

# Einladung zur Bergischen Kaffeetafel

Kaffeetrinken „met allem dröm on draan“

Text / Illustrationen  
Andrea Jungbluth-Zehnpfennig

Satz / Gestaltung  
Peter Mebus

© Gaasterland-Verlag  
Düsseldorf 2010  
[www.gaasterland-verlag.de](http://www.gaasterland-verlag.de)

978-3-935873-35-2



Die Bergische Kaffeetafel	4
Die Dröppelmina	8
De Kaffeemüll	12
Der Kaffee	14
De bongkte Taß	18
Das Brot	20
Der Milchreis	30
Apfel- und Birnenkraut	34
Die Waffeln	38
Noch mehr Köstlichkeiten	50
Die Burger Brezeln	60
Der Aufgesetzte	64
Tischlein deck dich	68
Eigene Rezepte	70
Quellenverzeichnis	76
Rezeptverzeichnis	78



# Die Bergische Kaffeetafel



*„Kännche Kaffee, Bureplatz  
Schwatzbrut, Botter opjesatz,  
Kooche, Mellichries on Iebäck,  
Krückche, Schenke, Wuesch on Speck –  
Seht, dat alles, we jesäht, eß he Spezialität“*

*aus einer bergischen Speisekarte*

Köstlicher Kaffee aus scheinbar unerschöpflicher Quelle, frisch gebackene Waffeln und ein reichhaltig gedeckter Tisch, der niemals leer wird – das ist die Bergische Kaffeetafel, die bekannteste kulinarische Spezialität des Bergischen Landes.

Mit „Kaffeetrinken einmal anders“, nämlich Kaffeetrinken „met allem dröm on draan“ seine Gäste zu verwöhnen, lohnt sich! Es bringt neben dem Genuss auch eine gemütliche und gesellige Atmosphäre.

Als kleiner Leitfaden soll Ihnen dieses Buch Lust machen zur Gestaltung Ihrer „eigenen“ Bergischen Kaffeetafel.

## **Geschichtliches**

Schon immer wurde Gastfreundschaft bei den Bewohnern des Bergischen Landes großgeschrieben. So bot man aus





eigener bescheidener Landwirtschaft und Herstellung Freunden, Bekannten und lieben Gästen gern an, was Küche, Keller und Speisekammer hergaben. Hier gab es Mitte des 19. Jahrhunderts – dank bescheidenen Wirtschaftswachstums und wachsender Handelsbeziehungen im Zuge der Industrialisierung – auch Reis und echten Bohnenkaffee.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts entdeckten die Städter das Bergische Land als Ausflugsziel, erreichbar mit der Eisenbahn als das neue Beförderungsmittel. Nach anstrengender Wanderung ließ man sich mit kulinarischen Köstlichkeiten der Region verwöhnen. Bald erkannte so mancher Wirt die Werbewirksamkeit einer Kaffeetafel, wie sie nur im Bergischen Land angeboten wurde. Ein Angebot, das nicht nur Kaffee und Kuchen, sondern – nach alter Tradition – auch weitere Schmausereien enthielt. Dieses Kind brauchte einen unverwechselbaren Namen. So entstanden die Bezeichnungen „Kaffee nach Bergischer Art“ (Werbung 1929) und „Kaffee mit allem dazu“ (1930). Ende der 30er Jahre setzte sich der Begriff „Die Bergische Kaffeetafel“ durch, der noch heute über die Region hinaus bekannt ist. In den 60er Jahren gab Willi Münch, Leiter des Niederbergischen Museums Wülfrath, der Bergischen Kaffeetafel einen weiteren Namen: „Koffeedrenken met allem dröm on dran“. Er hat die fast vergessene Tradition der Bergischen Kaffeetafel neu belebt.

