



INSELHOTEL
KÖNIG
NORDERNEY



...post!
ZEIT FÜR NEUES!





Frankenheim
Der feine Unterschied.



**Frankenheim,
den feinen
Unterschied
können Sie
auch im
Inselhotel König
genießen!**



MoSaTec
Chemietechnik+
Industriebedarf

Erich Buchholz
Technischer Berater

Dolmanstraße 45
51427 Bergisch Gladbach
Telefon 0171 / 471 77 79
e.buchholz@netcologne.de



Klimatechnik
Freese GmbH

Gewerbepark 10 · 49143 Bissendorf
Telefon 0 54 02/6427-0 · Fax 0 54 02/6427-33 · info@klima-os.de

Wir sorgen für gutes Klima.

- TDB Technische Dienste Bissendorf
- Gesellschaft mit beschränkter Haftung
- Gewerbepark 10 · 49143 Bissendorf
- Telefon 0 54 02/6427-60 · Fax 0 54 02/6427-67
- E-Mail tdb@klima-os.de

tdb – technische dienste bissendorf gmbh



Westhoff
K A F F E E K U L T U R

KAFFEEKULTUR AUS LEIDENSCHAFT







GEBR. WESTHOFF · 28323 BREMEN · WWW.WESTHOFF.DE
Ihr Ansprechpartner für die Region: Manfred Brink · Telefon 0178-5809731

ZEIT FÜR NEUES.

INSELHOTEL KÖNIG NORDERNEY

INHALT

Gesund & entspannt:
THALASSO - HEILKRAFT DER NORDSEE ERLEBEN Seite 4 – 5

Königlicher Entdecker-Tipp:
· *SNACK-BOX* Seite 5

Weltflair genießen:
· *BÜLOW BAR* Seite 6
· *COCKTAIL-TIPP* Seite 7

... ganz persönlich:
· *KLAUS SCHMIDT* Seite 8

Rausgeputzt:
NEUE WEBSITE DES INSELHOTELS KÖNIG Seite 9

Genuss pur:
AUBERGINEN-GRATIN Seite 10
WEINEMPFEHLUNG Seite 11

Schmucke Zeiten:
50 JAHRE GOLDSCHMIEDE HOLTSMANN Seite 12

Arrangement-Specials:
· *WEIHNACHTEN* Seite 13
· *KARNEVAL-SPEZIAL*
· *HIFI-TAGE TOTAL* Seite 14
· *OSTERN* Seite 15

Ausgehen:
EVENTS AUF NORDERNEY Seite 16 – 17

Frühbucher aufgepasst:
JETZT SCHON AN DEN SOMMERURLAUB DENKEN Seite 18



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

um sich selbst zu finden und viele inspirierende Eindrücke aufzunehmen, muss die Reise nicht immer weit sein. Norderney bietet die besten Voraussetzungen, um innerhalb Deutschlands wieder Kraft zu tanken und sich dabei den Duft der großen weiten Welt um die Nase wehen zu lassen.

Als Thalasso-Insel lädt Norderney dazu ein, einfach mal den Akku aufzuladen. Das besondere Reizklima der Insel könne Sie auf den schön angelegten Thalasso-Wanderwegen und Aussichtsplattformen genießen – ideale Orte, um Ihr Immunsystem zu stärken und sich fit für den Winter zu machen. Denken Sie daran, sich unsere leckere Snack-Box an der Rezeption zu reservieren (siehe Seite 5).

Nach einem entspannten Tag genießen Sie in unserem Restaurant „Leib & Seele“ exzellente Köstlichkeiten, bei denen auch Genießer mit speziellen Bedürfnissen nicht zu kurz kommen, da unser Chefkoch Klaus Schmidt auf jeden Wunsch individuell eingeht. Lassen Sie sich anschließend von der internationalen Auswahl hochwertiger Spirituosen in unserer Bülow Bar begeistern und spüren Sie den Spirit der großen weiten Welt auf Norderney.

Ihr

Sascha Nüdtel



KURZ MAL DEN AKKU AUFLADEN

THALASSO - ERLEBEN SIE DIE HEILKRAFT DER NORDSEE

Mal eben kurz raus aus dem Alltag, den Stress ein paar Tage liegen lassen, und den Kopf von dem salzigen Nordseewind frei pusten lassen. Norderney ist der ideale Ort, um zu entspannen und zugleich etwas für die Gesundheit zu tun, denn als Teil der Niedersächsischen Nordsee zählt Norderney zur ersten offiziell zertifizierten Thalasso-Region Europas*.

