

# „Freiland-Gockel Night Fever“ im marg-i



Inge Schild freut sich auf die Lühnder Freilandhähnchen von Jenny und Harm-Wilhelm Ahlwes.

Weshalb es „Kochkunst“ heißt, lässt sich bei Margrith und Inge Schild probieren. „Gute Zutaten“ sind in ihrem Restaurant marg-i selbstverständlich. Die feine Kartoffel „Rote Emmalie“ kommt aus dem Burgdorfer Land, die köstlichen Bio-Pilze aus Himmstedt und ihre frischen Kräuter bauen die leidenschaftlichen Gastgeberinnen selber an. Sie jonglieren mit 15 Gemüsesorten, vom Fenchel bis zum traditionsreichen Mai-rübchen, während sie Fleischfans

mit Kaninchen „Toni“ oder iberischem Duroc-Schwein glücklich machen. Und wer über die Frage: „was war zuerst da? Ei oder Huhn“ bei einem Wein des Gutes Schild sinnieren möchte, findet hier die vorzügliche Auswahl ebenso wie prickelnde Vio-Schorlen oder Fruchtcocktails.

Und was das Huhn betrifft, haben die marg-i Ladies mit den Mästern der Lühnder Freilandhähnchen Jenny und Harm-Wilhelm Ahlwes natürlich eine heiße Antwort entwickelt: am 22. Sep-

tember ab 19 Uhr gibt es Hühnergenuss vom Feinsten: Das Menue „Freiland-Gockel Night Fever“ beantwortet die Kockkunst-Frage in vier Gängen.

■ **marg-i**  
**Restaurant im**  
**Parkschlösschen Lehrte**  
**Am Parkschlösschen 1**  
**31275 Lehrte**  
**Telefon (0 51 32) 5 17 12**  
**www.restaurant-**  
**parkschloesschen-lehrte.de**