



## Gewinnen Sie diese original „Bergische Dröppelmina“ !

Geben Sie Ihre Visitenkarte bei Ihrem Geschäftspartner oder im Infobereich des Gemeinschaftsstandes persönlich ab und nehmen Sie an der Verlosung teil, die am 03.03.2010 um 14:00 Uhr stattfinden wird.

**Bergischer Gemeinschaftsstand  
Halle 10.2, Stand B 046**

### *Die Dröppelmina*

*Die handgefertigte Kaffeekanne aus Zinn, die mit einem Kränchen versehen ist, verdankt ihren Namen zwei Eigenschaften: „Mina“, Kosenname für Wilhelmine, steht für die Diensthilfswirtin und „dröppeln“ bedeutet nichts anderes, als dass der kleine Ausguss gerne mal von Kaffeesatz verstopft ist und deswegen tropft.*

*Wohlhabende Bergische Familien haben um das Jahr 1700 mit dem Kaffeetrinken begonnen. Damit hielt die Dröppelmina ihren Einzug. Bis heute ist sie unverzichtbarer Bestandteil der Bergischen Kaffeetafel mit Waffeln, Milchreis mit Zimt und Zucker, Stuten, deftigem Schwarzbrot, rohem Schinken, Honig, Quark, Konfitüre und Butter. Na dann: Prost und guten Appetit!*



## Win this original „Bergische Dröppelmina“ !

Give your business card to your contactperson or to the servicedesk of the shared stand personally and participate in the drawing of the winnercard on the 3rd of March 2010 at 2pm.

**Shared stand of Remscheid, Solingen and Wuppertal  
Hall 10.2, Stand B 046**

### *The Dröppelmina*

*The handcrafted tin coffee pot with its unique tap owes the name "Dröppelmina" to two factors: "Mina" is the nickname for Wilhelmine, standing for the servant and „dröppeln“ means nothing else than to drip, because the little tap is often blocked with coffee grounds it tends to drip.*

*Wealthy families from the region began drinking coffee around 1700. That is when the „Dröppelmina“ became popular. Up to this day it is essential for the "Bergische Kaffeetafel", served in the evening around 3 to 4pm. Mainly with waffles, rice pudding with cinnamon and sugar, sweet bread, rye bread, raw ham, honey, curd, jam and butter.*

*Prosit and enjoy the meal.*