

25 JAHRE MARG-I

RESTAURANT UND BIERGARTEN IM PARKSCHLÖSSCHEN LEHRTE

Marg-i
RESTAURANT
IM PARKSCHLÖSSCHEN



Das Lehrter Restaurant Marg-i ist im Parkschlösschen zu Hause (großes Bild). Am 21. Juni spielen Guided Splinters, am 22. Juni Under Prescher. Inge und Margrith Schild feiern 25 Jahre Gastrofreuden und laden herzlich in ihr Restaurant ein (kleines Bild).

Erfolgszutaten: Fantasie, Geschmack und eigener Kopf

Restaurant Marg-i startet am 22. Juni ins Jubiläumswochenende mit Livemusik und kulinarischen Überraschungen

Wie gelingen 25 Jahre Gastrofreuden? Das originale Booklet zum Jubiläum des Lehrter Restaurants liefert eine marg-i-sche Antwort: „Die höchste Form des Glücks ist ein Leben mit einem gewissen Grad an Verrücktheit“, schreiben Inge und Margrith Schild. Voller Mut, Ideen und ganz eigenen, gastronomischen Vorstellungen haben Lehrtes Gastro-Queens ihren unvergleichlichen Marg-i-Stil entwickelt. Die Gäste würdigen Power und Facettenreichtum, doch vor allem genießen sie köstliche Kreationen im unvergleichlichen Ambiente. Mancher Genussmensch hält schon seit 25 Jahren die Treue.

„Wir sagen Danke“

Am Sonnabend starten Inge und Margrith Schild in ins Jubiläumswochenende. Auch zukünftig garantieren sie ihre unnachahmliche Mischung aus Phantasie, Geschmack und besten Zutaten -

ganz nach dem Motto: „Essen Sie sich fröhlich - feiern Sie sich fit!“, natürlich im Lehrter Restaurant im Parkschlösschen. Kompromisslos in Sachen Qualität und verspielt in den Details, freuen sich Inge und Margrith Schild über den Erfolg ihres Mottos: „Unsere Lieblingsfarbe ist bunt“, frei nach Walter Gropius. Das wird natürlich Marg-i-mäßig gefeiert. Am Sonnabend 22. Juni spielen die Guided Splinters von 18 bis 22 Uhr. Am Jubiläumssonntag, 23. Juni werden Under Prescher ihren mitreißenden Auftritt haben.

„Für uns lassen sie besondere Zeiten noch einmal aufleben“, freut sich Inge Schild über die Wertschätzung der Musiker. Die treten eigentlich in der ursprünglichen Formation gar nicht mehr auf. Aber Inge und Margrith zu Ehren finden sie sich zusammen und lassen es klingen und krachen. Da passt es, den Biergarten des Lehrter Restaurants Marg-i wieder zu öffnen.

Start mit Café und kleiner Abendkarte

Mancher erinnert sich: schon im Aligser Eck, dass Inge Schild vor einem Vierteljahrhundert als Café mit kleiner Abendkarte eröffnete, zählten Ausstellungen, Musik und Kleinkunst zum facettenreichen Konzept. „Vegetarische Gerichte waren 1994 auf der Speisekarte noch undenkbar. Dank der geschickten Platzierung auf Buffets wurden Bulgur, Kichererbsen und andere vegane und vegetarische Leckereien salonfähig“, erinnert sich Inge Schild an den Veggie-Start.

Nach ihrer Kindheit auf einem Bauernhof in den 1950er Jahren, einer soliden Ausbildung zur Hauswirtschafterin sowie Lehr- und Wanderjahren als Werbetechnikerin und Außendienstmitarbeiterin brachte sie bei den Küchenklassikern Farbe ins Spiel beziehungsweise auf den Teller: Bunte Bratkartoffeln und Tortorte avancierten zu den Favoriten im Aligser Eck. Das Kuchenbuffet erlebt übrigens im Marg-i gerade eine Renaissance - jeden Sonntagmittag werden Naschkatzen mit feinen Kuchen und Torten verwöhnt.

Margrith rockt den Service

Dank Margrith ging die Party richtig los. Sie kam als Gast, kündigte ihren Job und rockt seitdem den Service. Anfangs im Aligser Eck, seit 2011 im Marg-i, dem Lehrter Restaurant im Parkschlösschen, dass möglicherweise schon seinen hundertsten Geburtstag feiern kann. Margrith hält die treuen Mitarbeiterinnen zusammen, selbst in stürmischen Zeiten und die gibt es



Unter dem Motto „Feiern Sie sich fröhlich“ bietet das Marg-i den würdigen Rahmen mit dem gewissen Etwas an Verrücktheit. Für jeden Anlass - auch für Hochzeiten - wird der passende Rahmen gestaltet.

in der Gastronomie ebenso, wie ein wohltemperiertes Glas Wein. Im Restaurant Marg-i wird selbstredend Schild-Wein aus St. Kathrinen ausgeschenkt. Oder darf es etwas Feines von Diana und Luis Souto Méndez sein, die mit ihrem Vinos galicien ausgewählte Tropfen von spanischen Winzern der Superklasse führen? Wer es lieber alkoholfrei und erfrischend schätzt, gönnt sich in diesem Sommer eine der prickelnden Lütz Landlust Schorlen. „Das Motto: ‚Volle Pulle Heimat‘, könnte von uns sein“, findet Margrith Schild und serviert die „Schöne Helene“ oder den „Stachel-Bären“.

