

...post!

Die Zeitung vom Inselhotel König



++ Ausbildung Hotelkraft +++ Gewinnspiel +++ Freizeittipp +++ Krabbencocktail++

Inselpost 1/2008

Mai 2008

www.inselhotel-koenig.de

Kinderessen im öffentlichen Hotelrestaurant

Für alle, die mit ihren Kindern ein Restaurant besuchen möchten, ist der „Norderney Treff“ im Inselhotel König die richtige Adresse. Ob in unserem öffentlichen Hotelrestaurant oder auf der Terrasse, bei uns kommen nicht nur die Erwachsenen, sondern auch die kleinen Gäste zu ihrem Recht.

Auf unserer Kinderspeisekarte bieten wir sechs Kindergerichte zu Preisen von 2 bis 5 Euro an. Da ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei. Für die Wartezeit gibt es auf Wunsch Buntstifte, denn die Karte ist zugleich als Ausmalbogen konzipiert, zum Malen und Mitnehmen. Zudem befindet sich in direkter Nähe

zum Restaurant die Kinderspielecke.

Passend zu den Kindergerichten servieren wir Cola, Limonade, Orangen- oder Apfelsaft in Kindergläsern zum Preis von 1 Euro.

Als Abschluss eines jeden Kinderessens gibt es im Norderney Treff eine Kugel Eis zu jedem Gericht.



Sommer-Sonnen-Arrangement

Eine Woche für zwei Personen gewinnen!

Machen Sie mit und gewinnen Sie eine Woche voller Entspannung und Abwechslung im Wert von 1064,- Euro

- 7 Übernachtungen im Komfortzimmer
- Täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Täglich Drei-Gänge-Abendmenü mit vier Hauptgerichten zur Wahl
- Freie Nutzung der 120 Quadratmeter großen

- Saunalandschaft
- Bademantel für die Dauer des Aufenthaltes

Und so geht es: Einfach eine Postkarte mit dem Betreff: „Sommer-Sonnen-Arrangement“ an das Inselhotel König senden (SN Strand & Land Hotel GmbH, Bülowallee 8, 26548 Norderney). Einsendeschluss ist der 31. August 2008 (Poststempel). Der Rechtsweg ist wie immer ausgeschlossen. Der Gewinner wird ausgelost und per Post benachrichtigt.

+ 10 mal Inselmagazin gewinnen!

Außerdem verlosen wir unter den Einsendungen 10 Abonnements des Inselmagazins He! Norderney. Für ein Jahr kommt den Gewinnern das Inselmagazin mit Geschichten von, um und über Norderney alle drei Monate ins Haus geflattert.



Gut für Körper und Seele

König-Saunaparadies für alle Interessierten geöffnet

In unserem stilvollen und modernen Saunaparadies finden Gesundheit und Lebensfreude einen außergewöhnlichen Rahmen. Träumen Sie in entspannter Atmosphäre, relaxen Sie in der finnischen

Sauna, erleben Sie im Dampfbad die Wirkung ausgesuchter Aromen oder vitalisieren Sie ihren Kreislauf unter der Erlebnisdusche.

Das Saunaparadies ist für alle Interessierten Inselgäste

und Norderneyer offen (Preis pro Person 7,50 Euro). Für Hotelgäste ist der Besuch in unserem Saunaparadies bereits im Übernachtungspreis enthalten.



Gute Basis durch vielseitige Ausbildung

Lina Wieczorek hat ihre dreijährige Lehre als Hotelfachfrau im Hotel König absolviert

„Hier ist man gefordert und hat immer Abwechslung“. Wenn Lina Wieczorek gefragt wird, was ihr an der Arbeit im Hotel König so gut gefällt, dann schwärmt sie von der täglichen Herausforderung. Auch nach fast drei Jahren Ausbildung findet sie die Arbeit „immer noch klasse“. Als Auszubildende zur Hotelfachfrau hat sie am 1. August 2005 ihre Stelle angetreten. Im vergangenen Herbst

ist Wieczorek bei den Ostfriesland-Jugend-Meisterschaften der Hotelfachleute unter die sechs Besten gekommen. In diesem Mai steht sie die schriftliche Abschlussprüfung in Emden an, sechs Wochen danach legt sie ihre praktische Prüfung ab. Dann ist die 20-Jährige staatlich geprüfte Hotelfachfrau. Und danach geht es gleich weiter: Als feste Umsatz-Kellnerin steigt sie so-

