby", erläutert der 32-Jährige. Ansonsten: Brezen mit Salz oder ohne, mit Mohn oder Sesam, Kürbis- oder Sonnenblumenkernen, mit Pfeffer, dick mit Butter bestrichen, mit Schnittlauch bestreut, deftig mit Emmentaler oder Camembert, pikant mit Schinken oder Salami belegt, aus Biomehl oder aber aus süßem Hefeteig als Krapfenbreze mit Hiffenmark gefüllt oder mit Zucker bestreut.

1957 gründeten Heinz und Anneliese Kolb die gleichnamige Bäckerei in der Fürther Jahnstraße. 1960 verlagerten sie den Betrieb in die Adam-Klein-Straße nach Nürnberg, 1968 in die Fürther Straße, wo sie sich fortan auf Laugenbrezen spezialisierten. 1977 stieg Kolb-Tochter Karin ins Geschäft ein, ihr Mann Erich Wolfschmidt folgte 1981. Noch heute ist Seniorchefin Karin Wolfschmidt in der Firma tätig. 2010 holte sie Sohn Peter als Geschäftsführer mit an Bord. Der wechselte bald darauf seinen Familiennamen: „Ich wurde ständig mit Herr Kolb angesprochen. Also habe ich den Namen Wolfschmidt abgelegt und den der Großeltern angenommen."

Der Umzug des Betriebs vom Westen in den Osten Nürnbergs im Jahr 2014 markiert nichts weniger als den Aufbruch in eine andere Dimension. Nach 46 Jahren löste ein funktioneller Neubau in der Ostendstraße 138 die Backstube in der Fürther Straße ab. Auf einem 6 000 Quadratmeter großen Grundstück im Schatten des Business-Towers entstand eine weitgehend digitalisierte Backfabrik samt Café, Terrasse, Parkplatz und Drive-In-Schalter. Im Erdgeschoss der 2 000 Quadratmeter umfassenden Halle wird produziert, das Obergeschoss bietet noch einmal so viel Platz: für künftige Erweiterungen.

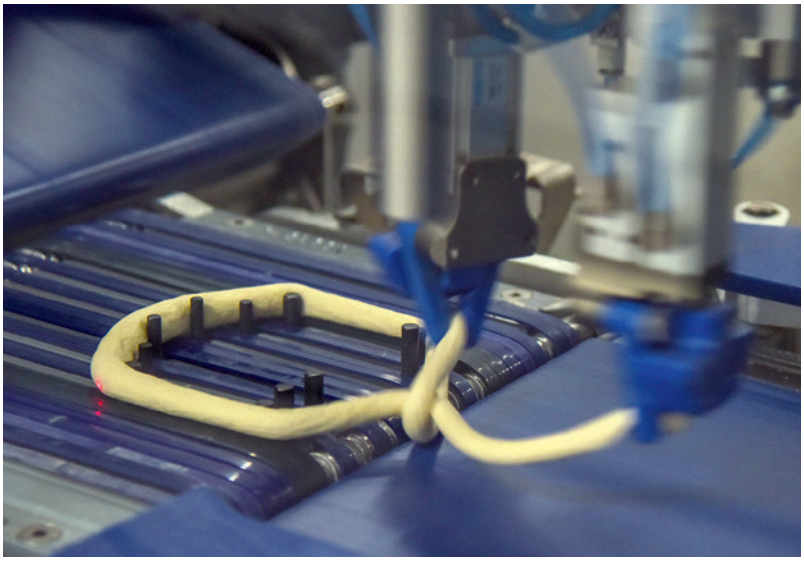
Zwölf Millionen Euro hat der Unternehmer in die Nürnberger Brezen-Zentrale investiert. „Lieber einmal was gescheit machen, dann hat man seine

Ruhe“, begründet er den mutigen Schritt. Trotz üppiger Kapazitäten hat er es mit dem Ausbau nicht eilig, setzt stattdessen auf Wachstum mit Augenmaß. „Dass di hald ned derhuzd“, sagt er auf fränkisch. Einen Masterplan verfolge er nicht. Wenn sich eine Gelegenheit biete, eine neue Filiale aufzumachen, dann wird der Standort geprüft – und meist aus dem Bauch heraus entschieden.

