Die Dröppelminna

Bei einer typischen Bergischen Kaffeetafel darf sie nicht fehlen: die Dröppelminna. Schließlich ist sie für den Kaffee zuständig.

Sie ist immer zur Stelle und hält eine Tasse warmen Kaffees bereit. Die Dröppelminna ist eine treue Bedienstete. Doch anders als der Name „Minna“ vermuten lässt, handelt es sich nicht um eine Frau. Die Dröppelminna ist eine bauchige Kaffeekanne. Traditionell ist sie aus Metall, steht auf drei Füßen, hat zwei Griffe zum Anpacken und einen winzigen Zapfkran, aus dem der Kaffee fließt. „Dröppeln“ bedeutet im rheinischen Dialekt „tropfen“. Früher wurde der Kaffee direkt in der Dröppelminna aufgebrüht. Oft verstopfte der Kaffeesatz das Zapfkränchen, so dass der Kaffee nur noch heraustropfte oder eben „dröppelte“. Die Dröppelminna hat traditionell ihren Platz auf der Bergischen Kaffeetafel. Bei dieser Mahlzeit werden süßes Brot, Milchreis, Schwarzbrot, Quark, Butter und Waffeln aufgetischt. Wer dieses kalorienreiche Essen öfter zu sich nimmt, sieht bald genauso aus wie die Dröppelminna: ziemlich bauchig. Und dann fühlt er sich ziemlich „bedröppelt“.

Autorin: Hanna Grimm