NORDERNEY - DIE THALASSO-INSEL

Thalasso ist abgeleitet aus dem Altgriechischen θάλασσα thálassa, das für Meer steht und soviel bedeutet wie Gesundheit und Schönheit aus

dem Meer. Klares Meerwasser, kühler Schlick, Sand, Salz und giftgrüne Algen, die Schätze der Nordsee spielen hierbei eine große Rolle und werden für kosmetische und therapeutische Anwendungen eingesetzt. In der Kombination mit der frischen, salzigen Seeluft und dem gesunden Reizklima wird der menschliche Körper dabei unterstützt, Körper, Geist und Seele wieder in Balance zu bringen. In der Praxis zeigen sich wohltuende und gesundheitsförderliche Effekte, die sich positiv auf die Behandlung von verschiedenen Erkrankungen, wie die der Haut, des Bewegungsapparates oder auch Allergien auswirken.

Norderney hat sein besonderes Potential erkannt und sich das Ziel gesetzt bis zum Jahr 2020 Europas Thalasso-Insel Nummer eins zu werden. Erste Schritte in diese Richtung zeigen sich deutlich in den zehn verschiedenen Thalasso-Wanderwegen als auch den neu angelegten Thalasso-Plattformen, die dazu einladen die besonders allergenarme Seeluft, die nahezu frei von Schadstoffen ist, einzatmen und die enthaltenen Aerosole auf die Atemwege wirken zu lassen. Mit seinem speziellen Reizklima eignet sich der Herbst besonders gut dazu das Immunsystem gezielt zu stärken und sich auf Norderney fit für den Winter zu machen.

WEGE ZUM GLÜCK

Die Nähe des Meeres tut einfach gut und macht glücklich. Die Nutzung der zehn Norderneyer Thalasso-Wege, die sich über die 26,3 km² große Insel erstrecken, ist täglich und dazu kostenfrei möglich. Die ausgewiesenen Strecken führen kreuz und quer über die Insel, mal am Meer entlang und dann auch wieder ins Inselinnere. Diese Streckenführung ist bewusst gewählt worden, um den Thalasso-Wanderern einen möglichst intensiven Genuss des typischen Norderneyer Reiz- und Heilklimas zu ermöglichen. Die Wege N1 bis N5 gelten als die eher gemütlichen Kur-Wege, die sich besonders gut für Wanderer mit Handicap eignen. Sie sind als Rundwanderwege angelegt, die sich auch abkürzen lassen. Zudem finden sich auf dem Weg immer wieder Sitzgelegenheiten zum kurzen Ausruhen und öffentliche Toiletten. Die Thalasso-Wander-Wege N6 bis N10 führen am Strand entlang. Die Strecken reichen von 1,3 bis 13,5 Kilometern und sind körperlich anspruchsvoller. Für den Hin- und Rückweg können zum Teil NC- oder Linienbusse in Anspruch genommen werden. Auf diesen Wegen spürt man die Meeresbrise deutlich.

SO WEIT DAS AUGE REICHT

Drei Thalasso-Plattformen, die unterschiedlicher nicht sein könnten, laden dazu ein, die eigene Fantasie vom Wolkenskinofilm inspirieren zu lassen und das Meeresspanorama einfach zu genießen. Mit einem Fernglas gewappnet können Sie verschiedene Naturschauspiele live erleben und einfach die Nähe zu den Urgewalten des Meeres und des Windes nachspüren.

THALASSO-PLATTFORM AM „NORDSTRAND“

Hier steigt man hoch hinauf. Die Bänke oben auf der Plattform sind ein schöner Ort um den atemberaubenden und erfrischend anderen Blick über die Dünentäler, den Strand und die vorbeiziehenden Segler und Frachtschiffe zu genießen. Dieser Aussichtspunkt gilt als touristisches Highlight in der Nordhelmsiedlung am Strandübergang Waldweg.



