



Die Bergische Kaffeetafel ist ein echter Genuss

(gk). Wer lebt im Bergischen Land und kennt sie nicht, die „Bergische Kaffeetafel“? Sie ist ein Zeichen unserer Gastlichkeit und wird in verschiedenen Formen angeboten. Ein bekanntes Café-Restaurant zählt die Bestandteile der „Bergischen Kaffeetafel mit allem dröm on dran“ wie folgt auf:

- 1 Waffel mit Kirschen und Sahne oder mit Reis, Zucker und Zimt
- 1 Stück festen Kuchen
- 1 Scheibe bergischen Platz
- 1 Scheibe Schwarzbrot

dazu Schnittkäse, Schinken, Butter und Konfitüre, und ein Kännchen Kaffee.

In dieser Reihenfolge werden auch die angebotenen Köstlichkeiten gegessen. Der bergische Platz wird mit Butter und Konfitüre bestrichen und das Schwarzbrot mit Käse und Schinken belegt. Ist es eine größere Runde von Gästen, so wird statt der Kaffeekännchen eine „Dröppelminna“ mit Kaffee auf den Tisch gestellt, an der sich jeder selbst bedienen kann. Eingedeckt wird der Tisch mit weißem Porzellan mit Zwiebelmuster, das in früheren Jahren in vielen Familien das „Sonntags-Kaffeegeschirr“ war. So kann man besondere Anlässe in fröhlicher Runde und bei gutem Essen genießen. Entsprechend bergischer Tradition wird vielfach zum Abschluss ein „bergischer Klarer“ gereicht, damit das gute Essen nicht zu schwer im Magen liegt. Wer jetzt auf den Geschmack gekommen ist sollte bei nächster Gelegenheit noch einmal eine „Bergische Kaffeetafel“ bestellen und damit altes bergisches Brauchtum pflegen.

Bild: Bergische Kaffeetafel