# Die Dröppelmina



Optischer Mittelpunkt, die „Königin“ der typischen Bergischen Kaffeetafel, ist die Dröppelmina – eine besondere Kaffeekanne, aus Zinn gegossen oder auch aus Messing oder Kupfer hergestellt und innen verzinnt. In ihrem Aussehen erinnert sie an die Herrin der Küche, die „Wilhelmina“, die resolut die Arme in die Hüften stemmt. Der Kaffee wird im Bauch der Kanne mit kochendem Wasser aufgebracht. Über dem höchsten Stand des Kaffeesatzes befindet sich ein Kränchen zur Entnahme des Kaffees. Beim Auf- und Zudrehen tropft das Kränchen: Es dröppelt! Weil die Kanne die Aufgabe der Küchenfee übernahm, entstand die Bezeichnung von der dröppelnden Mina (mit einem „n“) als der Dröppelmina.

## Geschichtliches

Wie Kaffee und Reis ist auch die Dröppelmina durch vielfältige Handelsbeziehungen über die Niederlande ins Bergische gekommen.

Die schönste Geschichte über die Entstehung der Dröppelmina besagt, dass ein holländischer Vollmatrose, sein Name war wohl Pit Griet, mit einer kaputten Porzellankanne aus Japan zu einer Geschirrgießerei in Holland gekommen sei, um sich hier das zerbrochene Erinnerungsstück in Zinn gießen zu lassen. Die Idee einer Kaffeekanne aus Zinn - versehen mit einem kleinen Kran zum Ausgießen - gefiel dem

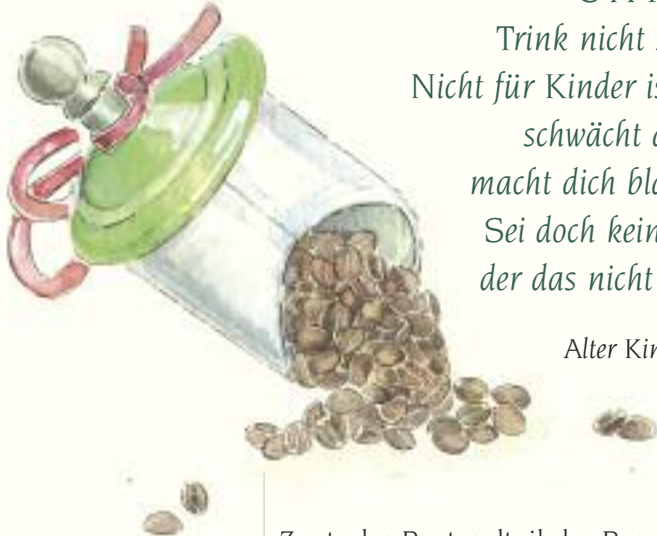




Besitzer der Gießerei so gut, dass er beschloss, sie zu vermarkten. Schon bald verkaufte sich diese spezielle Kanne bis nach Köln und ins Bergische Land. Die teilweise prachtvoll verzierten Kränchenkannen, die bergische Zinngießer seit Anfang des 18. Jahrhunderts herstellten, waren immer Mittelpunkt einer festlichen Tafel. Für besonders große Kaffeetafeln hatten sie sogar ein Fassungsvermögen von bis zu 20 Litern. Heute fassen die gängigen Dröppelminas ein bis zwei Liter Kaffee. Um den Kaffee längere Zeit warm halten zu können, entwickelten die Zinngießer eine Kanne mit höheren Füßen, unter die eine kleine Schale mit glühender Holzkohle gestellt wurde. Heute werden hierzu Teelichter benutzt.

Die sparsame bergische Hausfrau füllte ihre Dröppelmina zumeist nicht mit dem teuren Bohnenkaffee, sondern mit Muckefuck, dem erschwinglichen Kaffeersatz oder einer Mischung von beiden. Für einfache bäuerliche Haushalte blieb das Statussymbol „Dröppelmina“ lange Zeit ein Traum.

