



Es wird wieder gezoppt! Gastro-Wochen rund um die Burger Brezel

Zeitraum: Freitag, 27. September – Freitag, 26. Oktober 2013

„O‘zoppt is – Heute schon gezoppt?“ heißt das Motto der diesjährigen Gastro-Aktion rund um die Burger Brezel. Der Arbeitskreis Burger Brezel und Slow Food im Bergischen Land laden die bergische Gastronomie auch in diesem Jahr wieder dazu ein, ein besonderes Zopp-Angebot oder ein Gericht mit Burger Brezeln zu kreieren.

Bergische Herbst-Genüsse mit Oktoberfest-Charakter und Biergarten-Flair stehen bei „O‘zoppt is“ dieses Mal im Fokus. So hat der Arbeitskreis bereits in einer Koch-Session bei Brezel-Koch Jörg Bliesener in Haan einige Ideen wie „Bergischen Kappes-Salat mit Brezel-Croutons“, ein Bergisches Sonntagssüppchen mit Brezel-Einlage, vegetarische Pflanzevl vom Burger Brezel oder einen Burger Spinatknödel entwickelt. Auch eine mit Burger Brezeln gefüllte Kalbsbrust und eine Joghurt-Beeren-Creme mit Burger Brezel-Krokant haben sich bereits als aktionstauglich erwiesen.

Liebe Köche: Gerne nehmen wir auch Ihre Eigenkreation mit in unser Rezept-Booklet 2013 auf!

Die „Zopp-Wochen“ starten mit dem „Tag des Deutschen Butterbrotes“ am letzten Freitag im September. Gastronomien können die Aktion bis zu vier Wochen lang in ihrem Restaurant bewerben. Geeignete Werbe- und Begleitmaterialien für Gäste erhalten die Betriebe vor Aktionsbeginn. Der Arbeitskreis und Slow Food betreiben flankierend zur Aktion Presse- und Öffentlichkeitsarbeit.

Mit der Aktion unterstützen heimische Betriebe den Erhalt der vom Aussterben bedrohten Burger Brezel, die Slow Food bereits 2010 in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen hat. Mehr Infos dazu und zu vergangenen Aktionen finden Sie unter www.burgerbrezel.de.

RÜCKANTWORT bis zum 30. Juli 2013 erbeten an burgerbrezel@web.de!

Ja, wir zoppen (wieder) mit! Wir lassen die Aktion in unserem Hause laufen von _____ bis _____.

Kontaktdaten des Restaurants mit Ansprechpartner zur Aktion:

Unser Zopp-Angebot: _____

Unser Rezept, das wir für eine Veröffentlichung im Rahmen der Aktion zur Verfügung stellen:

_____ (bitte Rezepttext auf gesondertem Blatt beifügen, eine Veröffentlichungsgarantie besteht allerdings nicht – da es ggf. zu thematischen Dopplungen etc. kommen kann)

Datum und Unterschrift des Küchenchefs oder Betriebsleiters:

Slow Food Deutschland e.V. , Convivium Bergisches Land: Margret Wehning/Ira Schneider

Hof Wehning, Hauptstr. 27, 53809 Ruppichteroth-Winterscheid