*2014 wurde die Niedersächsische Nordsee vom Europäischen Prüfinstitut Wellness & SPA e.V. zur ersten Thalasso-Region Europas zertifiziert

THALASSO-PLATTFORM AM „ZUCKERPAD“

Die Thalasso-Plattform an dem Dünenweg „Zuckerpad“ bietet besonderen Komfort. Die behindertenfreundliche Zuwegung ermöglicht auch Thalasso-Wanderern mit Handicap ein besonderes Erlebnis. Die verschiedenen Sitzelemente werden für ausgiebige Pausen gerne genutzt. Auf dem Weg nach oben wird es hier nicht langweilig, aufgrund der vielen interessanten Informationen rund um das UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer.

THALASSO-PLATTFORM AM „DÜNENSENDER“

Ebenfalls behindertenfreundlich erreichbar ist die Thalasso-Plattform am „Dünensender“. Die Cocons verleihen dieser Plattform einen ganz eigenen Stil und bieten zugleich Schutz vor dem Wind. Hier genießen nicht nur Thalasso-Wanderer für längere Zeit den wundervollen Ausblick.

Hotel-Tipp:

Königliche Snack-Box

Das Gesundheitsprogramm auf den Thalasso-Kur- und Wanderwegen macht hungrig. Daher bieten wir unseren Gästen seit Kurzem unsere königliche Snack-Box an, die gegen eine Gebühr von 12,50 Euro an der Hotelrezeption erhältlich ist.

Inhalt der Snack-Box:

- Sandwich nach Wahl
- frisches Obst
- Salat und Besteck
- Süßigkeiten (Hanuta, Milchschnitte)
- 2 Getränkepackchen



MIT ALLEN SINNEN GENIESSSEN

Das Inselhotel König legt großen Wert auf ein hochwertiges Ambiente – in seinen gastronomischen Betrieben, wie unter anderem in der Bülow Bar.

Die Bülow Bar ist eines der Aushängeschilder des Hotels, das Norderney-Besucher, Hotelgäste und auch Inselbewohner gleichermaßen anspricht. Hier trifft man sich einfach gern und genießt. Das eindrucksvolle Design schafft eine urbane Atmosphäre und damit einen passenden Rahmen für stilvolles Tasting: Entweder pur oder man probiert sich durch die vorzügliche Cocktailkarte.

WELTFLAIR MIT GENUSSGARANTIE

„Taste the world“, diesem Motto bleibt das Team der Bülow Bar treu. Mit einer großen Auswahl an exzellenten Drinks versorgen Sascha

und Marian ihre Gäste immer wieder gern. „Unsere hervorragende Gin-Auswahl besticht mit Labels wie dem Briten und fruchtigen Exoten Tanqueray Rangpur oder Monkey 47 Sloe Gin, dem Rubin aus dem Schwarzwald. Aber auch unsere Whiskey- und Rum-Auswahl steht dem in Nichts nach“, berichten die beiden Barkeeper stolz. Zudem sind die regionale Köstlichkeiten wie der Norderneyer Sanddorn-Grappa beliebte Spezialitäten. Daneben wartet die Karte der Bülow Bar mit legendären und innovativen Cocktailkreationen, Longdrinks, Shootern und auch erlesenen Weine und Sekt-Klassikern auf. Um ihren Gästen immer wieder die neuesten Trends zu bieten, tummeln sich Sascha und Marian regelmäßig auf verschiedenen Messen, wie beispielsweise der Interwhisky.



Geschenk-Tipp: Fasanenbrause

Haben Sie unsere hausgemachte Fasanenbrause schon probiert? Wenn nicht, sollten Sie dies unbedingt bei Ihrem nächsten Besuch in der Bülow Bar nachholen. Dieser Sanddornlikör gilt als ostfriesische Spezialität und besticht durch seinen süffigen, fruchtig-frisch duftenden Charakter und seine intensive Farbe. Besonders geeignet auch als Souvenir oder Mitbringsel, einzelne Flaschen sind an der Rezeption erhältlich.



BÜLOW-BAR COCKTAIL TIPP

BEERIGE VERSUCHUNG: »BRAMBLE«

Der Bramble (engl. für Brombeere) ist ein sehr fruchtiger Cocktail mit sauren Noten von Brombeeren und Zitrone. Bereits in den 1980ern wurde der noch heute beliebte Bramble von Dick Bradsell in London erfunden. Aufgrund seiner tollen Farbe und des für ihn typischen Verlauffeffekts macht der Bramble im Glas eine sehr gute Performance.

