



Übersicht: Wo wird wie gezoppt?

„Erhalten durch aufessen!“ - Jetzt sind die Genießer gefragt!

(Winterscheid, den 23. September 2011) - Das Slow Food Convivium Bergisches Land und der Arbeitskreis Burger Brezel laden anlässlich des „Tag des Deutschen Butterbrot“ am 30. September 2011 einen ganzen Monat lang mit einem Thekenaufsteller in der bergischen Gastronomie zum Zoppen ein.

15 Betriebe haben sich „aufgebrezelt“

Damit das selten gewordene kulinarische Wahrzeichen aus Burg an der Wupper auch weiterhin „in aller Munde“ bleibt, sind jetzt die Bewohner des Bergischen Landes gefragt, es neu kennenzulernen und einfach aufzuessen! Frei nach dem Motto „Erhalten durch aufessen!“ bestimmt schließlich die Nachfrage über Bekanntheit und Produktion.

Wer zoppt mit?	Ort	Was wird angeboten?
Landgasthof „Auf dem Brink“ (Slow Food Förderer) www.auf-dem-brink.de	Elberfelder Straße, Sprockhövel	Frei nach dem Motto „Es ist aufgebrezelt!“ kredenzt Patron Olaf Altenhain folgendes Menü: Cremesuppe von Pfifferlingen mit Brezel-Pralinen und karamellisierten Walnüssen Potthucke zubereitet aus Burger Brezel, Kartoffelteig und Attakäse mit Dörrobstsauce, Pfifferlingsragout, Zwiebellauch und Rauke mit Sonnenblumenkernen Wildschweinrücken im Burger Brezel-





		<p>Nussmantel mit Hagebuttensauce, Kohl-Maronen-Roulade und Kartoffelkuchlein</p> <p>Himbeer-Chili Tiramisu mit Burger Brezel und Beerenfrüchte in Orangenzucker</p>
<p>Bergische Konfitürenmanufaktur „Fruits of the garden“ (Slow Food Förderer) www.fruits-of-the-garden.de</p> 	<p>Burger Landstraße, Solingen</p>	<p>Gabriele Schwirschke und ihre Tochter packen (auch übers Internet) leckere Präsentkörbe mit handgefertigten Konfitüren (z.B. Pflaumenmus von der Bergischen Hauszetschge und Apfelgelee Jacob Lebel) und Burger Brezeln.</p> <p>Bereits am 18.09.2011 machte die Manufaktur im Rahmen des Obstwiesenfests in Solingen-Schaberg mit den Thekenaufstellern auf die Zopp-Aktion aufmerksam.</p>
<p>Bäckereikette „Ihr Bäcker Schüren“ (Slow Food Förderer) www.ihr-bäcker-schüren.de</p>	<p>15 Filialen in Hilden, Haan, Düsseldorf, Mettmann, Solingen, Wuppertal</p>	<p>Roland Schüren und sein Team laden in allen Filialen mit einer Proberaktion auf der Theke zum Zoppen ein.</p>
<p>Café Burghof, Familie Büscher (Slow Food Förderer)</p> 	<p>Wermelskirchener Straße, Solingen</p>	<p>Dieter Büscher ist Burger Brezelbäcker und kredenzt die Brezel in seinem Café mal ganz anders in Form einer Burger Brezeltorte mit Erdbeer-Quark und Vanille-Mascarpone sowie für Biertrinker und</p>