Erna kommt und Ernst ist da

„Wir haben tolle Gäste und wir haben tolle Lieferanten“, berichtet Inge Schild. Das sagt sie nicht ein-

mal so dahin, sondern verewigt manchen Namen auf der Speisekarte. Erst wurden ihre Großeltern Martha und Franz sowie Emma und Willi zu Namensvettern, später fanden sich auch Toni und Gill auf der Karte wieder. Das Essen à la carte spiegelt die Anpassung an sich ändernde Zeiten. „Heute arbeiten wir mit regionalen Betrieben zusammen und führen einen engen Dialog mit ihren Inhabern“, berichtet Inge Schild. Wer Edelpilze aus Söhle, Gemüse aus der Bioland-Gärtnerei und auf dem Nöhrenhof einkauft oder Lühnder Freilandhähnchen schätzt, erlebt im Restaurant Marg-i, welche köstlichen Kreationen aus den guten Zutaten bereitet werden können.

Dein ist mein ganzes Herz

Gäste, die Individualität und Engagement zu schätzen wissen, ge-

nießen die immer wieder neuen, leckeren und überraschenden Seiten des Lehrter Restaurants Marg-i, gekocht von Karin Roesch. Auch an der Atmosphäre wird mit Geschmack und Farbenfreude gefeilt, jeder festliche Anlass wird mit seiner eigenen Choreografie aus Menü und Ambiente würdig gestaltet. Ob sich Heldin und Held finden, die Kinderlein kommen oder alle Jahre wieder das Wiegenfest naht - das Marg-i ist die perfekte Wohlfühladresse in der Region Hannover, die Generationen verbindet aber auch bei Abschieden den richtigen Ton trifft, nach dem Motto „Spuren hinterlassen“.

„Danke für 25 Jahre und herzlich willkommen zum nächsten kulinarisch-kulturellen Abenteuer“, laden Inge und Margrith Schild herzlich zum „Marg-i-schen Erlebnis ein.“

Jubiläumspreise zum runden Geburtstag

„Zum Jubiläumswochenende freuen wir uns über telefonische Anmeldung, das beruhigt unsere Nerven“, wünscht sich Inge Schild. Dafür werden die Gäste mit kulinarischen Aktionen und diversen Getränke-Specials zu Jubi-Preisen überrascht.

Weitere aktuelle Informationen und interessante Angebote gibt es außerdem im Internet auf der Seite www.marg-i.de und www.restaurant-parkschloessen-lehrte.de.

■ Marg-i
Restaurant im Parkschlösschen
Am Parkschlösschen 1
ehemals Manskestraße 10
31275 Lehrte
Telefon: (0 51 32) 51712



Alles begann 1993 mit der Dorfgaststätte Aligser Eck. Hier eröffnete Inge Schild ihr Café mit kleiner Abendkarte.

drei.design/bureau
Innenarchitektur · Mediengestaltung · Fotografie
Jan Skibba · 0170-5550451

Lühnder Freilandhähnchen
Ummelner Pforte 3
31191 Algermissen / Lühnde
luehnder-freilandhaehchen.de
Tel.: 05126 / 804 48 58

HEIMBS
MANUFAKTUR SEIT 1880

SCHILD
SAKT KATHARINEN

Spanische Weine *online*
by **VINOS** galicien
www.spanische-weine.online

Die größte Taxizentrale Lehrte
15 15 TAXI
Burgdorfer Str. 22 · 31275 Lehrte
www.taxizentrale-lehrte.de

SIGNAL IDUNA
Versicherungen und Finanzen
Individuelle Beratung für individuelle Lösungen.
Doris Martin
Brahmsstr. 10 · 31303 Burgdorf
Tel.: 05136 / 89 48 21 · Fax: 05136 / 8 26 08

Ihr Hofladen in Lehrte
Nöhrenhof
Im Jägerwinkel 2
31275 Lehrte
Tel.: 0 51 32 / 25 28
Fax: 0 51 32 / 82 42 99
www.noehrenhof.de

SEIT 1546
GILDE

Herzliche
Geburtsgrüße
vom Gästehof Schild.
Weit weg, doch
ganz eng verbunden!
Gästehof Schild
Unterwegs ein Zuhause finden
www.gastehof-schild.de

Skibba & Willardt
Wirtschaftsprüfung · Steuerberatung
steuerkanzlei-burgdorf.de

Der richtige Weg zum Getränk!
GETRÄNKE SCHULZ

Bioland Gärtnerei Kiebitz
Gemüseanbau & Bioläden