



Das gehört auf jeden Fall zur Bergischen Kaffeetafel:

Kaffee, Hefebrot oder Rosinenstuten , verschiedene bergische Brotsorten (Schwarz- und Graubrot), Honig, Birnen-, Apfel- oder Rübenkraut, Konfitüre Butter, Quark, Käse , Wurst und Schinken, Milchreis mit Zucker und Zimt, Waffeln, die man dann noch zum Beispiel mit Bratenaufschnitt, Rührei, Sauerkirschen, Orangensaft und zum Schluss ein bergischer Korn oder Magenbitter noch erweitern kann, der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt! Zuletzt bringt man die Königin der Kaffeetafel, **die Koffekann mit Namen Dröppelmina**, bei der es sich um einen kunstvoll verzierten, meist dreibeinigen, metallenen Kaffeebehälter mit seitlichem Hahn handelt. Im Bergischen Land darf der Kaffee nicht zu dünn sein. Wie man sagt, kann man de Koffe met Water verderwen übrig bliebe nur noch das oft bewitzelte Koffegeschlapps, es wöre eine Beleidigung für jede Dröppelmina, sie mit Panschkaffee zu ertränken.

Wie verzehrt man die Bergische Kaffeetafel?

Darüber wie man die Kaffeetafel verzehrt gibt es unterschiedliche Meinungen. Hier sollte der persönliche Geschmack den Ausschlag geben. Dennoch eine kurze Anleitung zum Schluss: Begonnen wird mit einer Weißbrotschnitte (Hefebrot), bestrichen mit Butter und süßem Aufstrich und belegt mit einer dicken Reisschicht, die nach Geschmack mit Zimt und Zucker verfeinert wird. Danach hält man sich an die kräftigeren Brotsorten und Käse oder Wurst als Belag. Eine Schnitte mit Butter und Quark beendet die Brotmahlzeit, der man allenthalben noch Kuchen oder Zwieback folgen lässt. Die Waffeln werden zwischendurch verzehrt, möglichst warm, das heißt, sobald sie serviert werden. Den Abschluss der Mahlzeit sollte ein Korn oder Aufgesetzter bilden - schon der besseren Verträglichkeit wegen.

Wir feiern den 75. Geburtstag des Herrn Hansjakob Weiss am Donnerstag, 12. April 2018 mit einer Bergischen Kaffeetafel in der Hollsteins-Mühle bei Nümbrecht Abfahrt ist um 14:00 Uhr



Anmeldung hier:
