



[www.gastronomie.hanau.de](http://www.gastronomie.hanau.de)



# GENUSS Touren

Die kulinarischen Seiten von Hanau erleben – Touren durch die Hanauer Gastronomie

Die originellen Touren beinhalten Pakete mit Verkostung von edlen Getränken und regionalen Köstlichkeiten, gepaart mit Highlights der Brüder-Grimm-Stadt, Musik, touristische Führungen und edlen Spezialitäten-Tastings.

Alleine im letzten Jahr erlebten über 1.000 Gäste die Vielfalt der Hanauer Gastronomie. Entdecken auch Sie die Genussvielfalt im Paket!

hanau |  
marketing





## WHISKY-TASTING

24.01.2019 · 19.00 Uhr · Landgasthof Anker

### Auf Schottlands Spuren...

Wir starten ins neue Jahr mit einer Verkostung von Signatory und John Aylesbury Whisky. Genießen Sie einen gemütlichen Abend im Gewölbe des Landgasthof Anker.

### Im Paketpreis von 69,- Euro sind enthalten:

6 Whiskys und ein 3-Gang-Menü.  
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.



### Reservierung und Infos:

Pfeifen-Stube Heck · Telefon: 06181-20585

---

## COCKTAIL-KURS

26.01. · 23.02. · 30.03. · 27.04. · 25.05. · 29.06. · 31.08. · 28.09. · 28.10.  
26.10. · 23.11. · 30.11.2019 · 15.00–18.00 Uhr · Central – Café & Bar

### Der Cocktailkurs im Central vermittelt neben dem Spaß, auch das nötige Basiswissen rund um das Thema Cocktail.

Erfahrene Barkeeper beantworten Ihre Fragen und führen Sie ein in die Kunst des Cocktailmixens. Dann geht es ans Werk: Sie dürfen Ihren ersten Drink selbst zaubern. Für den perfekten Drink gibt's bei uns die besten Zutaten und professionelles Equipment.

### Im Paketpreis von 45,- Euro sind enthalten:

Cocktailkurs mit professionellem Barkeeper, Handout und Diplom.

Dieser Kurs ist auch für kleine Gruppen (Arbeitskollegen, Junggesellenabschiede, etc.) mit max. 10–12 Personen an einem Termin nach Wahl buchbar.



### Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar · Telefon: 06181-5077230

E-Mail: [info@central-hanau.de](mailto:info@central-hanau.de) · Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr

oder Tickets direkt online erwerben: [www.central-hanau.de](http://www.central-hanau.de)



## ZIGARREN-TASTING

15.02.2019 · 19.00 Uhr · Fürstenbahnhof Wilhelmsbad

### Rund um die Leidenschaft des Zigarrenrauchens ...

Kommen Sie in den Genuss von drei Zigarren aus verschiedenen Ländern. Herr Peter Dersche wird die Leidenschaft des Zigarrenrauchens an diesem Abend mit Ihnen teilen.

#### Im Paketpreis von 42,- Euro sind enthalten:

3 Zigarren und Fingerfood.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.



#### Reservierung und Infos:

Pfeifen-Stube Heck · Telefon: 06181-20585

## FRANÇOIS-TASTING

14.03. & 10.10.2019 · 19.00 Uhr · Der Laden

### Du bist ein echter Feinschmecker und auch für aromatische Flüssignahrung hast du eine Vorliebe?

Du wusstest nicht, dass der Erfinder des Gin in Hanau geboren ist? Nein? Wir bis vor kurzem auch nicht. Der Hanauer François de la Boë war es, der den Gin in Holland im 17. Jahrhundert erfand.

Das und die Tatsache, dass Hanau inzwischen einen eigenen Gin hat, nehmen wir zum Anlass unser exklusives Gin Tasting zu veranstalten.

Neben François – Hanau Dry Gin gibt es viele weitere hochwertige Gins zu probieren. Tauche mit uns tief in die Welt des Gin ein, genieße eine ausgedehnte Kostprobe nebst hochinteressanten Infos und erfahre mehr über das Trendgetränk der Stunde.

#### Preis: 49,- Euro

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.



#### Reservierung und Infos:

Der Laden · Frau Jessica Dees

Telefon: 06181-4343270 · E-Mail: j.dees@loumou.de



## WHISKY-TASTING – ST. PATRICK'S DAY

14.03.2019 · 19.00 Uhr · Landgasthof Anker

**Feiern Sie mit uns Irlands grünsten Tag des Jahres.**

Verkosten Sie sechs verschiedene Irische und Schottische Whiskys und machen Sie den Abend mit uns zu Ihrem Feiertag!

**Im Paketpreis von 62,- Euro sind enthalten:**

6 Whiskys und ein 3-Gang-Menü.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.



**Reservierung und Infos:**

Pfeifen-Stube Heck · Telefon: 06181-20585





## DURCH DIE STAANEMER ALTSTADT

28.03. · 18.04. · 02.05. · 19.06. · 15.08. · 12.09. · 02.10.2019 · 17.30 Uhr  
(Treffpunkt: Hotel Villa Stokkum)

**Ein Abend voller Genuss und Historie in den mittelalterlichen Gassen der Steinheimer Altstadt. Der malerische Stadtteil präsentiert sich mit zwei Traditionshäusern und einer Stadtführung von seiner besten Seite.**

### ■ 1. Station: Hotel Villa Stokkum

Die lange und spannende Geschichte der ehemaligen Residenz des Baron zu Stokkum-Sternfels und späteren Tabakfabrik ist in allen Räumen spürbar. Wir empfangen Sie mit einem Cocktail (mit oder ohne Alkohol) in der „BEE bar“. Anschließend servieren wir im Restaurant Villa Stokkum Limonen-Lachscremesuppe mit Süßkartoffel Chips und tomatisiertem Pernodschaum, Bistecca vom Rinderrücken an Sauce Béarnaise, gebackenen La Ratte Kartoffeln und Salatbouquet.

Dazu gibt es zu jedem Gang den passenden Wein und Mineralwasser.

### ■ 2. Station: Stadtführung

Der Nachtwächter, eine historische Figur aus dem 17. Jahrhundert, lädt zum abendlichen Rundgang durch Steinheim. Stadtführer Alexander Bork schlüpft in Kostüm und Rolle des Mannes aus dem Mittelalter und stellt den Stadtteil und seine Geheimnisse vor.

### ■ 3. Station: Lug ins Land

Lassen Sie den Abend in den urigen Gasträumen des Steinheimer Traditionshauses zwischen Schlossplatz und Platz des Friedens gemütlich ausklingen. Genießen Sie in historischer Altstadtkulisse leckere Flammkuchenvariationen mit einem erlesenen Gläschen Wein vom Winzer Rauschkolb.

### Im Paketpreis von 45,- Euro sind enthalten:

Geführte Tour, Stadtführung, Getränke und Speisen.



### Reservierung und Infos:

Best Western Premier Hotel Villa Stokkum

Telefon: 06181-664-0

E-Mail: [info@villastokkum.bestwestern.de](mailto:info@villastokkum.bestwestern.de)



## RUM-TASTING

04.04. & 12.09.2019 · 19.00 Uhr · Der Laden

**Beliebt von Cuba über Guatemala bis zu den Philippinen!**

Rum-Referendar Andre Camacho von „We Love Cocktails“ verkostet mit Ihnen an diesem Abend das beliebte und facettenreiche Zuckerrohr Destillat.

**Im Paketpreis von 59,- Euro sind enthalten:**

5 internationale Rum-Spezialitäten mit passendem Story-Telling und Snacks.



**Reservierung und Infos:**

Der Laden · Frau Jessica Dees

Telefon: 06181-4343270 · E-Mail: [j.dees@loumou.de](mailto:j.dees@loumou.de)

---

## DER PERFEKTE MILCHSCHAUM

11.05. & 21.09.2019 · 15.00 – 16.30 Uhr · Klara – Küche & Bar

**„Kurz & Knapp“ nach dem Wochenmarkt**

Zielgruppe sind alle, die einen perfekt zubereiteten Cappuccino lieben. Viele benutzen bereits zuhause eine Siebträgermaschine und schäumen die Milch selbst auf. Aber auch hier gibt es einiges zu beachten. Auswahl der Milch, Temperatur der Milch, das richtige Aufschäumen. All dies erfahrt ihr – kurz & knapp – in kleiner Gruppe mit einer Einführung in das Thema „Latte-Art“ inklusive Verkostung mit Tipps und Tricks. Sei dabei!

**Im Paketpreis von 49,- Euro sind enthalten:**

Schulung in kleiner Gruppe mit Profi-Equipment und Verkostung



**Reservierung und Infos:**

Klara – Küche & Bar · Telefon: 06181-5077230

E-Mail: [info@klara-hanau.de](mailto:info@klara-hanau.de) · Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr

oder Tickets direkt online erwerben: [www.klara-hanau.de](http://www.klara-hanau.de)



## BIER-TOUR

04.04. & 13.09.2019 · 19.00 – ca. 22.00 Uhr  
(Treffpunkt: Central – Café & Bar)

### ■ 1. Station · Central – Café & Bar

Wir starten in diesem Jahr mit einer kleinen Vesper im Central, um eine gute Grundlage für den Abend zu legen. Danach geht es los mit unserem Hellen dem Bürgerbräu Wächtersbach. Unser Helles ist eine untergärige, hellgelbe und schwach gehopfte Biersorte. Das Bier ist naturtrüb und etwas stärker angebraut. So ergibt die fehlende Filtration einen milden, intensiveren Geschmack. Ein Unterschied zu Fernsehieren, die den Massengeschmack bedienen.

