

Medienmitteilung | 12. September 2018

## **Betty Bossi und Marché Restaurants Schweiz AG bringen «Zopf & Zöpfli» nach Zürich**

**Für einmal waren die Berner schneller: Sie geniessen bereits seit 2016 feine Zöpfli vom Take-away – süss, salzig, gefüllt, ungefüllt oder vegan. Nun dürfen auch die Zürcher genüsslich zubeissen: Am 13. September öffnet das erste «Zopf & Zöpfli» im Zürich Hauptbahnhof, im Oktober das zweite im Bahnhof Stadelhofen. «Zopf & Zöpfli» ist eine Kooperation von Betty Bossi und der Marché Restaurants Schweiz AG.**


Ein Zopf ist viel zu fein, um ihn nur am Sonntag zu geniessen. Deswegen lancierte Betty Bossi vor zwei Jahren gemeinsam mit der Marché Restaurants Schweiz AG in Bern «Zopf & Zöpfli» – ein innovatives Take-away-Konzept mit von Hand geflochtenen und frisch gebackenen Zöpfli. «Weil das Konzept in Bern so gut ankommt, haben wir uns entschieden zu expandieren», so Lars Feldmann, CEO von Betty Bossi.

### **Grosses Sampling am 13. September im Zürich HB**

Die feinen Zöpfli kommen nun nach Zürich: Pendlerinnen und Pendler werden ab Donnerstag, 13. September im Zürich HB von feinem Zopfduft umschmeichelt. Das neue «Zopf & Zöpfli» befindet sich im Untergeschoss des Hauptbahnhofs in der Halle Landesmuseum. Am Eröffnungstag findet ein grosses Sampling im ShopVille statt. Am Morgen werden «Schoggi-Zöpfli» verteilt, am Nachmittag gibt es leckere «Speck-Zöpfli». Alle Zöpfli werden von Hand geflochten und vor Ort aufgebacken und serviert. Betty Bossi kreiert regelmässig neue und saisonale Zopfrezepturen.

### **Des Schweizer Liebbling**

Im Oktober öffnet ein Standort im Bahnhof Stadelhofen. «Nach Bern und Zürich möchten wir bald auch an weiteren Standorten in der Schweiz die Gäste mit unseren Zöpfli verköstigen», erklärt Feldmann. Der Zopf – ursprünglich «Berner Züpfle» – ist eine der meist verkauften Backwaren in der Schweiz. Das traditionelle Rezept für den Sonntagszopf ist mit fast einer halben Million Klicks pro Jahr das beliebteste Rezept auf der Betty-Bossi-Webseite. Die Grösse, Form und die Zutaten variieren je nach Bäckerei oder Supermarkt. In einem Punkt sind sich Herr und Frau Schweizer aber einig: Für seine goldene Farbe muss der Zopf vor dem Backen mit Eigelb bestrichen werden.

 The logo for Betty Bossi Zopf & Zöpfli, featuring a red circular emblem with a white lace-like border. Inside the circle, the words "Betty Bossi" are at the top, and "Zopf & Zöpfli" is written in a white cursive font.	<p>«Zopf &amp; Zöpfli» ist ein Partnerschaftsprojekt von Betty Bossi und der Marché Restaurants Schweiz AG, welche zur Coop-Gruppe gehören. Betty Bossi als bekannte und beliebte Marke steht für kulinarische Kompetenz und Innovation, während die Marché Restaurants Schweiz AG die Spezialistin für frische Gastronomie an hochfrequentierten Lagen ist. Mehr Informationen: <a href="http://www.zopfundzoepfli.ch">www.zopfundzoepfli.ch</a></p>
---	---



## Schweizerinnen und Schweizer interessieren sich fürs Thema Zopf!

- Warum geht mein Zopf beim Backen in die Breite statt in die Höhe?
- Kann man den Zopf am Vortag flechten und am nächsten Tag backen?
- Ist Zopfmehl etwas anderes als Weissmehl?
- Mein Zopf geht nicht so schön auf wie derjenige meiner Nachbarin – obwohl ich dasselbe Rezept verwende. Was mache ich falsch?
- Wie flechte ich den Zopf richtig? «Ich gheie jedesmol drus bim Flächte»
- Der Zopf reisst manchmal unschön auf. Woran liegt das?

Diese und weitere Fragen beantworten Ihnen gerne die Betty-Bossi-Backexpertinnen Claudia Boutellier und Katharina Schlup.

Diese Meldung sowie Bilder zum Download finden Sie auch unter [www.medien.bettybossi.ch](http://www.medien.bettybossi.ch)

### Medienkontakt:

#### **Betty Bossi AG:**

Viviane Bühr, Leiterin Unternehmenskommunikation, Tel. +41 44 209 19 73  
[kommunikation@bettybossi.ch](mailto:kommunikation@bettybossi.ch)

#### **Marché Restaurants Schweiz AG:**

Monica Danuser, Communications Manager, Tel. +41 43 255 85 41  
[media@marche-restaurants.ch](mailto:media@marche-restaurants.ch)

Weitere Informationen: [www.zopfundzoepfli.ch](http://www.zopfundzoepfli.ch)