Kölsche Urgesteine Hand in Hand



Brings mit den beiden Geschäftsführern der Merzenich Bäckereien Nicole Magiera und Peter Otten (rechts)

Eine Kooperation, wie sie Kölscher kaum sein könnte, steht in den Startlöchern: Ab sofort gehen die Merzenich-Bäckereien und "Brings" einen gemeinsamen Weg, der die beiden Kölschen Urgesteine in den kommenden Jahren zu schlagkräftigen, regionalen Partnern werden läßt.

Als Merzenich-Markenbotschafter wird die Band "Brings" die Traditionsbäckerei künftig vertreten, man kann sich auf Produkte mit speziellen "Brings"-Layout freuen, sowie die Durchführung gemeinsamer Aktionen. Im Gegenzug werden die Merzenich-Bäckereien künftig ausgewählte Veranstaltungen und Konzerte von "Brings" präsentieren – beginnend mit dem großen Tanzbrunnen-Konzert am 29. Juni 2019.

Auf der Suche nach überzeugenden Partnern mit großem Kölschen Background kam "Brings" schnell auf die Merzenich-Bäckereien, denn sie sind der Inbegriff kölscher Backtradition seit 1896. Ein idealer Partner also, wenn sich Kölsche Institutionen verbinden wollen – ein klares Bekenntnis zur Heimatstadt Köln.

Bereits in den ersten Gesprächen zeigte sich, daß beide Seiten auf einer Wellenlänge liegen, Peter und Stephan Brings besichtigten die Produktionsstätte und zeigten sich beeindruckt, daß auch in einer Großbäckerei noch so handwerklich, nachhaltig und regional gearbeitet werden kann,

ganz ohne Industrieware.

Darüber hinaus interessierte sich die Band für die Themen Integration, Toleranz und Vielfalt. Die Tatsache, dass bei Merzenich Menschen aus 90 verschiedenen Nationalitäten täglich friedlich zusammen arbeiten, hat wesentlich zur Entscheidungsfindung beigetragen.

So verbinden sich heute zwei Kölsche Exportschlager zu einer Kooperation, die einen sehr kölschen Markenkern hat: regionale Produkte und regionale Musik, von Hand gemacht, nicht aus der Konserve.

"Brings" und Merzenich: Ein Stück Köln, das man hören und schmecken kann.

Zu den Merzenich-Bäckereien:

Seit 1896 stehen die Merzenich-Bäckereien für handwerkliche Arbeit mit Liebe und Hingabe. In vierter Generation backen die Merzenich-Bäckereien für Sie nach überlieferten Rezepturen und wagen mit phantasievollen Kreationen immer wieder etwas Besonderes, um neue Traditionen zu schaffen. Mit moderner Technologie, liebevoller Handarbeit und intensiver Ruhe für den Teig erhält jedes Brot und jedes Brötchen seinen eigenen und unverwechselbaren Charakter. Beste Rohstoffe, ausschließlich natürliche Zutaten und die Liebe zum Produkt machen Merzenich-Spezialitäten so einzigartig wie sie sind. Und diese Einzigartigkeit können Sie jeden Tag schmecken.

Ouelle und Foto: MD Mediendienst