fort in das Saisongeschäft ein. Noch bis Ende 2009 will die gebürtige Norderneyerin auf der Insel bleiben, Geld sparen und dann für mindestens eine Wintersaison in die Schweiz gehen. „Weiter will ich noch nicht denken“, sagt Wieczorek. Mit der sehr vielseitigen Ausbildung habe sie auf jeden Fall einen Arbeitsplatz sicher. Und außerdem ist sie damit für alles offen: „Man kann überall hin“, erklärt sie und meint, „Amerika würde mich schon reizen.“ Und irgendwann möchte sich Lina Wieczorek gern selbstständig machen.

Die Basis dafür wurde im Hotel König gelegt: Zur Ausbildung gehört alles, was mit Hotel, Gastronomie, Service und Küche zu tun hat. „Man wird hier schnell ins kalte Wasser geworfen“, sagt Lina Wieczorek und findet das gerade gut: „Da lernt man schnell.“ Meist arbeiten die Auszubildenden im Teildienst: von 9 bis 13 Uhr und von 17.45 bis 22 Uhr. Doch in der Gastronomie und im Hotelgewerbe könne man nicht immer streng auf die Uhr gucken, sagt Lina Wieczorek. Sie weiß aber auch, dass sich die Zeiten ausgleichen.

Im Blockunterricht absolvieren die Lehrlinge in Emden die Berufsschule. Neun Wochen im Jahr. Dort gehören neben den Fächern Englisch,



Auch Servieren will gelernt sein: Lina Wieczorek im Foyer des Hotels König.

Deutsch, Politik, Wirtschaft und Sozialkunde auch Marketing, Beratung und Verkauf zur Ausbildung. Die Auszubildenden im Hotel König durchlaufen alle Stationen vom Housekeeping, über die Rezeption, Bar, Restaurant und die Küche. Und sie werden

auch für den Service auf der Terrasse vom Hotel König eingesetzt. Gerade da muss man ab und zu auch psychologisches Einfühlungsvermögen zeigen. Natürlich gebe es auch hin und wieder nicht ganz so angenehme Begegnungen mit Gästen, bestätigt Lina Wieczorek.

Doch das sei schnell vergessen und „man lernt daraus“. Ihr bleiben die schönen Erlebnisse in Erinnerung: „Die Gäste wollen sich gern unterhalten, und es kommen oft sehr nette Gespräche zustande.“

Acht neue Auszubildende in jedem Sommer

18 Auszubildende zu Hotelfachleuten, Restaurantfachleuten und Köchinnen und Köchen sind im Hotel König beschäftigt. Zu jedem 1. August werden acht neue Lehrlinge eingestellt.

Martin Meier ist Restaurantleiter im Hotel König und betreut die Auszubildenden. Wer schon einmal ein Praktikum in der Gastronomie absolviert hat und viel Engagement zeigt, habe gute Chancen, einen Ausbildungsplatz zu bekommen, sagt Meier. Und den Ausgelernten rät er, nach der Lehre „andere Häuser kennen zu lernen und sich beruflich weiter zu entwickeln“. Das sei wichtig für den beruflichen Werdegang, so Meier. Auch die Möglichkeit zur Fortbildung in Hotelfachschulen steht den gelernten Restaurant- oder Hotelfachleuten offen. Und damit der Einstieg in das Management von Häusern.



Immer wissen, was läuft

An unserer Rezeption finden Sie täglich eine neue Ausgabe unseres Tagesblatts. Hier stellen wir für Sie interessante Angebote zusammen: Vom Wetterbericht über das Kinoprogramm bis hin zu Veranstaltungstipps. Außerdem finden Sie im Tagesblatt die Menüempfehlung aus unserem Restaurant Norderney Treff.



Schauen Sie also täglich vorbei, dann verpassen Sie nichts.

Kids & Damen Kunterbunt

★★★★★
Jann-Berghaus-Str.20
Norderney
...bei uns ist jeder Tag ein
SCHNÄPPCHENTAG !!!

Wir führen Kinderbekleidung von...



BAD & MAD LEMMI fashion
...Und vieles mehr!



