

Nil: Die Küche setzt gern auf Produkte regionaler Erzeuger

HAZ 25.9.09

„Wir sind kreativ und flexibel“ sagt Rüdiger Schärling über sich und sein Team im „Nil im Museum“, Am Steine 1 in Hildesheim. Stammgäste wissen das Lokal und seine einzigartige Atmosphäre deshalb längst zu schätzen. Und das morgens, mittags oder abends - schließlich hat hier jede Tageszeit ihren eigenen Reiz. Auch 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.

Das Speisenangebot im Nil ist vielfältig und lässt kaum Wünsche offen. Neben internationalen Gerichten und den gastronomischen deutschen Klassikern hat sich Rüdiger Schärling seit einigen Jahren immer

mehr auf Speisen spezialisiert, deren Zutaten von regionalen, nicht industriell arbeitenden Erzeugern stammt. Seit einem Jahr ist der Gastronom auch Mitglied bei Hi-Land, ein Verein, der auf die Vermarktung heimischer Produkte setzt. Auf der sich regelmäßig ändernden regionalen Speisekarte werden die Erzeuger grundsätzlich ausgewiesen. So weiß der Gast, der beispielsweise 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).



Die Terrasse vor dem Nil im Museum ist besuchenswert.



Stilvolles Ambiente im Innern.

Bei der Herkunft des Fleisches setzt Schärling nicht nur auf regionale Erzeuger, sondern vor allem auf die, die sich der Züchtung und artgerechten Haltung alter Tierrassen verschrieben haben. Das Interesse an der Rasse des Bunten Bentheimer Schweins beispielsweise verschwand ab Ende der 50er Jahre und damit drohte der Rasse fast ein Aussterben. Heute wissen Feinschmecker die Qualität des Fleisches wieder zu schätzen. Neben dem Bunten Bentheimer Schwein bevorzugt die Küche im Nil auch Fleisch vom Angler Rind oder vom Zackelschaf. Auch feinstes Charolais-Rind kommt auf den Teller. Dieses Fleisch wird vom Hof Wede in Isernhagen bezogen. Seine Gäste, so Rüdiger Schärling, wüssten die Qualität der regionalen Zutaten zu schätzen, die Nachfrage nach den Speisen sei 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.

Termine zum Vormerken:

Im Rahmen des Rosen und Rüben Projekts wird es am Sonntag, **4. Oktober**, ein kulinarisches Abschlussfest Früchte des Gartens geben. Bei diesem regionalen Markt der Genüsse werden hochwertige Produkte aus der näheren Umgebung sowie Spezialitäten aus europäischen Landstrichen präsentiert. Eine lange, festlich gedeckte Tafel lädt ein zum gastlichen Mal. Zeit: 10 Uhr Beginn mit Erntedankgottesdienst, Programm bis 18 Uhr Ort: Andreaskirche und südlicher Andreasplatz in Hildesheim. Das Nil wird dort vertreten sein und Gerichte mit regionalen Zutaten servieren.

Am **1. November** veranstaltet das Nil einen Tag der offenen Tür und präsentiert zwischen 14 und 18 Uhr seinen Dachpavillon. Es werden Tische eingedeckt, um den Gästen Möglichkeiten für die Ausrichtung von Feiern jeder Art aufzuzeigen.

sf

Mit der gleichen Leidenschaft hat Rüdiger Schärling vor geraumer Zeit damit begonnen, die Nil-Weinwelt aufzubauen. Dieser Geschäftszweig ermöglicht ihm, erstklassige Weine nicht nur im Lokal auszuschenken, sondern auch zu vertreiben. Die Weinkarte im Nil enthält beispielsweise mehr

als 80 Positionen, jede ist auch für zu Hause zu ordern. Hochwertige deutsche und italienische Weine von Top-Winzern bilden einen Schwerpunkt, aber auch Weine aus vielen anderen Ländern sind dabei - und das zu interessanten Preisen. Mehrmals im Jahr reist Rüdiger Schärling in der

Welt herum, um neue, außergewöhnliche Weine zu entdecken und an seine Gäste zu fairen Winzerpreisen weiterzugeben. Gleichzeitig ist er auch Lieferant für andere Gastronomiebetriebe. Das Nil im Museum ist seit neun Jahren beliebter Treffpunkt für ein gemischtes Publikum. Zu jeder Tageszeit ist ein Besuch empfehlenswert: Internationale Frühstücksideen lassen den Tag ab 10 Uhr gut beginnen. Die Tageskarte bie-

tet acht wechselnde Gerichte und verschiedene Snacks und ab 18 Uhr kann man die ausgesuchten Spezialitäten der Abendkarte bestellen. An Sonn- und Feiertagen wird es beim Familien-Brunch von 10 bis 14 Uhr gemütlich. Denn die Speisen werden erst nach und nach aufgetischt: Zu-



Einzigartig: Der Dachpavillon.

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. Illustre Gäste wie Vertreter der dänischen Botschaft wurden hier schon zur vollsten Zufriedenheit bewirtet. Das Nil-Team berät gerne bei der Auswahl eines erlesenen Buffets von herzlich bis fein. Auf Wunsch kann auch ein „Gesamtpaket“ bis hin zur Bereitstellung eines Künstlers für die musikalische Umrahmung der Feier gebucht werden. „Wir bieten sehr individuelle Lösungen, das ist unsere Stärke“, verspricht Rüdiger Schärling jedem seiner Gäste.

nächst wird das Vorspeisen-Buffet mit Aufschnitt und Käse in bester Qualität, Antipasti, mariniertem Tafelspitz, Speck, Eiern und vielem mehr eröffnet. Ab zirka 11.30 Uhr folgen warme Gerichte (Fisch, Fleisch und vegetarisch), danach das Dessert-Buffet. Reservierungen sind nötig. Das Restaurant selbst bietet 100 Personen Platz, in der Zwischenetage können etwa 70 Personen feiern. Vom trendigen Fingerfood-Buffet bis

zum Gala-Menü werden Speisen nach Wunsch des Gastgebers zubereitet, die Räume dem Anlass entsprechend dekoriert, die Tische stilvoll eingedeckt. Darüber hinaus kann man den Catering-Service auch in den eigenen vier Wänden für Feierlichkeiten jeder Größenordnung in Anspruch nehmen. Selbst Großveranstaltungen sind mit diesem professionellen Service kompetent zu meistern.