



BERGISCHE 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 DES LETZTEN JAHRHUNDERTS. ALS MAN BEGANN, FAMILIENFEIERN AUCH AUßER HAUS, IN RESTAURANTS UND GASTSTÄTTEN, ZU FEIERN, UND REISENDE INS BERGISCHE LAND KAMEN, ENTSTAND DIE BEZEICHNUNG BERGISCHE KAFFEETAFEL. DIE BERGISCHE KAFFEETAFEL MIT VIELEN LECKEREIEN GILT WOHL STELLVERTRETEND FÜR VIELE GUTE SPEISEGASTSTÄTTEN, SPEZIALTÄTENRESTAURANTS 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 JEWELIGEN 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:

- 1 LITER KAFFEE FÜR 4 PERSONEN
- 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
- BELGISCHE WAFFELN MIT HEIßEN KIRSCHEN UND SAHNE

ZULETZT BRINGT MAN DIE KÖNIGIN DER KAFFEETAFEL, DIE KOFFEKANN MIT NAMEN DRÖPPELMINA, BEI DER ES SICH UM EINEN KUNSTVOLL VERZIERTEN, MEIST DREIBEINIGEN, METALLENE KAFFEEBEHÄLTER MIT SEITLICHEM HAHN HANDELT. IM BERGISCHEN LAND DAFÜR DER KAFFEE NICHT ZU DÜNN SEIN. WIE MAN SAGT, KANN MAN DE KOFFE MET WATER VERDERWEN, ÜBRIG BLIBE NUR NOCH DAS OFT BENUTZTE KOFFEGESCHLAPPS. ES WÖRE ETNE BELIEDTUNG FÜR JEDE DRÖPPELMINA, SIE MIT PANSCHKAFFEE ZU ERTRÄNKEN.

PREIS PRO PERSON: 18,50€

BUCHBAR AB VIER PERSONEN – UM RESERVIERUNG WIRD GEBETEN