!! neue Adresse !!



Service bei Sonnenschein auf der Terrasse des Hotel König.



Jann-Berghaus-Straße 78
26548 Norderney
Tel. (04932) 412
Fax (04932) 1821

HIFI - VIDEO - TV - CD-ABTEILUNG - LEUCHTEN -
KÜCHENSTUDIO - THEKENBAU - GETRÄNKEANLAGEN -
ÜBERWACHUNGSANLAGEN - KÄLTE - KLIMA - HEIZUNG -
SANITÄR - BAUKLEMPNEREI - BADAUSSTELLUNG

Impressum

...post! ist die Zeitung des Inselhotels König.
Herausgeber: Inselhotel König, SN Strand & Land Hotel GmbH, Bülowallee 8
26548 Norderney, Telefon (0 49 32) 80 10, Telefax (0 49 32) 80 11 25
Redaktion: Dirk Kähler
Produktion: Fischpresse GbR, Poststr. 1, 26548 Norderney, Druck: SKN, Norden

Krisensicherer Beruf

Im Hotelfach ist Karriere möglich

Auszubildende wie die Norderneyerin Lina Wieczorek sind für Hoteldirektor Sascha Nüchter ein Glücksfall. Warum, das versteht man, wenn man sich mit ihm mal über das Thema Ausbildung unterhält. „Wir würden gerne in jedem Jahr vier Auszubildende für das Hotelfach und vier für den Beruf des Kochs einstellen“, so Nüchter. Fakt sei jedoch, dass es schwer sei, Auszubildende zu finden.

Das Inselhotel König setzt in der Ausbildung auf den Beruf des Hotelfachmanns, weil dieser sehr vielseitig ist. Eine gute Schulbildung ist in diesem Beruf nicht unbedingt ein Muss und darin, so Nüchter, liege die große Chance. Es gehe vor allem um die persönlichen Fähigkeiten. „Tatsache ist, mit der Ausbildung in der Hotellerie kann man alles erreichen. Selbst wenn es in der Schulzeit versäumt wurde, einen Abschluss zu bekommen.“ Die Karriere vom Tellerwäscher zum Hoteldirektor sei immer noch möglich und auch wenn es nicht so weit komme springe ein Schulabschluss dabei heraus.

Der Beruf des Hotelfachmanns sei krisensicher und wer dies wolle, dem stehe die Welt offen. In manchen Fällen, berichtet Nüchter, habe er seine alten Kontakte auch schon genutzt und seine Auszubildenden nach der Prüfung ins Ausland vermittelt, zu Kollegen, die er wiederum in seiner Ausbildungszeit kennen gelernt hatte und zu den noch Kontakte bestehen.

Das große Problem auf Norderney sei für Auszubildende die Unterkunft. Zwar biete



Hoteldirektor Sascha Nüchter würde gerne mehr ausbilden

das Hotel einige Wohnmöglichkeiten an, aber könne den Bedarf nicht decken. Selbst eine einfache Unterkunft sei auf Norderney nicht unter 300 Euro zu haben, was schon den Rahmen der Ausbildungsvergütung im ersten Lehrjahr sprengt. „Und welche Eltern können schon ihren Nachwuchs drei Jahre lang unterstützen“, fragt Nüchter. Hinzu käme, dass auch in der Berufsschulzeit, die in Emden absolviert werde, eine Unterkunft bezahlt werden müsse.

Nüchter, der auch stellvertretender Vorsitzender des DeHoGa Inselverbands ist, hofft, dass seine Idee, auf der Insel und anderenorts Unterkünfte eigens für Auszubildende zu schaffen, irgendwann Gehör

findet. „In Westberlin hat es solche Einrichtungen früher auch gegeben, das war eine super Sache“, erinnert sich Nüchter, der selbst in Berlin Ausbildung und erste Berufsjahre absolvierte. So eine Einrichtung würde es auch kleinen Betrieben erleichtern, auszubilden.

Nicht alle Auszubildenden zieht es nach dem Abschluss in die Ferne, manche kommen nach einigen Jahren zurück. So etwa Nüchters Stellvertreter und Assistent Ricardo Marzahl. Der war nach seinem Abschluss einige Jahre weg, hat sich den Wind um die Nase wehen lassen und ist seit 2007 als leitender Angestellter und rechte Hand des Chefs im Haus tätig.