### ■ 2. Station · Klara – Küche & Bar

Weiter geht es in der Klara am Marktplatz. Ebenfalls gebraut im schönen Wächtersbach geht dieses Bier um die Welt. India Pale Ale (IPA) ist ein frisches, helles und stärker eingebrautes Bier mit einer fruchtigen Zitrusnote. Hier erfahren Sie etwas über den sehr speziellen Brauprozess eines IPA.

### ■ 3. Station · Oak Barrels

Genießen Sie die Atmosphäre in einer der ältesten Kneipen Hanaus. Zapfen Sie zum Abschluss Ihr Bier doch einfach mal selbst! Ein herbes Hannen Alt und/oder ein mildes Frühkölsch. In uriger Runde können Sie diese Biere genießen. Dazu ein leckerer Happen und ein „Verdauerle“, die den Gaumen erfreuen.

### Im Paketpreis von 29,- Euro sind enthalten:

Geführte Tour, kleine Vesper zum Start, mind. 3 x 1 Biergetränk und kleine Snacks



### Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar · Telefon: 06181-5077230

E-Mail: info@central-hanau.de · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

oder Tickets direkt online erwerben: [www.central-hanau.de](http://www.central-hanau.de)



## GRÜNE-SOSSEN-TOUR

09. & 10.04.2019 · 18.00 Uhr · (Treffpunkt Graf Ludwig)

### Die Vielfalt der „Grie Soß“ gemeinsam erleben.

Drei Hanauer Gastronomen verzaubern für Sie die sieben Kräuter in einen gelungenen kulinarischen Frühlingsabend. Durch den Abend führt Sie Steffen Decker aus dem Graf Ludwig.

Mit der Hanauer Märchenbahn werden Sie zwischen den Stationen Graf Ludwig, Klara und zum Rothen Löwen gefahren.

#### ■ 1. Station · Graf Ludwig

- Begrüßung mit Grüne Soße Cocktail „FFM7“
- Lachstatar mit pochiertem Bio-Ei und Grüne-Soße-Espuma
- Cous-Cous mit 7 Kräutern, Papayasalsa und gebratener Riesengarnele
- Kartoffeltortilla mit Frankfurter Grüne Soße und Serranochips
- Gebratenes Kalbsmedaillon mit Grüne Soße Kräuterjus und 7-Kräuter-Risotto

#### ■ 2. Station · Klara – Küche & Bar

- Gerolltes Kräuterlachscarpaccio mit Grüner-Soße-Bouquette
- Grüne-Soße-Rahmsüppchen mit Hähnchenklößen
- Grüne-Soße-Tarte, gefüllt mit Kalbstafelspitz und Kartoffelwürfeln
- Pochiertes Wachtelei auf Kartoffelstampf und Klaras Grüne Soße

#### ■ 3. Station · Zum Rothen Löwen

- Grüne-Soße-Shooter mit Garnelenspieß
- 7-Kräuter-Gnocchi mit Grüner-Soße-Pesto
- Geflügelroulade auf Grüne-Soße-Kartoffelpüree und Senfschaum
- Grüne-Soße-Sorbet mit Eierlikör-Schokoladensegel

### Im Paketpreis von 79,- Euro sind enthalten:

Getränke in allen Restaurants und Shuttle-Service mit der Märchenbahn.



#### Reservierung und Infos:

Graf Ludwig · Kerstin Schaal

Telefon: 06181-5075530

E-Mail: [info@graf-ludwig.de](mailto:info@graf-ludwig.de)

Parkplätze ausreichend vorhanden.





## Schokolade- & Weinverkostung

10.04.2019 · 19.00 Uhr

LUTHER Bistro Bernhard Eberhard

**Zarter Schmelz, feine Süße und milde Würze – Schokolade und Wein haben viele Gemeinsamkeiten.**

An diesem Abend werden sechs außergewöhnliche Genusskombinationen präsentiert, die Ihre Sinne jubeln lassen.

Frau Schadeberg, Schokolädchen Bruchköbel und LUTHER Service GmbH sind Ihre Gastgeber.

**Preis: 28,- Euro pro Person (max. 30 Teilnehmer)**

Tickets erhältlich in der Martin-Luther-Anlage 8 in Hanau.



### Reservierung und Infos:

LUTHER Service GmbH · Frau Milissa Kraus

Telefon: 06181-2902160/0171-5666268

E-Mail: [luther@ml-service.de](mailto:luther@ml-service.de)





## BETTER-BURGER-TOUR

11.04. & 07.11.2019 · 19.00 – ca. 22.30 Uhr  
(Treffpunkt: Central – Café & Bar)

**Keine Lust mehr auf Standard? Lasst euch zeigen, dass Ihr noch lange nicht alles entdeckt und gekostet habt, was die Welt der Burger zu bieten hat.**

Bei unserer „Better-Burger-Tour“ stellen wir euch eine Auswahl an verschiedenen Burger-Kreationen in kleinen Probierportionen vor. Wem es schmeckt, der erhält natürlich einen Nachschlag solange die Grillplatte glüht. Zusätzlich treten die beteiligten Gastronomen in den Wettstreit um Hanau's besten Burger. Nach diesem Abend seid ihr alle die Jury und dürft abstimmen. Möge der Beste gewinnen!

### ■ 1. Station: Central – Café & Bar

Die Karte des Central wurde hier in den letzten Jahren umgekrempelt, um Platz für frische und saftige Burger zu machen. Wir servieren eine Auswahl unserer homemade Burger, z. B. mit Ziegenkäse und Feigenrelish oder Bacon und rauchiger BBQ-Sauce u.v.m.

### ■ 2. Station: Der Laden

Seit November 2012 stehen wir mit viel Herz und Seele an Tisch-, Theken- und Küchenfront für Euch bereit. Deshalb wird das Fleisch jeden Tag frisch von unseren Küchenjungs zubereitet, unsere Brötchen werden von einem befreundeten, nach altem Handwerksbrauch arbeitenden Bäcker täglich frisch gebacken und unsere Soßen sind hausgemacht!

### ■ 3. Station: Cubaña – Cantina y Bar

Das Cubaña ist seit 2002 die Institution in Hanau. Mit einer großen Auswahl an verschiedenen Burgerkreationen haben wir uns weit über die Stadtgrenzen einen Namen gemacht. Speziell ausgewählte Burgerbrötchen und frisch gewolfte, feinstes Rindfleisch machen unsere Burger zu den Besten der Stadt. Jeden Mittwoch heißt es hier zudem „Burgerday“. Alle frisch zubereiteten Burger sind hier für nur 5,- Euro zu erhalten.

### Im Paketpreis von 39,- Euro sind enthalten:

Geführte Tour, je Location die beschriebene Leckereien und Getränke.

### Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar · Telefon: 06181-5077230

E-Mail: [info@central-hanau.de](mailto:info@central-hanau.de) · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

oder Tickets direkt online erwerben [www.central-hanau.de](http://www.central-hanau.de)



## RUM & ZIGARRE

25.04.2019 · 19.00 Uhr · Fürstenbahnhof Wilhelmsbad

### Karibikfeeling pur!

Rum und Zigarre – zwei die zusammengehören. Karibischer Genuss mit drei Zigarren und geschmacklich passendem Rum werden Sie an diesem Abend in Urlaubsstimmung versetzen.

### Im Paketpreis von 59,- Euro sind enthalten:

3 Zigarren, 3 Rum-Sorten und Fingerfood.  
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.



### Reservierung und Infos:

Pfeifen-Stube Heck · Telefon: 06181-20585

---

## DER PERFEKTE ESPRESSO

18.05. & 14.09.2019 · 15.00 – 16.30 Uhr · Klara – Küche & Bar

### „Kurz & Knapp“ nach dem Wochenmarkt

Zielgruppe sind alle, die einen perfekt zubereiteten Espresso lieben. Viele benutzen bereits zuhause eine Siebträgermaschine. Aber auch hier gibt es einiges zu beachten: Auswahl der Bohnen, Einstellung der Mühle, Wasserqualität und der richtige Durchlauf. All dies erfahrt ihr – kurz & knapp – in kleiner Gruppe mit Verkostung und Tipps und Tricks. Seid dabei!