		Grissini-Liebhaber herzhaft als Kräuterbrezel.
<p>Waffelhaus zum Bergischen Löwen www.waffelhaus-burg.com</p> 	Steinweg, Solingen	<p>Das Ehepaar Eberhard bietet die Burger Brezel zur Bergischen Kaffeetafel an. Neben der traditionellen Bergischen Kaffeetafel gibt es auch eine kleine Bergische Kaffeetafel mit Burger Zwieback und Burger Brezeln. Als besonderes Zopp-Angebot gibt es zwei Burger Brezeln und ein Kännchen Kaffee oder Tee. Außerdem für Dessert-Freunde: eine Burger Brezel im Schokomantel mit zwei Kugeln Mandel-Vanille-Eis und eine Burger Brezel getränkt mit hausgemachtem Eierlikör und hausgemachtem Pflaumenkompott.</p>
<p>Landhaus Wipperaue www.wipperaue.de</p> 	Wipperaue, Solingen	<p>Patron Benno Sasse bietet die Brezel als Snack mit Konfitüre und Kaffee an. Außerdem findet sich die Brezel als kreative Zutat in einem herbstlichen Menü mit regionalen Produkten: „Rehrücken mit heimischem Rübstieler und Knödeln von Burger Brezeln“. Während der Solinger Klingenfahrt konnte sich die Oldie-Freunde bereits Ende August vom Zopp-</p>



<p>Gaststätte Rüdenstein www.ruedenstein.de</p> 	<p>Oberrüden, Solingen</p>	<p>Angebot überzeugen. Petra Meis und ihr Team haben sich eine Milchreis-Lasagne vom Burger Brezel mit heißen Kirschen sowie „Armer Ritter“ vom Burger Brezel mit Zimtpflaumen ausgedacht, zudem bieten sie die Brezel immer schon im Rahmen der Bergischen Kaffeetafel an.</p>
<p>Bäckerei Placenti mit Stehcafé</p> 	<p>Sauerbreystraße (Bahnhofsnahe), Solingen</p>	<p>Enza Placenti und Ihr Team bieten Burger Brezeln zum Kaffee an.</p>
<p>Rauters Partyservice www.rauters-partyservice.de</p>	<p>Düsseldorfer Straße, Solingen</p>	<p>Annett Rüdiger und Janina Schiefelbein bieten die Burger Brezel in Form eines Bergischen Tiramisu mit feiner Kaffee- und Cognacnote an.</p>
<p>Kantine in der Agentur für Arbeit Solingen</p>	<p>Kamper Straße, Solingen</p>	<p>Die Kantine unter der Leitung von Michael Schultz bietet die Burger Brezel im Rahmen einer Bergischen Frühstücks-Kaffeetafel sowie in verschiedenen regionalen Gerichten an.</p>
<p>Kiosk im Müngstener Brückenpark</p>	<p>Müngstener Brückenweg, Solingen</p>	<p>Familie Böhm, die den Kiosk im 61. Jahr betreibt, bietet kleine Tütenbrezeln sowie</p>



		Umhängebrezeln für Wanderer in verschiedenen Größen an.
Landarhotel und Restaurant Café artgenossen (Slow Food Förderer) www.artgenossen-gmbh.de	Pollerhofstraße, Lindlar	Ursula Neumann und Sébastien Guesnet bieten die Burger Brezel für ihre Hotelgäste im Rahmen des Frühstücksbuffets an. Außerdem auch sonntags für alle Frühstücksgäste sowie nachmittags zum Kaffee.
Hielscher Hof – Bauernkäserei, Hofladen, Restaurant „Rusticus“, (Slow Food Förderer) www.bauernkaese.com	Krähwinkel, Leichlingen	Familie Hielscher bietet die Burger Brezel im Hofladen als Tütenware und als „Zopp-Eis“ aus hofeigener Milch an. Auch das Hof-Restaurant „Rusticus“ kredenzt die Burger Brezel in Form von Eis.

Außerdem wird die Aktion von den drei Burger Brezel-Bäckern Ingo Zollmarsch (Bäckerei Veith, Solingen), Dieter Büscher (Café Burghof, Solingen) und Rüdiger Hösterey (Bäckerei Hösterey, Wuppertal) tatkräftig unterstützt. Auch sie machen mit dem Thekenaufsteller auf die Aktion aufmerksam und verkaufen Burger Brezeln.

Text: Ira Schneider

Kontakt zum Arbeitskreis Burger Brezel: burgerbrezel@web.de