Unser Dienstleistungsspektrum geht weit über die klassischen Werbemittel hinaus. Ob Werbeberatung, Mediaplanung, digitale Fotografie, Bildcomposing, interaktive Präsentationen und natürlich Internetdesign und Programmierung. Wir sind eine Full-Service-Agentur - Alles aus einer Hand!

Medienagentur Vogel · Up Süderdün 17
26548 Norderney · Tel.: 04932 / 991307
Internet: www.ma-vogel.de

Die Kreativagentur...
...für medienübergreifende Werbung

Überlassen Sie Ihre Sicherheit nicht dem Zufall.

Talent und Umgang mit Menschen rührt aus einem großen Erfahrungsschatz, von dem wir und insbesondere unsere Kunden bei Sicherheitsfragen profitieren. Detaillierte Informationen erhalten Sie im Internet unter:

www.schutz-sicherheitsdienst.de

Schutz & Sicherheitsdienst Barenkamp & Vogel
Up Süderdün 17 · 26548 Norderney
Telefon: 0 49 32 - 99 13 22

Gut 30 Kilometer Radwege warten auf Sie



Eine der schönsten Strecken, der Grohdempolderdeich bietet Ausblick auf das Wattenmeer und das Vogelschutzgebiet

Auf Norderney können Sie das Auto getrost stehen lassen. Die Insel wartet mit gut 30 Kilometern gut ausgebauter Radwege auf. Ob zum Golfplatz oder zur Strandsauna, alle Wege lassen sich auch sportlich zurück legen. Am schönsten ist es aber, ziellos umher zu streifen, und sich den Wind um die Nase wehen zu lassen, der auch auf Norderney nicht immer von vorne kommt. Ein eigenes Rad braucht nicht unbedingt mitgebracht werden. Auf der Insel können Fahrräder preiswert und für alle Lebenslagen ausgeliehen werden. Unsere Rezeption hilft Ihnen gerne weiter. Dort erfahren Sie auch, wann geführte Radtouren angeboten werden.

Ausflugstipp Die Inselbahn



Steigen Sie ein und erleben Sie ca. 2 Stunden Information und Natur. Wir fahren Sie zu den schönsten Punkten der Insel. Machen Sie Halt an einem der herrlichsten Strände von Norderney. Gerne nehmen wir auch Gruppenreservierungen entgegen.

Wir freuen uns auf Sie!

Buchungen telefonisch unter (04932) 9345455. Für Gruppen ab 10 Personen Mindestbeteiligung pro Fahrt 15 Personen

Fahrpreise
Erwachsene 7,50 Euro
Kinder bis 12 Jahre 4,00 Euro

Genuss pur.
Qualität für höchste Ansprüche.

wohl fühlen & genießen

Ihr Ansprechpartner:
Olaf Gerdes

Fon: 04928 849911
Fax: 04928 849912

AZUL Kaffee GmbH & Co. KG
Bremen · www.azul.de

MoSaTec
Chemietechnik+
Industriebedarf

Erich Buchholz
Technischer Berater

Dolmanstraße 45
51427 Bergisch Gladbach

Telefax: 02204/67030
Telefon: 0171/4717779

Norderneyer Fischgefühl

Die Norderneyer haben ein besonderes Verhältnis zum Fisch. Obwohl mitten in der Nordsee gelegen, ist es gar nicht mehr so einfach, an frischen Fisch heranzukommen. Diese Aussage, die den ansässigen Händlern nur Tränen der Wut in die Augen treiben dürfte und wahrscheinlich auch etwas ungerecht ist, stellt für viele Norderneyer eine unumstößliche Tatsache dar. Seezunge und Scholle schmecken nun mal am besten, wenn sie frisch vom Kutter kommen, gleiches gilt für ungepulste Krabben – Fischgeschäft hin, Fischgeschäft her. Auch der in jedem Menschen fest verankerte Jagdtrieb spielt dabei natürlich eine Rolle. Darum stellt es stets ein besonderes Ereignis dar, wenn ein Kutter den Norderneyer Hafen anläuft. Es soll Experten geben, die springen schon auf das Schiff, wenn die Festmacherleinen noch nicht durchgeholt sind, um sich die besten Fische zu sichern.