### Im Paketpreis von 49,- Euro sind enthalten:

Schulung in kleiner Gruppe mit Profi-Equipment und Verkostung



### Reservierung und Infos:

Klara – Küche & Bar · Telefon: 06181-5077230

E-Mail: info@klara-hanau.de · Mo. – Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

oder Tickets direkt online erwerben: [www.klara-hanau.de](http://www.klara-hanau.de)



## KLARAS STERNEZAUBER – STERNEKÜCHE MIT JAN HOFFMANN

25.04. & 17.10.2019 · 19.30 – ca. 22.30 Uhr · Klara – Küche & Bar

**Jan Hoffmann – Deutschlands jüngster vegetarischer Sternekoch.**

Wir präsentieren: JAN HOFFMANN – Deutschlands jüngsten vegetarischer Sternekoch. Bekannt wurde er als Koch des Seven Spans in Frankfurt. Hier hatte er die Vision, jenseits des Mainstreams, exzellente, ehrliche, vegetarische Küche nach allen Regeln der Handwerkskunst zu kreieren.

Und er hat es geschafft! Nicht nur die Tester des renommierten Guide Michelin konnte er überzeugen, sondern vor allem auch das verwöhnte Frankfurter Publikum.

Das Seven Swans ist zu einer Frankfurter Erfolgsgeschichte geworden. Somit ist er jetzt einer von nur vier Köchen in Europa, die mit vegetarischer Küche die begehrte Auszeichnung, den Michelin Stern erhalten zu haben.

Aktuell widmet er sich dem Anbau von Gemüse und Kräutern im heimischen Taunus und steht für Dreharbeiten für eine neue Netflix-Serie vor der Kamera.

**Im Paketpreis von 89,- Euro sind enthalten:**

Vegetarisches 7-Gänge Menü, inkl. Wasser und begleitende Getränke.

**i Reservierung und Infos:**

Klara – Küche & Bar · Telefon: 06181-5077230

E-Mail: [info@klara-hanau.de](mailto:info@klara-hanau.de) · Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr

oder Tickets direkt online erwerben: [www.klara-hanau.de](http://www.klara-hanau.de)



## COCKTAIL-TOUR

09.05. & 12.09.2019 · 19.00 – ca. 23.00 Uhr  
(Treffpunkt: Central – Café & Bar)

Eine exklusiv geführte Tour mit Guide durch vier Gastronomiebetriebe der märchenhaften Brüder-Grimm Stadt.

### ■ 1. Station · Central – Café & Bar

Unser Barkeeper begrüßt Sie mit einem Rum-Cocktail und nimmt Sie mit auf eine Reise in die Welt des Rums. Hier haben Sie Gelegenheit, aus erster Hand Geheimnisse aus der Barwelt zu erfahren.

### ■ 2. Station · Klara – Küche & Bar

Hier in der Klara stehen außergewöhnliche Drinks abseits des Mainstreams auf dem Programm. Verstärkt wird hier auf Produzenten aus der Region gesetzt. Erleben Sie eine Reise zusammen mit unserem Barkeeper durch die Welt regionaler Spirituosen-Manufakturen und deren Rezeptgeheimnisse.

### ■ 3. Station · Ibiza del Mar

Dieses Jahr zum ersten Mal dabei. Die kleine spanische Tapasbar in der Fußgängerzone in Hanau. Heute überrascht Sie der Barkeeper mit einem Tequila-Cocktail. Hier wird eine leckere Frozen Margarita serviert.

### ■ 4. Station · Cubaña – Cantina y Bar

Das Cubaña ist schon seit über zehn Jahren eine Institution in Sachen gepflegter Barkultur. Heute überrascht Sie der Barkeeper mit einem Gin Cocktail. Unser Bartender bringt Ihnen die vielseitige Welt des Gins näher. Erleben Sie welche Möglichkeiten abseits der klassischen Cocktails möglich sind und warum Gin für viele Bartender als Cocktailzutat so interessant ist.

### Im Paketpreis von 39,- Euro sind enthalten:

Geführte Tour, je Location oben beschriebene Cocktails & Getränke.

### Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar · Telefon: 06181-5077230

E-Mail: info@central-hanau.de · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

oder Tickets direkt online erwerben [www.central-hanau.de](http://www.central-hanau.de)



## HESSISCHE GOURMETFAHRT

11. + 25.05. · 08. + 22.06. · 13. + 27.07. · 10. + 24.08. · 14. + 21.09.  
12. + 26.10. · 09. + 23.11.2019  
15.30 Uhr (Treffpunkt: Märchencafé am Markt in Hanau)

**Gourmetfahrt mit der Märchenbahn und kreativer, hessischer Küche.**

Um 15.30 Uhr servieren wir Ihnen einen Aperitif im Märchencafé. Anschließend besteigen Sie die Märchenbahn zur Rundfahrt durch Hanau mit einer ausführlichen Stadterklärung über die Audioanlage. Über die Mainauen geht es zum Schloss Philippsruhe, wo wir Ihnen ein kleines Kaltgetränk servieren. Gegen 17.15 Uhr kehren Sie im Hanauer Stadtzentrum in ein traditionelles Hanauer Restaurant ein. Hier endet unsere Gourmetfahrt bei kreativer, hessischer Küche und kühlen Getränken.

