

Stadtverführung begeistert die Gäste.

Wenn aus einer Stadtführung eine Stadtverführung wird, bedeutet das für die Teilnehmer Genuss und Unterhaltung gleichermaßen. Mit dem neuen Konzept „Stadtverführung“ laden die Stadt Montabaur und einige kleine feine Geschäfte aus der Innenstadt zu einer neuen Form der Stadtführung ein: Mit einem Stadtführer besuchen die Teilnehmer im Wechsel die historischen Orte der Altstadt und einige ausgewählte Ladengeschäfte in der Innenstadt. Dort werden kleine Spezialitäten gereicht. So verbinden sich kulinarische mit kulturellen Genüssen zu einem Rundum-Erlebnis. Die ersten beiden „Stadtverführungen“ der neuen Reihe waren im Nu ausgebucht; weitere Angebote sind in Planung.

„Das war mal etwas anderes!“ So lautete das einhellige Votum der Teilnehmer der ersten „Stadtverführung“. Zwei Stunden lang hatte Stadtführerin Isabelle Grünthaler sie durch die historische Altstadt geführt und dabei Montabaur's Stadtgeschichte Revue passieren lassen. Besonders die kleinen Anekdoten und Randnotizen der Geschichte, die Grünthaler zwischen den einzelnen Stationen servierte, trafen den Geschmack des Publikums. Geschmeckt haben aber auch die vielen kleinen Köstlichkeiten, die die Ladeninhaber ihren Gästen servierte. Frisch gerösteter Kaffee in der Rösterei Caffeeemo, regionale Chutneys bei La Bocca bis hin zu feinen Pralinen von Café Görg verwöhnten die Gaumen. Im Teeladen Tee-in konnten die Teilnehmer verschiedene Tees probieren und dazu von dem speziellen Teegebäck naschen, das nach schottischem Rezept eigens hergestellt wird. Zum Ausklang steuerte die Gruppe schließlich die Weinbar „Zum Heiligen Geist“ an, wo neben Käse und Brot aus dem Bioladen natürlich auch weißer und roter Wein gereicht wurde. Bei der geselligen Nachlese des Abends gab es viel Lob für die Stadtführerin und das neue Konzept zu dieser „Stadtverführung“. Das Kompliment der Teilnehmer „Lustig, lecker und lehrreich“ galt denn auch allen Stadtverführern, die dieses Rundumerlebnis ermöglicht hatten.



Frisch gerösteter Kaffee hat ein betörendes Aroma. Wie das Rösten funktioniert, zeigt Andreas Randelshofer im Caffeeemo.



1



2



3

1

Sie ist in ihrem Element, wenn sie von Chutneys, Dipps und Essigspezialitäten erzählt: Gabriele Schippers, die Inhaberin des La Bocca.

2

Tee ist weit mehr als heißes Wasser mit Geschmack. Von Wissenschaft und Leidenschaft weiß Timea Hustiak vom Tee-in viel zu berichten.

3

Der gute Geist des Hauses: Vor ihrer Weinbar „Zum heiligen Geist“ heißt Ingrid Wild die „Stadtverführten“ im historischen Gasthaus willkommen.