

# Ziel: Die Burger Brezel retten

**GASTRONOMIE** Arbeitskreis zeigt die Vielfalt des bergischen Gebäcks und möchte regionale Spezialitäten schmackhaft machen.

Von Gordon Binder

Es gibt Menschen, die sich in einer Welt der Massenproduktion von Lebensmitteln noch um ihr Essen sorgen. Zu diesen Menschen gehören die Brezelköche Jörg Bliesener und Thomas Götzen, aber auch Ira Schneider aus dem Arbeitskreis Burger Brezel. Die drei haben einen gemeinsamen Wunsch: Regionale Spezialitäten sollen mehr in den Fokus der Gastronomie gerückt werden. Ihre Devise: Guten Geschmack findet man häufig zu Hause. In Form der Burger Brezel zum Beispiel. Dieses ist ein „kultureller Schatz, der gefördert werden sollte“, mahnt Ira Schneider, Mitgründerin des Slow Food Conviviums Bergisches Land, an.

Vor zwei Jahren hat sie das Convivium mit dem Ziel gegründet, regionale Spezialitäten zu erhalten. Die Burger Brezel ist dabei nur eine von vielen aus dem Bergischen Land. Seit 2011 hat sich der Arbeitskreis anlässlich des „Tags des deutschen Butterbrotes“ jährlich ein anderes Motto zum Erhalt der Burger Brezel gesucht. Teil dieses Mottos ist immer: „Heute schon gezoppt?“ In diesem Jahr finden die Zopp-Wochen unter dem Motto „O' zoppt is!“ statt.

Unterstützt wird der Arbeitskreis durch das Druckhaus Fischer. Dieses verkaufte auf der Solinger Messe das Buch „Solingen kocht“. Den Erlös über 1000 Euro stiftete das Druckhaus jetzt an den Arbeitskreis, der damit

## ■ ARBEITSKREIS

**ZUGEHÖRIGKEIT** Der Arbeitskreis gehört zum Slow Food Convivium und wurde in die deutsche Arche des Geschmacks aufgenommen.

**INTERNET** Das Booklet mit den verschiedenen Rezepten ist online abrufbar: [www.burgerbrezel.de](http://www.burgerbrezel.de)

seine Projekte zumindest teilfinanzieren soll. Weitere Unterstützer sind Katja Weiner von der Villa Lindenhof in Höhscheid und Claudia Dahlhaus, Leiterin der Firma „Zeit-Raum“, die Koch-Events in der Villa Lindenhof anbietet.

## Brezel nicht maschinell herzustellen

Einen kleinen Erfolg konnte der Arbeitskreis im vergangenen Jahr verzeichnen. Viele Supermärkte setzen lieber auf Massen- und Industrieware. Trotzdem oder gerade deswegen ist es Jörg Bliesener und Thomas Götzen gelungen, dass die Burger Brezel zumindest in einigen Läden zum Sortiment gehören. Denn die Brezel mit ihren geflochtenen fünf Knoten kann von keiner Maschine hergestellt werden. „Wir wollen nun dafür Sorge tragen, dass die Nachfrage der Verbraucher beständig bleibt“, sagt Schneider. Hilfreich ist dabei auch die Unterstützung vieler ortsansässiger Gastronomen, die sich im Rah-



Die Burger Brezel steht bei ihnen im Vordergrund: (v. l.) Jörg Bliesener, Thomas Götzen, Jürgen Hesse, Christine Lutter-Link und Ira Schneider Foto: Uli Preuss

men von „O' zoppt is“ Rezepturen mit dem Gebäck überlegt haben. Diese sind auf der Internetpräsenz des Arbeitskreises in ei-

nem Booklet zusammengefasst, so dass jeder Bürger bald seinen Nachbarn fragen kann: Heute schon gezoppt?