# Der Kaffee



*“C-A-F-F-E-E  
Trink nicht zuviel Caffee!  
Nicht für Kinder ist der Türkentrank,  
schwächt die Nerven,  
macht dich blass und krank!  
Sei doch kein Muselmann,  
der das nicht lassen kann!”*

*Alter Kinderspruch*

Zentraler Bestandteil der Bergischen Kaffeetafel ist, wie der Name schon sagt, der Kaffee. In einer gerösteten Kaffeebohne sind über 800 verschiedene Aromastoffe enthalten, dies macht den Kaffee zu einem der aromareichsten Lebensmittel.

## **Geschichtliches**

Der preußische König Friedrich der Große genoss seinen Kaffee am liebsten kräftig gepfeffert und ließ sich das Getränk manchmal auch mit Champagner statt mit Wasser zubereiten. Johann Sebastian Bach hat dem Kaffee sogar eine eigene Kantate gewidmet.







Im Bergischen Land ist der Genuss von Bohnenkaffee ungefähr seit 1710 üblich.

1769 entstand in Düsseldorf das erste Kaffeehaus. Lange Zeit - für uns heute fast unvorstellbar – war Kaffee nur ein Getränk der begüterten Familien.

Bei den Kaffee-Einladungen musste der Kaffee immer reichlich eingeschenkt werden. Die Tassen nicht randvoll? Da kam schnell der Gedanke, die Hausfrau sei geizig. Zudem wurde der Kaffee von der Tasse in die Untertasse gegossen, um ihn genüsslich schlürfen zu können. Es galt als unfein, aus der Tasse zu trinken.

Manch knurriges Gesicht entspannte sich bei dem Geruch von Kaffee und „griesgrämige Stimmung schwand wie Märzschnee“ (aus dem Roman „Burg an der Wupper“ von Hermann Bäcker, 1914). Es wurde gemutmaßt, dass Adam und Eva zwei Gewächse aus dem Paradies retten konnten: Die Tabakpflanze für die Geistlichkeit und den Kaffeestrauch für das Volk.

# Der Milchreis



Milchreis – ein Essen zum Wohlfühlen!

Wie so viele Zutaten der Bergischen Kaffeetafel verdanken wir auch den Milchreis unseren holländischen Nachbarn. Seit dem frühen 18. Jahrhundert wurde über Holland in Deutschland Reis aus dem Osten Indiens eingeführt. Bis zur 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts war er jedoch Luxusware. Danach entwickelte sich Reis rasch zu einem Volksnahrungsmittel, der Verbrauch verdoppelte sich innerhalb weniger Jahre.

Im Bergischen Land entstand der Brauch, Brot mit leckerem Milchreis zu bestreichen; selbst gebackenes Brot mit Milchreis und Kraut als Aufstrich war für viele die Delikatesse schlechthin.

## **GUT ZU WISSEN:**

Längst hat Milchreis die Küche von Hobby- und Sterneköchen erobert. Ursprünglich ein Kinderessen mit Zimt und Zucker, ist er in ausgefallenen Variationen auf mancher Speisekarte zu entdecken. Pistazie und Rosenwasser lassen ihn orientalisch werden, ein Hauch Exotik verleihen ihm Ingwer, Mandelblättchen und Orangenschalen. In die Weihnachtszeit führt er uns mit Lebkuchengewürz.





## Milchreis – Variante 1

1. Butter in einem Topf zerlaufen lassen, Milch und Gewürze dazugeben, alles zum Kochen bringen.
2. Milchreis hinein geben, kurz aufwallen lassen und 30 Minuten bei kleiner Hitze (nicht kochen!) quellen lassen, mehrmals umrühren.
3. Nach Bedarf 2 – 3 EL Zucker einrühren.
4. Mit Zucker und Zimt bestreut servieren.

