



## Köstlich lebendig! Gastronomie

Wir wollen Ihnen Appetit machen. Auf eine vielseitige Stadt. Aber auch auf deren abwechslungsreiche Küche. Schlotterkappes mit Blutwurst? Pfefferpotthast? Eine Bulette? Oder betet der hungrige Magen einen „Rosenkranz“ mit Mettenden herbei? Gutbürgerliches deftig Regionales, leckere Hausmannskost kommen ebenso auf den Teller wie internationale Spezialitäten. Damit erschöpft sich das kulinarische Angebot lange nicht. Rotbarbe auf Tomaten-Gazpacho? Jakobsmuscheln auf Spargelrisotto? Gucken Sie auch den jungen kreativen Köchen in Topf und Pfanne und lassen Sie sich deren Gaumenfreuden auf der Zunge zergehen.

Diese Stadt hat Geschmack und ihre Gäste haben die Auswahl innerhalb der gesamten Spannbreite zwischen Sterneküche und Suppen-Imbiss. In mehr als 300 Gaststätten und Restaurants, von rustikal bis elegant, von jugendlich bis originell, werden Sie willkommen geheißen.

Sie wissen ja: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Dabei haben wir die Getränke bislang außen vor gelassen. Damit geizt der Hagener natürlich nicht, und er weiß einen edlen Tropfen zu schätzen. Einen

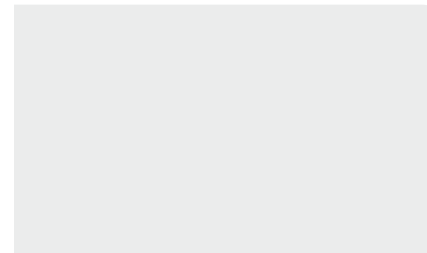
charaktervollen Roten, gekeltert aus Italiens sonnenverwöhnten Trauben zum Beispiel – verkostet im historischen Weinkeller.

Tradition und beste Zutaten: Das sind zwei entscheidende Positionen aus den Rezepten für Hagener Spezialitäten – der Rest ist Können und geheim. Produziert wird purer Genuss für Kenner über Stadt- und Landesgrenzen hinaus. Nehmen Sie die Vormann Brauerei in Dahl: Sind Sie ein Biertrinker, können Sie hier selig werden. Von Pils bis Malz, von Doppelbock bis Weizen: Mit 5.000 Hektolitern Ausstoß zählt die Brauerei zu den Kleinen, mit ihren (zum Teil in Holz) ausgereiften Sorten zu den Feinen.

„Was man gerne macht, macht man gut“, sagen Klaus Wurm und Christian Vormann. Und wieder ist es die Mischung aus Enthusiasmus, Wissen und ausgesuchten Inhaltsstoffen, die die geistreichen Brände und süffigen Liköre von „Bonum Bono“ zu etwas Besonderem macht. Übrigens: Auch für einen guten Whisky direkt aus der Brennerei brauchen Sie keine Reise nach Schottland mehr buchen...

### Delicious and Alive!

We want to whet your appetite: For a versatile city. But also for its varied cooking. At more than 300 pubs and restaurants Westphalian and international treats are served. You have the choice between award-winning cuisine and simple snacks. And Hagen has its very own specialties: Beer is brewed here, schnaps is distilled and „grandmother’s kitchen secret“ provides proper seasoning – also for a flavoursome stay.



46 Umdrehungen und keine Kopfschmerzen: Hagens Doppel-Wachholder, der Eversbusch, liebevoll „Hasper Maggi“ genannt, wird im wilden Westen der Stadt gebrannt, traditionell in Tonkrüge abgefüllt – und überall gerne getrunken. Auch dieser Schnaps birgt Familientradition und -geheimnisse: Die Rezeptur ist seit über 200 Jahren überliefert – aber nur von einem Eversbusch zum nächsten.

Sie sehen: Hagen schmeckt alles andere als fad. Auch wenn sich schon die Erfinderin der Würze nicht in den Suppentopf gucken ließ. „Großmutter’s Küchegeheimnis“ ist der Fond schmackhafter Gerichte. Den guten Geschmack gibt es in Würfeln unter dem Namen „MeHa“. Hagen kocht! So gut, dass sich der Mietkoch vom Existenzgründer längst zum Klassiker etabliert hat.

Läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen? Dann ist bewiesen: Diese Stadt ist so köstlich lebendig!

