

## NIL hat sich auf regionale Zutaten spezialisiert

HAZ  
14.5.10

Stammgäste wissen das Lokal NIL und seine einzigartige Atmosphäre zu schätzen. Ob morgens, mittags oder abends - hier jede Tageszeit ihren eigenen Reiz. Das Publikum ist über den Tag hinweg ganz unterschiedlich. Zum Kult geworden sind die „Blue Mondays“, an denen bei freiem Eintritt Live-Musik geboten wird. Gastwirt Rüdiger Schärpling hat sich seit einigen Jahren immer mehr auf Speisen spezialisiert, deren Zutaten von regionalen, nicht industriell arbeitenden Erzeugern stammen. Er ist deshalb auch Mitglied bei Hi-Land, dem Verein, der auf die Vermarktung heimischer Produkte setzt.

Auf der sich immer wieder ändernden regionalen Speisekarte werden die Erzeuger ausgewiesen. So weiß der Gast beispielsweise, wenn er einen Krustenbraten mit Karottengemüse, Pastinaken und Kartoffelpüree bestellt, dass das Fleisch vom Bunten Bentheimer Schwein vom Demeter Hof Luna aus Everode stammt. Lieferanten sind unter anderem auch der Biolandhof Hollemann aus Einum (Kartoffeln), Renate Bergmann aus Betheln (Schafs- und Ziegenkäse) und Michael Volm aus Söhre (Apfelsaft).

Bei der Herkunft des Fleisches setzt Schärpling nicht nur auf regionale Erzeuger, sondern vor

auf die, die sich der Züchtung und artgerechten Haltung alter Tierrassen verschrieben haben. Seine Gäste, wissen die Qualität der regionalen Zutaten zu schätzen, die Nachfrage nach den Speisen ist groß. Das freut den Gastronomen natürlich, der sein Interesse an Lebensmitteln dafür einsetzt, dass ein hoher Anspruch erfüllt werden kann. Dafür ist er auch stets auf der Suche nach neuen, qualitativ hochwertigen Waren.

Mit der gleichen Leidenschaft hat Rüdiger Schärpling auch die NIL-Weinwelt aufgebaut. Inzwischen hat er sogar eine Ausbildung als Sommelier. Er bietet erstklassige Weine nicht nur in seinem Lokal aus, sondern arbeitet auch als Zwischenhändler. Außerdem sind für den Gast die Weine von der Karte auch für zu Hause zu ordern.

Über eine einzigartige Location verfügt das NIL mit seinem Dachpavillon. Bis zu 40 Gäste können von hier aus einen herrlichen Blick über die Domstadt genießen, bei schönem Wetter lädt außerdem eine geräumige Terrasse zum Verweilen ein. Feiern jeder Art werden im Dachpavillon, der gleichzeitig offizielles Trauzimmer der Stadt Hildesheim ist, individuell ausgerichtet - ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Firmenjubiläum.