2 Tassen Rundkornreis  
(Milchreis)  
1 EL Butter  
1 l Milch  
1 Prise Salz  
Zucker  
Zimt  
Mark einer ausge-  
kratzten Vanille-  
schote

## GUT ZU WISSEN:

Der Milchreis wird mit etwas mehr Milch sämiger. Vor dem Kochen der Milch den Topf mit kaltem Wasser ausspülen, so setzt sich nichts am Topfboden fest.

Zur Verfeinerung unterrühren:

3 EL süße Sahne

oder

2 EL Vanillepuddingpulver, in 5 EL Milch eingerührt

oder

ein Ei / Eigelb.



## Der Milchreis

Unsere Großmütter haben den Reis in der Milch einmal aufkochen lassen und den Topf, eingehüllt in eine Zeitung oder eine Wolldecke unter das Plumeau ins Bett gestellt, wo der Reis garte. Moderner ist die Zubereitung des Milchreises im Schnellkochtopf:

### Milchreis – Variante 2

250 g	Rundkornreis (Milchreis)
100 g	Zucker
$\frac{3}{4}$ – 1 l	Milch
1 Prise	Salz

1. Schnellkochtopf kalt ausspülen und alle Zutaten hinein geben, Deckel gut verschließen.
2. Bis Ventilstufe 2 (2. Ring) kochen lassen, dann die Temperatur sofort zurückstellen, bei kleiner Flamme 10 Minuten weiter kochen lassen.
3. Schnellkochtopf vom Herd nehmen und langsam den Dampf ablassen; Deckel erst abnehmen, wenn kein Dampf mehr entweicht.
4. Milchreis mit einem Löffel vorsichtig umrühren und stehen lassen, bis er fester geworden ist.

Am besten schmeckt der Reis mit Zucker und Zimt, heiß serviert.



Hier noch ein Rezept für langsames Garen im Ofen (in Anlehnung an eine Kreation des Kochbuchautors Nigel Slater):

### Milchreis – Variante 3

1. Ofen auf 140 Grad vorheizen.
2. Milchreis, Zucker, Lorbeerblatt, Vanillemark, Salz und einen halben Liter Milch vermischen.
3. Alles in eine großzügig mit Butter eingefettete Auflaufform geben.
4. Im Ofen 60 Minuten bei 140 Grad backen.
5. Auflaufform herausnehmen, Lorbeerblatt entfernen. Nochmals einen halben Liter Milch sowie Crème double mit der Masse verrühren.
6. Eine weitere Stunde bei 140 Grad backen. Es bildet sich eine schöne Kruste.

60 g	Rundkornreis (Milchreis)
3 EL	brauner Zucker
1 l	Vollmilch
150 g	Crème double
1	Lorbeerblatt
	Mark einer Vanilleschote
1 Prise	Salz
	Butter zum Einfetten der Auflaufform

# Die Burger Brezeln



„... de Kopp voll Hoor,  
de Muhl voll Zäng  
on en Brezel an de Häng!“

aus einem bergischen Segensspruch zu Neujahr

Fehlt noch etwas auf unserer Bergischen Kaffeetafel?  
Eigentlich nicht. Ein beliebtes Gebäck gibt es jedoch  
noch, um die Kaffeegäste zu beglücken: Die Brezel.

## Geschichtliches

Das Wort Brezel ist aus dem lateinischen Wort „bracchium“ (Arm, Unterarm) entstanden. Mönche, die am „Kapitular“ Karls des Großen arbeiteten, prägten den Namen für dieses an zwei verschränkte Arme erinnernde Backwerk.

Eine lange Tradition haben die Burger Brezeln:

Um 1795 war ein verwundeter französischer Soldat bei einem Bäcker in Burg an der Wupper zur Genesung einquartiert. Der Soldat, selbst Bäcker, verriet seinem Wohltäter zum Dank ein Rezept für Brezeln. Daraus entstand das Burger Brezel-Rezept. Zunächst blieb es ein Geheimnis, aber schon wenige Jahre später hatte fast jedes bergische Städtchen einen Bäcker, der sich auf das Burger Brezelbacken verstand.