Gebacken wird, außer am ersten Weihnachtsfeiertag, am Totensonntag und am Karfreitag, das ganze Jahr über im Zweischicht-Betrieb. Täglich ab 22.30 Uhr laufen die Vorbereitungen. Um Mitternacht wird der Ofen auf Betriebstemperatur gebracht, um 0.30 Uhr startet die Produktion, und bereits um 2.30 Uhr geht die erste Charge auf die Reise. Mittags gegen 13 Uhr purzeln dann die letzten Brezen vom Band. 6 000 Stück pro Stunde sind maximal drin. Allerdings laufen die Bänder nicht durchgängig. „Wir machen Pausen, backen mehrmals, damit die Brezen immer ganz frisch sind. Sonst hat man schnell eine Gummibreze“, unterstreicht Kolb. Auf Fett oder Schmalz, um das Backwerk haltbarer zu machen, verzichtet die Bäckerei seit Jahrzehnten.

Direkt von der Fabrik ins Café: Ein Spiralband fördert die frisch gebackenen Brezen zu einer Rutsche im Verkaufsraum.

Im computergesteuerten Knetbottich rühren die Bäcker täglich bis zu 40 Teigmischungen aus Weizen- und Malzmehl, Hefe, Meersalz und Wasser an: je 100 Kilogramm Teig für etwa 1 000 Brezen. Vollautomatisch geht es weiter. Die erste Maschine portioniert Teigfladen von je 97 Gramm, die zweite rollt den Fladen zu einem Strang aus, die dritte schlingt diesen in zwei Sekunden zu einer formschönen Breze. Danach windet sich das Förderband mit den Rohlingen in engen Schlaufen durch einen Gärautomaten, damit sie zwischen 30 und 40 Minuten bei „30 Grad Urlaubstemperatur“ ruhen können. Von dort wandern sie für 20 Minuten in die Kühlung, damit sich eine Haut bildet. So dringt die Lauge nicht in den Teig ein, die Breze wird schön knusprig.



Der vielleicht wichtigste Produktionsschritt: In zwei Sekunden schlingt der Roboter den Teigstrang zum perfekten Rohling.

Nächste Station ist die Laugendusche. Von dort geht es direkt in den zwölf Meter langen, gasbefeuerten Steinbackofen aus Italien, der Heimat der Pizza. Bei Temperaturen um die 250 Grad Celsius wandert die Wärme vom Granitstein direkt in die Brezen. „Die bräunen nahtlos und entwickeln eine aromatische Bodenkruste“, schwärmt Kolb. Diese Kruste mache den Unterschied zu Backwerk vom Aluminium- oder Stahlblech. Am Ende der Backstraße wird ein Großteil der Brezen mit einem Gemisch aus Feinsalz und Mehl bestäubt.

Ein kleiner Teil gelangt, ofenwarm, über eine Rutsche direkt ins Café. Dort gibt es neben den Standards allerlei Ausgefallenes rund ums Laugengebäck, etwa Brezen-Burger, Brezenpommes oder Brezenauflauf. Der weitaus größte Teil wird ausgeliefert, etwa an die Kantinen von Siemens, Datev, MAN oder der Bundesagentur für Arbeit, an die Metzgerei Walk, an den Cateringbetreiber Fey & Pfaff sowie an die mehr als 35 Verkaufsstellen im Stadtgebiet Nürnberg und Fürth.

