

19. April 2023

Craft Beer & Gourmet Festival und Stade in Bewegung Aktionswochenende zum Monatswechsel

Das lange Wochenende um den 1. Maifeiertag lockt mit einem vielfältigen Angebot in die Stader Innenstadt. Gemütliches Miteinander unter freiem Himmel, maritimes Flair am Stadthafen und ein vielfältiges kulinarisches Angebot dürfen Gäste des Stader Craft Beer & Gourmet Festivals erwarten. Die Altstadt steht am Sonntag, 30. April, mit dem Aktionstag „Stade in Bewegung“ unter dem Motto von Bewegung und Mobilität. Von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr öffnen außerdem die Geschäfte zum ersten verkaufsoffenen Sonntag des Jahres.

Gourmet-Meile am Stadthafen

Von Freitag, 28. April, bis Montag, 1. Mai, findet am Stadthafen das beliebte Stader Craft Beer & Gourmet Festival statt. Außergewöhnliche Kreationen und feine Braukunst locken Gäste zum Gaumenschmaus an den Hafen und lassen Genießer-Heizen höherschlagen. Die Eröffnung der Veranstaltung findet am Freitag, 28. April, um 15.00 Uhr mit feierlichem Fassanstich durch die stellvertretende Bürgermeisterin Daniela Oswald am Stand von „Wildwuchs Brauwerk“ statt.

Rund 30 Speisen- und Getränkeanbieter sorgen für eine große Vielfalt und versprechen Genuss für jeden Geschmack. Eine Vielzahl von Anbietern des sogenannten Craft Beers wird vertreten sein und diverse schmackhafte sowie kreative deutsche und internationale Biersorten präsentieren – jeder findet etwas von hell bis dunkel, was sein Herz begehrt. An 13 Ständen steht der Biergenuss im Fokus. Verschiedenste Sorten Craft Beer und herkömmliche Bierspezialitäten werden angeboten. Neben den Craft Beer Angeboten werden auch Weine, Cocktails und Erfrischungsgetränke ausgeschenkt. Der kleine oder große Hunger wird je nach Laune süß oder herzhaft, mit Fisch, Fleisch oder Vegetarisch gestillt. Regionale Speisen, mediterrane Genüsse, skandinavische oder österreichische Spezialitäten und vieles mehr runden das Menü ab.

Öffnungszeiten der Gourmet-Meile: Freitag 13.00 bis 24.00 Uhr, Samstag 14.00 bis 24.00 Uhr, Sonntag 12.00 Uhr bis 24.00 Uhr, Montag 13.00 bis 18.00 Uhr. Veranstaltet wird das Stader Craft Beer & Gourmet Festival von der STADE Marketing und Tourismus GmbH in Kooperation mit Lampenfieber Weinmarketing. Die Stadtwerke Stade sind Sponsor der Veranstaltung.

Tanz in den Mai auf der Greundiek

Parallel zum Craft Beer & Gourmet Festival wird am Sonntag, 30. April, auf dem Museumsschiff Greundiek die Nacht zum Tage gemacht. Beim „Tanz in den Mai“ mit DJ Jens Böttcher verwandelt sich die maritime Botschafterin der Hansestadt kurzerhand zur Party-Location. Tickets zum Preis in Höhe von 12,00 Euro gibt es in der Tourist- Information am Hafen und online unter www.stade-tourismus.de sowie an der Abendkasse.

Aktionstag „Stade in Bewegung“ mit verkaufsoffenem Sonntag

Am Sonntag, 30. April, geht es lebhaft zu in der Stader Altstadt. Beim Aktionstag „Stade in Bewegung“ dreht sich von 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr alles um die Themen Mobilität und Sport. Verschiedene Anbieter laden zum Ausprobieren und Staunen ein.

Auf dem Platz „Am Sande“ sind Besucherinnen und Besucher der Auto-Schau zum Bestaunen der neusten KFZ-Modelle, Probesitzen und Fachsimpeln mit den Vertretern der Stader Autohäuser eingeladen. Nur ein paar Schritte entfernt auf dem Pferdemarkt tummeln sich Liebhaberstücke und besondere Oldtimer-Modelle vorgestellt vom Classic Club Niederelbe. Ähnlich eindrucksvoll, jedoch etwas gemächlicher geht es beim Vespa Club Hamburg auf dem Bürgermeister-Dabelow-Platz zu. Die beliebten Mofas lassen die Herzen von Jung und Alt höherschlagen. Ebenfalls auf zwei Rädern erfolgt die Fortbewegung am Stadthafen. Probefahrten mit E-Bikes, E-Trikes und E-Scootern bieten ein Erlebnis mit besonderem Radelkomfort. Ganz ohne E-Antrieb sind die SUP-Boards auf dem Wasser am Holzhafen unterwegs. Mit dem SUP Club Stade geht es auf eine Paddeltour entlang des Fitness-Trails auf dem Burggraben.

Die Geschäfte in der Stader Altstadt haben an diesem Sonntag von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet.

Weitere Informationen zum Stader Craft Beer & Gourmet Festival und den Aktionen in der Altstadt gibt es auf www.stade-marketing.de.