

Café Kroppenberg

Eichelstraße 13-15 - Telefon 0 22 04 - 9 49 30

Öffnungszeiten:

Wochentags von 6.30 bis 18.30 Uhr

Sonn- und feiertags von 13.30 bis 18.00 Uhr

Ruhetage:

1. und 2. Weihnachtstag, 1. und 2. Januar
und Rosenmontag

Sie erreichen uns

...mit der Straßenbahnlinie 1 von der Haltestelle
"Im Hoppenkamp" aus in drei Minuten,

...mit Bus oder U-Bahn von der Haltestelle
„Busbahnhof/Bensberg“ aus, bergabwärts
(Beschilderung), in zwei Minuten,

...aus der Fußgängerzone über den Erna-Klug-Weg (früher
Eichelstraße), neben Metzgerei Himperich,
in zwei Minuten,

...mit dem Auto von der Kölner Straße aus, an der Kreuzung
(Kölner Straße - Buddestraße - Falltorstraße) von Köln aus
kommend rechts, von Overath aus kommend links, bei Möbel
Patt vorbei, dann 1. Straße links
(Eichelstraße) Parkplätze vor dem Haus.



90 Jahre in Bensberg



Die Bergische Kaffeetafel

Kaffeedrenke met allem Dröm on Dran

**Ab fünf Personen und nach Vorbestellung
verwöhnen wir Sie
(nur an Wochentagen!)
mit der bekannten Bergischen Spezialität.
Ein ausgefallener Tipp für Ihre Geburtstags-
oder Namenstagsfeier**

Wer kennt sie nicht, die Dröppelminna, die Zierde jeder Bergischen Kaffeetafel?

Die bauchige, dreibeinige Kaffeekanne aus Zinn, die mit einem Kränchen versehen ist, verdankt ihren Namen zum einen der "Minna", früher Kose- und Rufname aller "Dienstmädchen", zum andren dem "Dröppeln": Das kleine Kaffeehähnchen war oft vom Kaffeesatz verstopft, und der begehrte Kaffee konnte deshalb nicht in die Tasse fließen, sondern lediglich "dröppeln".

Seit Langem gilt die ursprünglich aus Holland stammende Dröppelminna schon als Symbol bergischer Gastlichkeit.

Um 1700 wurde das Trinken von teurem Bohnenkaffee modern. Die Dröppelminna hielt Einzug und wurde in vielen Familien zum Statussymbol. Es gab aufwendige, sogar kunstvoll bemalte Zinnkannen, daneben aber auch einfache "Blechminnas" für "ärm Lück", die darin oft "Muckefuck" bereiteten. Bis heute ist die Dröppelminna ein unverzichtbarer Bestandteil der Bergischen Kaffeetafel, des beliebten "Kaffeedrenkens met allem Dröm on Dran". Die seit Generationen

überlieferte Kaffeetafel, eine üppige Mahlzeit, nimmt keine Rücksichten auf Kalorien und darauf, ob die Bestandteile nun zusammenpassen oder scheinbar nicht. Es gibt Waffeln mit gedünsteten Sauerkirschen, Milchreis mit Zimt und Zucker, Sahne, Rosinenblatt mit Butter und Apfel- oder Rübenkraut, darauf türmt man den "stiefen Ries" mit Zucker und Zimt oder Quark ("Klatschkies"). Danach isst man deftiges Schwarzbrot mit Butter, Konfitüre, Schnittkäse, Schinken oder Wurst. Gekrönt oder gestartet wird das Ganze mit "nem Kloren", einem bergischen Korn.

Was gehört alles dazu?

Zur Eröffnung ein original Bergischer Doppelkorn ~
Butter-Bauernblatt mit Rosinen ~ Schwarzbrot ~
Sauerbrot ~ Bergische Butterwaffeln ~
Rodonkuchen ~ Streuselkuchen ~ Milchreis ~
heiße Schattenmorellen ~ roher und gekochter
Schinken ~ Holländer Käse ~ Quark ~ Wurst ~
Apfelkraut und Aprikosenkonfitüre ~ Butter ~
gekochte Eier ~ Zimtzucker und Kaffee ~
alles nach Herzenslust und so viel Sie mögen.

Sie bringen mit:

viel Hunger und Appetit, gute Laune
und reichlich Zeit.

Na, denn:

Prost Dröppelmina und Kaffeetafel!