- Ca. 16.00 Uhr: Abfahrt am Marktplatz Hanau
- Ca. 16.45 Uhr: Ankunft am Schloss
- Ca. 17.15 Uhr: Ankunft Gaststätte im Zentrum von Hanau

### Im Paketpreis von 42,50 Euro sind enthalten:

Stadtrundfahrt und -erklärung über die Audioanlage der Märchenbahn, Aperitif mit oder ohne Alkohol am Märchencafé, kleines Kaltgetränk im Museumscafé Schloss Philippsruhe, Hessische Spezialität und ein kleines Kaltgetränk in einer Hanauer Gaststätte im Stadtzentrum.

Auf Wunsch bringen wir Sie mit unserem modernen Reisebus zur Veranstaltung nach Hanau und wieder nach Hause (Preis auf Anfrage).



### Reservierung und Infos:

Schimmelpfennig Reisen Hanau · Telefon: 06181-572288  
E-Mail: maerchenbahn@schimmelpfennig.de



## FAMILIENFRÜHSTÜCK MIT MÄRCHEN- ERZÄHLER IN SCHLOSS PHILIPPSRUHE

19.05. · 16.06. · 21.07. · 18.08. · 15.09. · 20.10. · 17.11.2019  
10.00 Uhr (Abfahrt am Marktplatz Hanau)

**Mit der Märchenbahn zum Frühstück ins Schloss Philippsruhe.**

Mit Großeltern, Eltern und Kindern fahren wir mit der Märchenbahn zum Frühstück ins Schloss Philippsruhe. Dort hören wir von einem renommierten Märchenerzähler spannende Grimm-märchen. Entspannt in einer wunderschönen Umgebung frühstücken und die Kinder gut versorgt wissen. Eine Freude für alle und ein besonderer Sonntagmorgen.

- 10.00 Uhr: Abfahrt am Marktplatz Hanau
- Ca. 10.45 Uhr: Ankunft am Schloss
- Ca. 11.30 Uhr: Märchenerzählungen
- Ca. 12.45 Uhr: Abfahrt am Schloss
- Ca. 13.00 Uhr: Ankunft Marktplatz Hanau

**Im Paketpreis von 29,90 Euro für Erwachsene und 19,90 Euro für Kinder bis 12 Jahren sind enthalten:**

Sie hören eine Stadterklärung über die Audioanlage der Märchenbahn, Stadtrundfahrt und Transfer mit der Märchenbahn vom Marktplatz Hanau zum Schloss Philippsruhe und zurück, sowie ein Frühstücksbuffet (Mindest-Teilnehmer: 20 Pers.)

Auf Wunsch bringen wir Sie mit unserem modernen Reisebus zur Veranstaltung nach Hanau und wieder nach Hause (Preis auf Anfrage).



### **Reservierung und Infos:**

Schimmelpfennig Reisen Hanau · Telefon: 06181-572288  
E-Mail: maerchenbahn@schimmelpfennig.de



### CRAFT-BEER-TASTING

23.05. & 24.10.2019 · 20.00 – 22.30 Uhr  
(Treffpunkt: Klara – Küche & Bar)

**Der gewöhnliche Biertrinker glaubt fest daran, dass nach Hellem, Pils und Weißbier die Bier-Welt endet. Doch weit gefehlt: Das Craft-Beer erobert das ganze Land. Für das Jahr 2019 gilt: neues Bier und noch mehr Auswahl!**

#### ■ 1. Station · Klara – Küche & Bar

Craft Beer wird mit viel Liebe, meist von kleineren Brauereien nach alt bewährten Rezepten gebraut. Das Ziel ist, ein möglichst aromatisches Bier zu brauen. Bei uns erhalten Sie eine kleine Auswahl aus der Welt der Craft-Biere aus der Region.

#### ■ 2. Station · Hip-Hopfen – Craft-Beer-Store

Der Neuzugang der Hanauer Craft-Beer-Szene! Ein Fachgeschäft zum Thema mit einer Riesen-Auswahl. Bei Craft Beer handelt es nicht um einen besonderen Bierstil, sondern um eine Braukunst, bei dem hochwertige und alternative Zutaten verwendet werden. Bei uns werden Sie eine Auswahl von erfrischenden, sauren Bieren probieren, sowie kräftige Biere wie z.B. Gose und Stouts.