„Wir treiben einen Wahnsinnsaufwand“, stöhnt Kolb. Entsprechend hoch seien die Stromkosten: ein Euro pro Minute allein in der Produktion. Lohnkos-

ten oder Rohstoffpreise würden regelmäßig steigen, etwa die Ausgaben für Butter, Gemüse, Käse, Eier oder Wurst. Einmal habe er in einem Jahr 30 000 Euro für geschnittene Essiggurken ausgegeben. Inzwischen würden die Gurken wieder im Haus geschnitten.

Beim Einkauf der Zutaten setze er auf regionale Zulieferer, Wurstwaren etwa bezieht er von der Metzgerei Walk aus dem oberpfälzischen Mühlhausen. Um Schritt zu halten, müsse der Brezenpreis immer wieder anpasst werden. Nach drei Jahren erfolgte eine Preiserhöhung um 5 Cent jüngst im September 2017 – auf jetzt 65 Cent pro Stück.

110 Mitarbeiter beschäftigt Kolb in Produktion, Vertrieb und Systemgastronomie, eine Handvoll Bäcker, darunter zwei Meister, aber auch einen Haustechniker, einen IT-Ingenieur. Die älteste Mitarbeiterin ist seit mehr als 20 Jahren im Unternehmen. Neues Personal sei schwer zu bekommen, trotz Tariflohns und der Tatsache, dass das Unternehmen als 250. Partner dem Nürnberger Bündnis für Familie beigetreten ist. „Unsere Stoßzeit ist die Mittagszeit, das ist vor allem für Mütter schwierig. Darauf nehmen wir, so gut es geht, Rücksicht."

Nicht zu den Angestellten zählen selbstständige Verkäufer und Standbetreiber, wie etwa Günter Seifert. Der 88-jährige steht mit seinem rustikalen Handwagen am südöstlichen Rand des Nürnberger Hauptmarkts. Seit 34 Jahren verkauft er Brezen, anfänglich als fliegender Händler mit Bauchladen im Hauptbahnhof. Doch das ist Geschichte. Im Oktober öffnete eine Verkaufsstelle in Seiferts Nachbarschaft

Im Café neben der Produktion gibt es das Backwerk in allerlei Variationen, warme Speisen und Getränke.

am westlichen Hauptmarkt. Kolb steht zu seiner sozialen Verantwortung und gewährt „Brezen-Original" Günter Seifert einen Verlustausgleich.

Die Weichen sind klar in Richtung Systemgastronomie gestellt, wie sich an den Läden im Hauptbahnhof, am Laufer Schlagturm, an der Straßenbahnendhaltestelle Am Wegfeld, in Fürth oder auch in Erlangen zeigt. Eines der jüngsten Projekte ist ein Café im Südwestpark. Das nächste Geschäft, ein Kolb-Café im VAG-T-Store auf der Straßenbahninsel des eben sanierten Bahnhofsvorplatzes, folgt bis Mitte 2018.

Original Günter Seifert verkauft seit 34 Jahren Kolb-Brezen.

Neben frischer Ware setzt Kolb seit 2014 auch auf Gefrierkost – obwohl damit der entscheidende Fertigungsschritt, das Backen, in fremde Hände übergeht. 20 Prozent der Produktion werden direkt nach der Laugendusche abgezweigt und in einem Spiralfroster bei minus 28 Grad schockgefroren. Verkauft werden die Teiglinge an Privatleute oder Gastronomen, die abends im Biergarten Nachschub brauchen, nicht jedoch an den Einzelhandel.

Ihren Vorteil spielt die Tiefkühlkost auf langen Strecken aus. In Nürnberg und Fürth werden alle Verkaufsstellen beständig mit frischer Ware geflutet – bis zu zehn Mal täglich. Anders verhält es sich im Kolb-Café in Erlangen in der Drausnickstraße. Vom ersten Franchisenehmer betrieben, ist es zu weit entfernt für die Liefertour, weshalb dort Aufbackware zum Einsatz komme. Egal ob mit Salz oder ohne: „Die Brezen kommen gut an", freut sich Kolb.