



Medienmitteilung | 19. November 2019

Erstes «Zopf & Zöpfli» Café von Betty Bossi im Volkiland

**Am 21. November 2019 öffnet das erste «Zopf & Zöpfli» Café der Schweiz seine Türen im Einkaufszentrum Volkiland in Volketswil (ZH). Neben Zopf in allen Varianten gibt es erstklassigen Kaffee, Kleines aber Feines zum Zmittag und Süsses für Zwischendurch. «Zopf & Zöpfli» ist eine Kooperation von Betty Bossi und der Marché Restaurants Schweiz AG.**

Die Erfolgsgeschichte von «Zopf & Zöpfli» begann vor drei Jahren mit einem Take-away-Konzept in Zürich und Bern. Nun eröffnet erstmals ein «Zopf & Zöpfli» Café von Betty Bossi. Im Einkaufszentrum Volkiland in Volketswil können Zopf-Liebhaberinnen und -Liebhaber die feinen Kreationen in gemütlicher Café-Atmosphäre geniessen.

#### **Grosse Eröffnung am 21. November**

Am Donnerstag, 21. November feiert das «Zopf & Zöpfli» Café seine Eröffnung. Nebst köstlichen Zopf-Kreationen und verführerischem Kaffee-Duft warten attraktive Sofortpreise auf die Besucherinnen und Besucher. Am Samstag, 23. November malt der Schweizer Künstler Marcel Wagner Bilder mit Kaffee-Pigmenten auf Leinwand. Die Kunstwerke werden anschliessend im Café ausgestellt.

#### **Zopf-Genuss und mehr**

Bei «Zopf & Zöpfli» wird jeder Zopf von Hand geflochten, vor Ort laufend frisch ausgebacken und gefüllt – die kleinste Zopf-Bäckerei der Schweiz. Doch damit nicht genug. Die beliebten Zöpfli-Sandwiches erhalten Verstärkung: Ab neun Uhr morgens wird das Zöpfli-Frühstück serviert und mittags verwöhnen feine Salate, verschiedene warme Zopf-Kreationen und frische Zopf-Canapés den Gaumen. Für den süssen Gluscht gibt es Zopf-Berliner, Nuss-Zwirbel, hausgemachte Wähen und Desserts. Ob Cappuccino, Ristretto, Latte Macchiato oder Espresso – die «Zopf & Zöpfli» Baristas zaubern erstklassige Kaffee-Kreationen. Hausgemachter Eistee steht ebenso auf der Karte wie der Bettys Spritz, ein Aperitif mit Prosecco und Ingwer. Ob vor oder nach dem Einkaufen oder einfach so: Das gemütliche Café von Betty Bossi lädt zum Verweilen, Geniessen und Beobachten ein.

## Das neue Volkiland

Frisch und modern präsentiert sich das Einkaufszentrum Volkiland nach mehrjähriger Umbauphase. Mit neuesten Trends und Technologien in Bau und Gestaltung wurde ein attraktives Einkaufserlebnis geschaffen.



«Zopf & 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.

Die Erfolgsgeschichte von «Zopf & Zöpfli» begann 2016 mit dem ersten Take-away-Standort in Bern, 2018 folgten weitere Standorte im Zürich HB und im Bahnhof Zürich Stadelhofen. [www.zopfundzoepfli.ch](http://www.zopfundzoepfli.ch)

## Schweizerinnen und Schweizer interessieren sich fürs Thema Zopf!

Das Rezept für den Sonntagszopf ist mit 400'000 Aufrufen pro Jahr das beliebteste Rezept auf [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch). Fragen rund ums Thema beantworten Ihnen gerne unsere Backexpertinnen Claudia Boutellier und Bettina Bernhardsgrütter.

- 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 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)

**Medienkontakt Marché Restaurants Schweiz AG:**

Marco Casagrande, Head of Marketing, Sales and Communication

Tel. +41 43 255 85 40, [media@marche-restaurants.ch](mailto:media@marche-restaurants.ch)