#### ■ 3. Station · Der Laden

Erweitern Sie Ihren kulinarischen Horizont mit unseren verschiedenen Craft-Beer-Stilen. Erleben Sie unter der Führung unserer Bartender die Perfektion und Hingabe der Braumeister für diese Bierrevolution.

#### **Im Paketpreis von 35,- Euro sind enthalten:**

Geführte Tour, jeweils mehrere Craft-Biere zur Verkostung und kleine Snacks.

#### **i Reservierung und Infos:**

Klara – Küche & Bar · Telefon: 06181-5077230

E-Mail: [info@klara-hanau.de](mailto:info@klara-hanau.de) · Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr

oder Tickets direkt online erwerben: [www.klara-hanau.de](http://www.klara-hanau.de)



## ERDBEERPFLÜCKTOUR – AUF DEM KINZIGHEIMER HOF

25.05. & 01.06.2019 · 10.00–13.00 Uhr (Abfahrt am Marktplatz Hanau)

**Wir fahren mit der Märchenbahn mit Groß und Klein  
zum Erdbeerenpflücken.**

Bei einem Zwischenstopp bei der Bäckerei Kolb gibt es eine leckere Butterbrezel. Gemütlich geht es weiter und wir erreichen nach ca. 15 Minuten Fahrt bei herrlicher Musik und Märchenerzählungen den Kinzigheimer Hof. Hier wartet die Betreiberin Alexandra Schneider mit interessanten Informationen zum Thema „Erdbeeren“. Mit einem Körbchen für 1 Kilo Erdbeeren geht es zum Selbstpflücken in die Felder. Der Kinzigheimer Hof bietet auch viele weitere leckere Erdbeerprodukte an.

### **Paketpreise:**

**Erwachsene: 25,- Euro · Kinder (2–14 Jahre): 12,50 Euro**

**Familien (2 Erwachsene & 2 Kinder): 59,50 Euro**

Musik und Märchenerzählung · Butterbrezel von Bäckerei Kolb  
Erdbeeren im Preis enthalten (1 Kilo frei)



### **Reservierung und Infos:**

Schimmelpfennig Reisen Hanau · Telefon: 06181-572288

E-Mail: maerchenbahn@schimmelpfennig.de



## PRAKTISCHE BARISTA-SCHULUNG

18.05.2019 · 19.00 – ca. 21.30 Uhr · Coffee-Bay Hanau  
Am Freiheitsplatz 5

**So gelingen Espresso und Cappuccino perfekt.**

- Lernen Sie die praktische Zubereitung eines perfekten Espressos. Inklusive Verkostung.
- Praxisteil an einer mehrgruppigen-Siebträgermaschine in einem professionellen Arbeitsumfeld.
- Praxisteil zum perfekten Milchschaum an einer Siebträgermaschine. Inklusive Zubereitung eines perfekten Cappuccino (Latte-Art).

**Im Paketpreis von 74,90 Euro sind enthalten:**

250 g feinste Bohne (Coffee-Bay House Blend) sowie 2 verschiedene Kaffeespezialitäten für den sinnlichen Moment (Maximal 8 Pers.).

**i Reservierung und Infos:**

Coffee-Bay Hanau · Salzstraße 26 · Telefon: 06181-6102719  
E-Mail: hanau@coffee-bay.de

---

## KAFFEE-SEMINAR

19.10.2019 · 19.00 – ca. 21.30 Uhr · Coffee-Bay Hanau  
Am Freiheitsplatz 5

**Tauchen Sie ein in die Welt des beliebtesten Getränks der Deutschen.**

In Zusammenarbeit mit der Privatrösterei W&S Kaffee erleben Sie einen vielseitigen Einblick in die Welt des Kaffees. Dabei erläutern wir Ihnen die Herkunft sowie die Basis eines guten Espresso.

**Im Paketpreis von 54,90 Euro sind enthalten:**

250 g feinste Bohne (Coffee-Bay House Blend), 2 verschiedene Kaffeespezialitäten sowie eine süße Überraschung für den sinnlichen Moment.

Sondertermine ab 10 Personen auf Anfrage.

**i Reservierung und Infos:**

Coffee-Bay Hanau · Salzstraße 26 · Telefon: 06181-6102719  
E-Mail: hanau@coffee-bay.de



## SCHOKOLADE & WHISKY-TASTING

13.11.2019 · 19.00 Uhr · LUTHER Bistro Auf der Aue

### Eine perfekte Kombination!

Whisky-Rundreise durch Schottland – bei jedem Halt ein Genuss von Schokolade... An diesem Abend werden sechs außergewöhnliche Genusskombinationen präsentiert.