So genannte Kiepenkerle zogen durch das Bergische Land und verkauften die Brezeln.

Für echte bergische Leckermäuler gibt es nur eine Art, die Brezel richtig zu genießen: Sie wird „gezoppt“; das heißt, sie wird in den Kaffee getunkt, bevor sie ihren Weg in den Mund findet. Eine übermäßig vollgesogene Brezel kann zu Spritzern oder peinlichen Flecken auf der Kleidung führen. Wehe, wenn die Brezel mit einem Plumps wieder in der Tasse landet!

Burger Brezeln werden nicht – wie der Volksmund sagt – aus „Wupperwasser und Lehm“ hergestellt.

„Und ...

*hat man erst genug gegessen,  
klappt das Zoppen schon recht gut,  
denn bei jedem Zopp-Gemetzel  
lernt man doch immer wieder dazu.“*

Heike Schreiber in: „Bergischer Leckerfreß“





## Die Burger Brezeln

1 kg	Mehl
20 g	Hefe
½ Pk.	Backpulver
150 g	Butter oder Schweineschmalz
400 g	Zucker
½ l	Wasser (lauwarm)
1 Prise	Salz

### Burger Brezeln

1. Mehl und Backpulver vermischen und in eine Schüssel sieben.
2. Hefe separat in einem Schüsselchen zerbröckeln, mit 5 EL lauwarmem Wasser, etwas Mehl und 2 EL Zucker zu einem Brei verrühren, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Masse sich verdoppelt hat (ca. 20 Minuten).
3. Mit dem Mehl und den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten, zugedeckt noch einmal eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Teigmasse erneut kneten.
5. Für eine Brezel: Kleine Teigportion nehmen, nochmals durchkneten, zu einer Schnur (ca. 2 cm Durchmesser) rollen und Brezel formen.
6. Brezeln auf ein gefettetes Backblech legen, abermals gehen lassen.
7. Bei ca. 180 Grad etwa 20 Minuten backen.

### GUT ZU WISSEN:

Eine echte Burger Brezel wird im Mittelteil viermal gedreht („Brezel spinnen“).

Mancher schwört, dass eine „gezoppte“ Brezel am besten auf einem gut gebutterten Stück Schwarzbrot schmeckt.





## Schmalzbrezeln

1. Fett mit Zucker und Eiern schaumig schlagen.
2. Zitronenschale, Schmand und Mandeln unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und hinzufügen.
4. Alles zu einem glatten Teig verkneten, ruhen lassen.
5. Aus dem Teig ca. 50 Kugeln formen, auf einer bemehlten Unterlage aus jeder Kugel eine ca. 20 cm lange Rolle drehen und zu einer Brezel legen.
6. Schmalz erhitzen und Brezeln 3 – 4 Minuten backen.
7. Auf Küchentrepp legen und Fett abtropfen lassen.
8. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

425 g	Mehl
1 TL	Backpulver
75 g	Butter
80 g	Zucker
2	Eier
75 g	Schmand
50 g	Mandeln (gemahlen)
1 Schale	Zitrone (unbehandelt)

Zum Ausbacken:

1 kg	Schweineschmalz
------	-----------------

## Burenbrezeln

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Kuhle drücken, in diese die zerbröckelte Hefe, einen EL Zucker und eine Tasse lauwarme Milch geben.
2. Masse mit einem Teil des Mehls verrühren, dann die restlichen Zutaten nach und nach hinzugeben, alles gut verkneten.
3. Teig abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen.
4. Teile vom Teig abstechen und daraus Brezeln formen.
5. Brezeln in kochendes Wasser geben, herausnehmen, wenn sie an die Oberfläche gestiegen sind.
6. Brezeln auf ein gefettetes Backblech legen und 5 – 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad backen.

