

**JETZT
ONLINE**



Eine Auswahl
lohnenswerter Adressen
finden Sie ab sofort
auch online unter
Hannovergehtaus.de

HANNOVERGEHT AUS!

**DER GASTRO-GUIDE
FÜR HANNOVER
UND DIE REGION**



Die aktuelle
Ausgabe im
Zeitschriften-
handel.
132 S. / 5,00

Wein und Menü als unwiderstehliche Kombination

marg-i lädt zur Neuentdeckung bekannter Zutaten ein



**Inge Schild ent-
wickelt immer
wieder neue
Rezeptideen und
präsentiert die
unwiderstehlichen
Seiten von vega-
nen und vegetari-
schen Grünkohl-
gerichten.**

Essen ist lecker und kann zugleich eine Entscheidung für mehr Bewusstsein sein. Wie inspirierend und köstlich ve-

gane und vegetarische Speisen schmecken, beweisen Inge und Margrith Schild schon seit über 25 Jahren. „Für uns war es nicht

außergewöhnlich, zum Beispiel mit Linsen als Zutat mal etwas ganz Neues auszuprobieren“, erinnert sich Inge Schild.

Frische, Fantasie und eine große Bandbreite leiten die Entscheidungen, welche Zutaten zu einem typischen marg-i-Gericht

komponiert werden. Neue Perspektiven auf eigentlich Bekanntes machen den Reiz aus.

Wer bisher nur die traditionsreiche Grünkohlvariante mit Kasseler und Bregenwurst kennt, kann im marg-i bemerken, dass das Gemüse wohl unterschätzt wurde. Auch als Salat, Pesto und in weiteren Variationen beweist der Grünkohl geschmackliche Klasse.

„Unsere Gäste gehen den Weg gerne mit“, freut sich Inge Schild, die neben Pilzen in Bio-Qualität aus Söhlde auch Durocschwein, Lühnder Freilandhähnchen und die soeben „gelandeten“ Dithmarscher Gänse auf der Speisekarte führt.

Die Sorgfalt bei der Entscheidung zu Herkunft und Wahl der verwendeten Zutaten setzt sich ebenso selbstverständlich bei den Getränken fort. So stammen die hochwertigen Fruchtsäfte von Lütts Landlust. Altbekannte Sorten wie Stachelbeeren geben dem Quellwasser aus dem Natur-

park Dümmer den einmaligen Geschmack.

Mit dem gleichen sicheren Händchen wählt Inge Schild auch den Wein aus. Wie passend, dass Schild-Weine besonders überzeugend sind. „Wir haben uns zur Weinprobe mit den feinen Schild-Weinen natürlich ein verlockendes Menü einfallen lassen“, verrät Inge Schild und lädt herzlich zum unverwechselbaren Genuss von Wein in Kombination mit der wahrhaftigen marg-i-Küche ein, bei der Seele und Herz zu den Grundzutaten zählen.