Zutaten:

- 4 Stück Brombeeren
- 6 cl Tanqueray Gin
- 4 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 2 cl Rohrzuckersirup
- 1,5 cl Brombeerlikör
- 2 Stück Minzblätter
- gestoßenes Eis

Equipment:

- großer Tumbler
- Barmaß
- Barlöffel
- Stößel
- 2 Trinkhalme

Zubereitung:

Step 1: Die Vorbereitung

Zuerst die Brombeeren waschen und vorsichtig trocken tupfen – dabei darauf achten, dass eine der Brombeeren keinen Schaden nimmt. Sie wird noch für die Dekoration des Bramble gebraucht. Zitronen frisch auspressen und den Saft zur Seite stellen.

Step 2: Die Zubereitung

3 Brombeeren im Tumbler zerstoßen, Gin, frisch gepressten Zitronensaft



und Rohrzuckersirup in den Tumbler gießen und mit dem Barlöffel ca. 10 Sekunden lang gut verrühren. Anschließend den Tumbler bis zum Rand mit gestoßenem Eis auffüllen und den Brombeerlikör langsam darübertröpfeln.

Step 3: Das Garnieren

2 Minzblätter und die Brombeere auf das Crushed Ice geben und den „Bramble“ mit den Trinkhalmen servieren.



Experten-Tipp:

Der „Bramble“ lebt von frischen Zutaten, daher sollte bei der Zubereitung auf tiefgekühlte Brombeeren oder Zitronensaft aus dem Supermarkt verzichtet werden. Denn nur das starke, leicht säuerliche Zitrusaroma einer frisch gepressten Zitrone verleiht dem „Bramble“ seinen unvergleichlichen beerig-säuerlichen Geschmack.

Kleine Glaskunde: Tumbler

Das Englische „to tumble“ bedeutet „umfallen oder taumeln“. Und hier liegt auch der Ursprung für die Bezeichnung dieser speziellen Glasform, die zur Standardausrüstung einer jeden Kneipe und Bar gehört. Die frühen Tumbler hatten einen runden Boden, wodurch das Glas beim Hinstellen taumelte und kippte. Heute gibt es Tumbler, die diesen Effekt mit einem schiefem Boden nachahmen. Grundsätzlich zählt zum aktuellen Tumbler-Standard ein massiver Eisboden, eine kurze und schlichte Form sowie ein großer Durchmesser.



KULINARISCHER WUNSCHERFÜLLER

CHEFKOCH KLAUS SCHMIDT STELLT SICH DEM ...*post!*-FRAGEBOGEN

Was interessiert Sie abseits der Küche? Motorrad fahren, fotografieren, Aquarianer, Sport, Musik, Kurzurlaube und Mallorca

Sie sind nun bereits seit 26 Jahren Koch im „Leib & Seele“. Was waren rückblickend die wichtigsten Punkte Ihrer bisherigen Karriere als Koch/Chefkoch in diesem Restaurant? Bedeutende Ereignisse waren meine Ausbilder-Eignungsprüfung, die ich 1993 abgelegt habe und auch meine Auszeichnung als Diätischer Koch im Jahr 1997. Eine spannende Herausforderung war der Umbau des Restaurants in 2011 mit der Neuausrichtung unserer Karte. Hierbei wollten wir den individuellen Bedürfnissen unserer Kunden mehr entgegen kommen und auch Lebensmittelunverträglichkeiten sowie verschiedene Ernährungsstile berücksichtigen. In diesem Jahr nimmt mich die Planung des Küchen-Neubaus, der für November/Dezember 2016 vorgesehen ist, sehr in Anspruch und fordert meine Kreativität mal abseits der Speisenzubereitung.

Kreativität und Raffinesse zeichnen Ihre Küche im „Leib & Seele“ aus – worin sehen Sie die Stärken Ihrer Gerichte? Unsere Gerichte sind leicht und zeitgemäß. Wir versuchen sie immer wieder neu zu interpretieren und kreativ zu präsentieren.



Welche Rolle spielt Regionalität in Ihrer Küche? Eine sehr große. Wir beziehen unsere Produkte überwiegend von ausgewählten Lieferanten aus der Region, wie zum Beispiel unser Fleisch, Obst, Gemüse und Fisch, um nur einiges zu nennen.