Während jedes Geschäft Werbung macht, seine Waren anpreist und sich zu festen Zeiten geöffnet hält, damit die Kunden wissen, wann sie kommen müssen, hängt das kleine Nebengeschäft der Fischer, die den Norderneyer Hafen anlaufen, vom Zufall ab. Sollte man zumindest meinen. Doch die Wahrheit sieht anders aus.

25. Oktober, 15.41 Uhr, Fischkutter NOR 213 kommt gemächlich in den Hafen getuckert. Die Touristensaison ist vorbei. Der Hafen ist menschenleer. Fast jedenfalls, denn wie aus dem Nichts steht plötz-



lich ein Mann an der Kaimauer. Er fängt mit lässiger Bewegung die Festmacherleine und wartet geduldig – die Hände in den Taschen, das karierte Hemd gespannt über einen Bauch der von hervorragender Ernährungslage zeugt, auf dem Gesicht eine betont unbeteiligte Miene – bis NOR 213 sicher an der Kaimauer liegt. Die Maschine läuft noch, als ein Beutel mit frischem Granat (Nordseekrabben) den Besitzer, aber besser als nichts.

Während der so zufriedene gestellte Hafepassant davon radelt, hält der Werkstattwagen eines insularen Installationsunternehmens. Zwei Hälse recken sich, als die

beiden Handwerker, die in ebenfalls karierten Hemden und in blaue Arbeitshosen gewandert sind, dem Schiff näher kommen. Grußworte werden getauscht, Geld und Granat wechseln die Seite. Das Auto fährt, ein älteres Norderneyer Ehepaar erscheint, dann noch eines, dann weitere Passanten. Der freundliche Fischersmann kommt gerade noch mit dem Abfüllen nach. Kaum unterdrückte Freude auf den Gesichtern der Umstehenden, die nachfolgend Eintreffenden werden mit „Hallo“ begrüßt. Auf die Frage, wie es kommt, dass sie nun plötzlich alle am Fischkutter stehen, folgt Erheiterung: „Wir haben das im Gefühl.“

Meeresfrisch genießen

Unser Küchenchef empfiehlt für den Sommer einen erfrischenden Krabbencocktail.

Sommerzeit ist Krabbenzeit. In Ostfriesland heißen die kleinen Garnelen Granat. Früher waren sie ein billiges Lebensmittel für arme Leute, denn es gab sie immer ausreichend und sie waren auch vom Strand aus leicht zu fangen. Mancher Einheimische besitzt bis heute große Fertigkeiten im Pulen der winzigen Meeresbe-



Zutaten

400 g Frische Nordseekrabben
4 EL Paprika
2 EL Rote Zwiebel
4 EL Weinessig
12 EL Pflanzenöl
1 EL Dill
160 g Eisbergsalat

Rose-Island-Dressing

50 g Mayonnaise
40 g Ketchup
1 Spritzer Cognac
1 Spritzer Worcester
1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Milch
Salz, Pfeffer, Paprika nach Geschmack.

Garnitur

Zitronenscheiben und Dillfähnchen

wohner. Eigentlich ist es ganz einfach. Man packt die Garnele mit der einen Hand kurz unter dem Kopf, am ersten Wirbel des Panzers. Mit der anderen Hand kurz darunter anpacken, ein kurzer Dreh und dann den Schwanz vorsichtig aus dem Panzer lösen. Schon fertig.

Unser Küchenchef hat sich für diesen Sommer einen erfrischenden Krabbencocktail einfallen lassen.

Zubereitung: Den Eisbergsalat waschen und trocken schleudern (in einem sauberen

Geschirrhandtuch), in feine, mundgerechte Streifen schneiden und auf vier kleine Schälchen verteilen, Paprika putzen, Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, mit dem Weinessig, Pflanzenöl und frischem, gehacktem Dill vermengen, mit der Vinaigrette die frischen Nordseekrabben marinieren, alles auf den Salatstreifen anrichten, mit einem Esslöffel Rose Island Dressing übergießen und mit der Garnitur versehen. Dazu wird offenes Baguette mit Butter gereicht.

www.koenig.de

Es gibt viele Biere.
Aber nur ein König.



DAS KÖNIG DER BIERE

König Pilsener