

Die Bergische Kaffeetafel - mehr als eine Mahlzeit



Kaffee zu trinken, ist an sich heutzutage nichts Außergewöhnliches, selbst dann nicht, wenn zum Kaffee allerlei ausgewähltes Gebäck gereicht wird. Ganz anders verhält es sich mit der Bergischen Kaffeetafel, der bekanntesten kulinarischen Spezialität des Bergischen Landes. Nicht nur ihre Zusammensetzung macht sie zu etwas Besonderem. Wie kaum eine andere Mahlzeit stellt sie, indem sie bergische Geschichte und bergische Wesensart



gleichermaßen spiegelt, die Essenz eines Landes dar. Darum handelt es sich auch nicht um eine beliebige PR-Maßnahme, wenn die Tourist-Information Rheinisch-Bergischer Kreis sich als Ziel setzt, den ortskundigen Reisenden mit dieser Landesspezialität vertraut zu machen. Das "Bergische" soll vielmehr in seiner unverwechselbaren Eigenart erfahrbar werden - und das geht nun mal ab besten auf dem Weg über die Bergische Kaffeetafel.



Dies "Kaffeedrenke met allem dröm on draan" unterscheidet sich zunächst einmal durch die Zusammenstellung von allen vergleichbaren Mahlzeiten. Wenn es ganz stilecht zugeht, fließt das belebende Getränk aus dem Zapfhähnchen einer zinnernen Kaffeekanne, einer Dröppelminna, deren Name an die Zeiten erinnert, in denen Filtereinsätze noch nicht in Gebrauch und demzufolge die Hähnchen nicht selten mit Kaffeersatz verstopft waren, was wiederum dazu führte, dass der Kaffee nur tröpfchenweise zu entnehmen war. Auffallend ist bei alledem die Schlichtheit der einzelnen Ingredienzen auf der einen Seite, die inhaltschwere Üppigkeit sowie die etwas befremdliche Zusammenstellung auf der anderen Seite. Während die Schlichtheit der über Jahrhunderte herrschenden Armut in dieser bäuerlich geprägten Region entspricht, lässt die Üppigkeit Rückschlüsse auf die Gastfreundschaft der Menschen des Bergischen zu. Sogar die Meister der selbst erzeugten agrarischen Produkte konnte man sich nur zu besonderen Anlässen leisten, dann nämlich, wenn Familienfeiern ins Haus standen, wenn viele Gäste erwartet wurden. Denen bot man alsbald auch jeden neuen exotischen Genuss, der infolge der Handelsbeziehungen des Bergischen Landes zu den Niederlanden wie infolge bescheidenen Wirtschaftswachstums im Zuge der Industrialisierung im 19. Jahrhundert erreichbar wurde.

Reis und Kaffee, echter Bohnenkaffee wohlgeremt, avancierten damit in der Mitte des 19. Jahrhunderts zu festen Bestandteilen jeder Verköstigung, die man Freunden, Bekannten, lieben Gästen schlechthin angedeihen ließ.

Den Namen "Bergische Kaffeetafel" erhielt diese Art Mahlzeit jedoch erst in den dreißiger Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts. Erst als man begann, Familienfeiern auch außer Haus, in Restaurants und Gaststätten zu feiern, als zudem verbesserte Verkehrsanbindungen fremde Reisende ins Land brachten, sah man sich gezwungen, das was in Jahrhunderten gewachsen , was selbstverständlich, vertraut und deshalb namenlos war, zu benennen.

Inzwischen ist die "Bergische Kaffeetafel" zwar zu einer festen Institution geworden und erfreut sich wachsender Beliebtheit, aber nach wie vor stellt sie alle, die nicht eng mit bergischen Traditionen verbunden sind, vor die Frage, wie und in welcher Reihenfolge man die einzelnen Zutaten zu sich zu nehmen hat.

Was gehört alles dazu?

Zur Eröffnung ein original Bergischer Doppelkorn ~ Butter-Bauernblatz mit Rosinen ~ Schwarzbrot ~ Sauerbrot ~ Bergische Butterwaffeln ~ Rodonkuchen ~ Streuselkuchen ~ Milchreis ~ heiße Schattenmorellen ~ roher und gekochter Schinken ~ Holländer Käse ~ Quark ~ Apfelkraut und Aprikosenkonfitüre ~ Butter ~ gekochte Eier ~ Zimtzucker und Kaffee ~ alles nach Herzenslust und so viel Sie wollen. Sie bringen mit: viel Hunger, gute Laune und reichlich Zeit.

