

# Die Bergische Kaffeetafel

## Vorab etwas zur Tradition der Bergischen Kaffeetafel.



Die Bergische Kaffeetafel ist Ausdruck der Gastfreundschaft des Bergischen Landes, der Gast wurde mit allem verwöhnt, was die Speisekammer hergab, Koffiedrenken mit allem dröm on dran wie man im Bergischen sagt.

Den Namen "Bergische Kaffeetafel" erhielt diese Art Mahlzeit jedoch erst in den dreißiger Jahren unseres Jahrhunderts. Als man begann, Familienfeiern auch außer Haus, in Restaurants und Gaststätten, zu feiern, und fremde Reisende ins Bergische Land kamen, entstand die Bezeichnung Bergische Kaffeetafel.

Die Bergische Kaffeetafel mit vielen Leckereien gilt wohl stellvertretend für viele gute Speisegaststätten, Spezialitätenrestaurants und typische Cafés weit über die Region hinaus als kulinarische Botschafter des Bergischen Landes,

Was gehört alles zu einer Bergischen Kaffeetafel? Hierzu muss man sagen, dass sich die Reichhaltigkeit der Kaffeetafel nach dem Wohlstand der jeweiligen Familie richtete in der sie serviert wurde. Deshalb wird sie auch noch heute, selbst in der Gastronomie, sehr unterschiedlich serviert. Letztlich ist dies natürlich auch eine Frage des Preises.

Das gehört auf jeden Fall zur Bergischen Kaffeetafel:

Kaffee

Hefeblatz 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.

Darüber wie man die Kaffeetafel verzehrt gibt es unterschiedliche Meinungen. Hier sollte der persönliche Geschmack den Ausschlag geben.

**Dennoch eine kurze Anleitung zum Schluss:** (entnommen der Homepage [www.wermelskirchen.de](http://www.wermelskirchen.de))



Zu beginnen ist mit einer Weißbrotschnitte, bestrichen mit Butter und süßem Aufstrich und belegt mit einer dicken Reisschicht. 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, auf jeden Fall aber warm, das heißt, sobald sie serviert werden. Den Abschluss der Mahlzeit sollte ein Korn oder Aufgesetzter bilden - schon der besseren Verträglichkeit wegen.

Aus eben diesem Grund empfiehlt es sich zudem, den Genuss der "Bergischen Kaffeetafel" mit einer Wanderung durch das Bergische Land zu verbinden. Das dient nicht nur der Gesundheit und dem Verständnis - **es macht auch einfach Spaß.**