Das Schokolädchen Bruchköbel, Wein- & Whiskyshop Maintal und LUTHER Service GmbH sind Ihre Gastgeber.

**Paketpreis 49,- Euro pro Person (max. 30 Teilnehmer)**

**Tickets erhältlich in der Martin Luther Anlage 8, Hanau.**



### Reservierung und Infos:

Luther Service GmbH · Milissa Kraus · Telefon: 0171-5666268

E-Mail: [luther@ml-service.de](mailto:luther@ml-service.de)



# VERANSTALTER

## **Best Western Premier Hotel Villa Stokkum**

Steinheimer Vorstadt 70 · 63456 Hanau · Tel. 06181-664-0  
[www.villastokkum.de](http://www.villastokkum.de)

**Central – Café & Bar** · Am Markt 21b · 63450 Hanau · Tel. 06181-5077230  
(Büro: Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr) · [www.central-hanau.de](http://www.central-hanau.de)

**Coffee-Bay Hanau** · Salzstraße 26 · 63450 Hanau · Tel. 06181-6102719  
[www.coffee-bay.com](http://www.coffee-bay.com)

**Cubaña – Cantina y Bar** · Große Dechaneistraße 24 · 63450 Hanau  
Tel. 06181-5077230 (Büro: Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr)  
[www.cubana-hanau.de](http://www.cubana-hanau.de)

**Der Laden** · Salzstraße 23 · 63450 Hanau · Tel. 06181-4343270  
[www.derladen-hanau.de](http://www.derladen-hanau.de)

**Graf Ludwig** · Kastanienallee 2a · 63454 Hanau · Tel. 06181-5075530  
[www.graf-ludwig.de](http://www.graf-ludwig.de)

**Hip Hopfen** · Hirschstraße 12 · 63450 Hanau · Tel. 06181-7019831  
[www.hip-hopfen.de](http://www.hip-hopfen.de)

**Ibiza del Mar** · Salzstraße 17 · 63450 Hanau · Tel. 06181-4278241  
[www.ibizadelmar.de](http://www.ibizadelmar.de)

**Klara – Küche & Bar** · Am Markt 8c · 63450 Hanau · Tel. 06181-5077230  
(Büro: Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr) · [www.klara-hanau.de](http://www.klara-hanau.de)

**Lug Ins Land** · Schloßstraße 1a · 63456 Hanau · Tel. 06181-659725  
[www.luginsland-hanau.de](http://www.luginsland-hanau.de)

**LUTHER Bistro Auf der Aue** · Philippsruher Allee 14 · 63450 Hanau  
Tel. 06181-2902160 · [www.luther-bistro.de](http://www.luther-bistro.de)

**LUTHER Bistro Bernhard Eberhard** · Röderstraße 1 · 63450 Hanau  
Tel. 06181-3005442 · [www.luther-bistro.de](http://www.luther-bistro.de)

**Märchencafé** · Am Markt · 63450 Hanau  
Tel. 06181-6109990 · [www.maerchencafe-hanau.de](http://www.maerchencafe-hanau.de)

**Mueumscafé Schloss Philippsruhe** · Philippsruher Allee 45  
63454 Hanau · Tel. 06181-20029 · [www.museumscafe-hanau.de](http://www.museumscafe-hanau.de)

**Oak Barrels** · Französische Allee 16 · 63450 Hanau  
Tel. 06181-254132 · [www.hannenfass-hanau.de](http://www.hannenfass-hanau.de)

**Pfeifen-Stube Heck** · Rosenstraße 15 · 63450 Hanau · Tel. 06181-20585

**Schimmelpfennig Reisen** · Josef-Bautz-Straße 3 · 63457 Hanau  
Tel. 06181-572288 · [www.maerchenbahn.de](http://www.maerchenbahn.de)

**Zum Rothen Löwen** · Landstraße 4 · 63454 Hanau · Tel. 06181-4272834  
[www.zum-rothen-loewen.de](http://www.zum-rothen-loewen.de)

**hanau |  
marketing** GmbH

Am Markt 14–18 · 63450 Hanau

Telefon: 06181-4289480

E-Mail: [info@hanau-marketing-gmbh.de](mailto:info@hanau-marketing-gmbh.de)

Geschäftsführer: Martin Bieberle

[www.hanau-marketing-gmbh.de](http://www.hanau-marketing-gmbh.de)

[www.gastronomie.hanau.de](http://www.gastronomie.hanau.de)

*Mit freundlicher  
Unterstützung der  
Tourist-Information  
der Stadt Hanau*