1,5 kg	Mehl
40 g	Hefe
250 g	Butter
150 g	Zucker
2	Eier
½ l	Milch (lauwarm)
1 Prise	Salz



# Der Aufgesetzte



*„Ne jueden Kloren  
Hölpt dem Mann op de Jöhren!“*

*Alter bergischer Spruch*

Der krönende Abschluss einer Bergischen Kaffeetafel ist ein Gläschen echt Bergischen Korn. Es darf auch ein „Aufgesetzter“ („Opgesadden“) sein, das ist ein starker Likör, der mit schwarzen Johannisbeeren und Bergischem Korn angesetzt.

Exsistierten 1950 etwa 120 Schnapsbrennereien im Bergischen Land, so ist heute nur noch eine Kornbrennerei in Betrieb. In Hofferhof, nicht weit entfernt vom Ortskern Rös-rath-Hoffnungstals, befindet sich die Kornbrennerei und Likörfabrik „Hoffer Alter“. Das seit 1880 bestehende Familienunternehmen stellt bereits in der fünften Generation echten Bergischen Korn her. Aus 90 Tonnen Korn (Weizen und Roggen) entstehen 130.000 Flaschen flüssiger Korn. Ein sehr leckerer Aufgesetzter ist hier auch zu finden; das Rezept wird allerdings nicht verraten!

*„Nichts macht mit der Landschaft vertrauter,  
als der Genuss von Schnäpsen aus Korn,  
welches auf ihrer Erde gewachsen  
und von ihrer Sonne durchleuchtet wurde.“*

*Nach einem alten Trinkspruch*





## Aufgesetzter – Variante 1

nach einem Tipp des Seniorchefs der Kornbrennerei  
„Hoffer Alter“

1. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und in eine Flasche mit breitem Hals geben.
2. Flasche mit Korn auffüllen, bis die Johannisbeeren gerade bedeckt sind.
3. Zur Färbung Holunderbeersaft hinzufügen.
4. Zum Reifen stehen lassen, in der Regel 6 – 8 Wochen.
5. Jede Woche einen Schluck probieren (aber nur einen „wönzigen Schlock“!).
6. Zum Entfernen der Beeren den Likör durch ein Haarsieb oder ein doppelt gelegtes Mulltuch gießen.
7. Abschließend nach Belieben nachsüßen: Traubenzucker in etwas warmem Wasser auflösen und dem Likör zufügen.
8. Vor dem Genuss den guten Tropfen noch etwas ruhen lassen.

1 Flasche Korn (mind. 38%  
Alkohol)

bel. Menge schwarze Johannis-  
beeren (nicht mehr,  
als der Inhalt der  
Flasche Korn bedec-  
ken kann)

2 TL Holunderbeersaft

Zum Nachsüßen:

etwas Traubenzucker  
Wasser



# Tischlein deck dich

„Hm, wie das duftet! Ich deckte den Tisch ‚echt bergisch‘: Die alte Tischdecke und das blau-weiße Zwiebelmuster-Geschirr von der Oma. Alles ist gut 100 Jahre alt, auch das schöne Gebäck-Schiffchen und die Riesenkaffeekanne, unten breiter werdend wie Milchkännchen und Kaffeedose. Zu den Waffeln gibt es kalten, steifen Reisbrei mit Zimt und Zucker, Rübenkraut, Apfelkraut und selbst gemachte Marmelade. Auf einem Teller liegt Schwarzbrot, dazu gute Butter mit Bauernwurst, Schinken und Käse. Quark rühre ich mit Zimt und Zucker an zum ‚Klatschkäse‘. In einem Schälchen ist Quark mit Salz und fein geschnittenem Schnittlauch und Petersilie. Ach so, fast hätte ich die sauren Gurken vergessen! Dazu ein klarer Korn und auch ein oder mehrere Likörchen aus dem eigenen Bestand. Das ist die Bergische Kaffeetafel, von der meine Gäste nicht so bald wieder Abschied nehmen. Beim Erzählen kommen wir ‚vom Hölzchen aufs Stöckchen‘ – also von einem Thema zum nächsten. Natürlich erinnern wir uns auch an alte Zeiten.“

