**Waldhotel Tropfsteinhöhle**
**Pfaffenberg 1**
**51674 Wiehl**
**Tel: 02262/7920 Fax: 02262/93400**

**Besuchen Sie auch unsere Tropfsteinhöhle**

Waldhotel
TROPFSTEINHÖHLE

# Die Bergische Kaffeetafel

ist eine traditionelle Mahlzeit der Deutschen Küche und ist eine bekannte kulinarische Spezialität des Bergischen Landes. Das „Koffiedrenken mit allem dröm on draan“ ist eine sehr üppige, für Außenstehende teils befremdliche Zusammenstellung eigentlich einfacher Bestandteile. Auf einer typischen Kaffeetafel kann man folgendes finden:

**Kännchen Kaffee, Bureplatz**
**Schwatzbrut, Botter opjesatz, Kooche, Mellichries on Jebäck, Krückche, Schenke, Wuesch on Speck- Seht, dat alles, wie jesäht, eß he Spezialität**

**Butter, Marmelade, Quark**
**Milchreis mit Zimt und Zucker**
**Frische Waffeln mit Kirschen und Sahne**
**Kaffee oder Tee**
**Verschiedene Brotsorten und frischen Stuten**
**Wurst und Käseplatte**

**17,80 € pro Person**

Nur ab 20 Personen möglich und mit Vorreservierung

Die Bergische Kaffeetafel ist Ausdruck der Gastfreundschaft dieser Region, wo man seinen Gast mit allem verwöhnte, was die Speisekammer hergab. Reis und Bohnenkaffee sind Bestandteile seit Mitte des 19. Jahrhunderts, als der bescheidene wirtschaftliche Aufschwung es einer breiteren Bevölkerungsschicht erlaubte, sich auch solche „exotischen“ Genüsse zu gönnen.

Der traditionelle Ablauf sieht vor, dass man mit Hefeblatz oder Rosinenstuten beginnt, der zuerst dick mit Butter und Marmeladen bestrichen wird. Bedeckt wird das Ganze mit einer fingerdicken Milchreisschicht, die, je nach Geschmack, abschließend noch mit Zucker und Zimt verfeinert wird. Danach isst man die herzhafteren Brotsorten, belegt mit Käse, Quark oder Wurst. Danach folgt wieder Hefeblatz . Die Waffeln, die wesentlicher Bestandteil der Bergischen Kaffeetafel sind, werden gegessen, sobald sie aus dem Waffeleisen kommen.