



STADT
HESSISCH
LICHTENAU



Ab in die Mitte - Längster Tisch in Hessisch Lichtenau am Sonntag, 23. August 2009

Im Rahmen des Projekts „Ab in die Mitte“ haben sich die Gastronomen aus Hessisch Lichtenau etwas besonderes einfallen lassen. Am Sonntag, 23. August 2009 laden sie an den „Längsten Tisch in Hessisch Lichtenau“, von 11.30 Uhr bis 18.00 Uhr, ein. Vom Rathaus bis in die Poststraße wird als nordhessische Spezialität „Tafelspitz und Grüne Soße“ zum Preis von 12,50 € / Person angeboten. Erhältlich sind die Teilnahmekarten ab Freitag, 7.08.09 bei den nachstehend aufgeführten Gastronomiebetrieben:

1. Wirtshaus „Zur Traube“, Landgrafenstr. 5, 37235 Hessisch Lichtenau
2. Berggasthof Hoher Meißner, Zur Hausener Hute 10, 37235 Hessisch Lichtenau
3. Ratskeller, Landgrafenstr. 17, 37235 Hessisch Lichtenau
4. Zum Karpfenfänger, Schulgasse 5, 37235 Hessisch Lichtenau

Musikalisch umrahmt wird die Veranstaltung durch die Band „Golden Songs“ und die „Hot Four Jazzband“, die entlang des „Längsten Tisches“ an verschiedenen Plätzen auftreten. Nach dem hoffentlich allen Gästen die nordhessische Spezialität gemundet hat, bieten die Gastronomen zusammen mit den Landfrauen und „Walburger Allerley“ selbst gebackenen Kuchen, Waffeln und Kaffee an. Im Rahmen eines verkaufsoffenen Sonntags präsentieren die Lichtenauer Gewerbebetriebe ihre Angebote.

Alle Bürgerinnen und Bürger, Vereine, Verbände und Gewerbetreibende sind herzlich eingeladen dafür zu sorgen, das der „Längste Tisch in Hessisch Lichtenau“ im Rahmen des Wettbewerbs „Ab in die Mitte“ ein voller Erfolg wird.

Kommen Sie am Freitag, 7. August 2009 zwischen 10:00 und 13:00 Uhr und ab 17:00 Uhr zum „langen Markttag“ auf den Kirchplatz, um sich Appetit zu holen, da an diesem Tag die Gastronomen vor Ort Kostproben von Tafelspitz und Grüne Soße anbieten. Gleichzeitig haben Sie die Möglichkeit, sich vor Ort an diesem Tag, durch Kauf einen Verzehrbon zu sichern. Dafür erhält jeder Käufer ein Glas Holunderblütensekt gratis.

Sofern die Witterung schlecht sein sollte, bieten die beteiligten Gastronomen alle Angebote in ihren Häusern sowie im Bürgerhaus an.

Pressemitteilung