*Erzählung einer oberbergischen Landfrau,  
aus dem Buch „Mit Leib und Seele durch das Bergische Land“, 2007*







## Eigene Rezepte



## Mit Leib und Seele durch das Bergische Land

Anekdoten und LandFrauen-Rezepte

Im Reigen der Jahreszeiten bietet dieser Band Einblicke in ländliche Lebenswelten, Kenntnisse der regionalen Küche und Brauchtum. Herausgegeben von den LandFrauen des Kreises Oberberg.

24 x 20 cm, 160 Seiten  
ISBN 978-3-935873-16-1  
16,80 €



## Durch Kappes und Schaffnen

Quer durchs Bergische Gemüsebeet  
von Marianne Frielingsdorf, Monika Burgmer  
und Sigrid Fröhling

Die Autorinnen nehmen Sie mit in Omas Garten und Küche und wer sein Gemüse bisher nur im Supermarkt gekauft hat, bekommt einen ganz neuen Blick. Mit viel Gartenwissen, Gemüseportraits alter Sorten sowie Rezepten und Geschichten vermittelt dieses Buch Kenntnisse aus ihrem reichhaltigen Erfahrungsschatz.

24 x 20 cm, 128 Seiten  
ISBN 978-3-935873-36-9  
14,80 €



## Rezeptverzeichnis:

Das Brot	18
Schwarzbrot	20
Roggenmisch- oder Bauernbrot	23
Weizenmischbrot	25
Rosinenstuten	26
Sonntagsplatz	27
Korinthenplatz	28
Kartoffelbrot	29
Der Milchreis	30
Milchreis – Variante 1	31
Milchreis – Variante 2	32
Milchreis – Variante 3	33
Apfel- und Birnenkraut	34
Apfel- oder Birnenkraut – Variante 1	35
Apfel- oder Birnenkraut – Variante 2	36
Die Waffeln	38
Waffeln, einfach	40
Hillas Sahnewaffeln	41
Bergische Hefewaffeln	42
Bergische Apfelwaffeln	43
Hafermehlwaffeln	44
Haferflockenwaffeln	45
Kartoffelmehlwaffeln	45
Buttermilchwaffeln, für Diabetiker geeignet	46
Eiskuchen	48
Eiskuchen mit Zimt	48





Noch mehr Köstlichkeiten	50
Eingedickte Kirschen, einfach	50
Eingedickte Kirschen, beschwipst	51
Rote Grütze – Variante 1	52
Rote Grütze – Variante 2	53
Ballbäuschen	54
Muuzen	55
Zuckerwieback	55
Verwentschnettcher	56
Nusskuchen	58
Schnelle Sandtorte	58
Bergischer Streuselkuchen	59
Die Burger Brezeln	60
Burger Brezeln	62
Schmalzbrezeln	63
Burenbrezeln	63
Der Aufgesetzte	64
Aufgesetzter – Variante 1	65
Aufgesetzter – Variante 2	66

## **Redaktioneller Hinweis**

Die verwendeten Zitate stammen aus verschiedenen Regionen des Bergischen Landes, daher die mundartliche Vielfalt.

## **Dank**

Besonderer Dank gilt Herrn Herbert Stahl und seiner Frau Hilla, die zur Entstehung dieses Buches maßgeblich beigetragen haben.

Eine große Hilfe waren Damian und Lukas als unermüdliche „Waffeltester“.



## **Die Autorin und Illustratorin**

Andrea Jungbluth-Zehnpfennig, Diplom-Grafikerin, Jahrgang 1964, geboren und aufgewachsen in Köln, Ausbildung zur Holzbildhauerin in Oberammergau, Studium Grafik und Design in Hennef, lebt als Malerin und Buchillustratorin in Bergisch Gladbach – Bensberg.