Woher schöpfen Sie die Inspiration für Ihre Gerichte – welche Regionen und Strömungen beeinflussen Sie besonders? Als Ostfriesen schätze ich die Norddeutsche Küche sehr, aber auch die Mediterrane Küche hat es mir angetan. Dies zu verbinden gefällt mir sehr. Neue Trends und Produkte aufzugreifen, sei es durch Reisen oder Restaurantbesuche, durch Gespräche mit Kollegen, Freunden und der Familie inspirieren mich immer wieder aufs Neue.



Name: Klaus Schmidt
Kocht seit: 1985, im „Leib & Seele“ seit dem 01.06.1990, als Chefkoch seit 1999.

Was sollte sich ein echter Feinschmecker nach Ihrer Meinung im „Leib & Seele“ auf gar keinen Fall entgehen lassen? Unser Dry Age Fleisch aber auch unsere saisonal wechselnden Gerichte kann ich nur empfehlen.

Welche Gerichte essen Sie privat am liebsten? Den Grünkohl meiner Mutter, unerreichbar. Aber auch die verschiedensten Kuchen und Torten meiner Frau.

Wo sehen Sie sich und die Küche des „Leib & Seele“ in 10 Jahren? Auch in zehn Jahren sehe ich uns als guten Gastgeber mit tollen Gästen und hervorragenden Mitarbeitern, die kreativ und anspruchsvoll kochen, um auch weiterhin zu den besten Restaurants auf Norderney zu zählen.

RAUSGEPUTZT

Jeder Auftritt zählt. Deshalb präsentiert sich das Inselhotel König nun rundum stilvoll und modern. Nach den umfassenden Umbau- und Renovierungsarbeiten im Hotel, seinen gastronomischen Betrieben und dem Aussenbereich wurde nun auch die Internetseite neugestaltet – pünktlich zum 20. Jubiläum, das bereits seine Schatten vorauswirft. Am 1. Februar 1997 pachtete Sascha Nüchter, der heutige Hotelinhaber, das Hotel König und machte es zu dem was es heute ist – DEM Wohlfühlhotel auf Norderney.

AUTHENTISCH BIS IN DEN KLEINSTEN PIXEL

Die neue Website präsentiert sich als moderne, klassische Kompositi-



on mit klaren Strukturen – ebenso wie das gesamte Hotelkonzept. Ansprechende Bilder geben dem Website-Besucher einen authentischen Einblick in das Hotel und seine gastronomischen Betriebe „Leib & Seele“, „Bülow Bar“ und „Fischerkate“. Eine klare Linienführung lenkt den Fokus auf das Wesentliche – die Leis-

tungen und den Service im Inselhotel König. Der Webauftritt des Hotels zeigt sich unabhängig vom Endgerät immer von seiner besten Seite, ob PC, Laptop, Tablet oder Smartphone – alle wesentlichen Inhalte finden die virtuellen Gäste auf Anhieb. Schauen Sie doch einfach mal vorbei: www.inselhotel-koenig.de.





Neggie-Tipp unseres Chefkochs

... EINFACH GENIESSSEN!

AUBERGINEN-GRATIN MIT PARMESAN

Im Leib & Seele genießen Sie ein besonderes Stück Urlaub. Täglich kreieren unsere Köche ausgefallene kulinarische Genüsse, bei denen sich unterschiedlichste Aromen zu einer harmonischen Liaison vereinen.

Zutaten:

- für 4 bis 6 Portionen
- 4 mittelgroße Auberginen
- 800 g/1 Dose Tomaten
- 1 El Tomatenmark
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g geriebener Parmesan
- 100 g geriebener Edamer
- 4 El Paniermehl
- Butterschmalz
- Olivenöl

Zubereitung:

Auberginen mit dem Brotmesser in feine längliche Scheiben schneiden. Etwas Butterschmalz oder Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben und die Auberginenscheiben nacheinander von beiden Seiten goldbraun anbraten. Nach dem Braten die Auberginenscheiben auf Küchenpapier legen, das Fett abtupfen und anschließend etwas salzen. Die Dosentomaten mit Saft in einen Topf geben, gegebenenfalls die Stielansätze und Hautreste entfernen. Die Tomaten zerstampfen, Tomatenmark, Chili, Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Lorbeer hinzufügen und alles 20 Minuten leicht köcheln lassen. Die Kräuter und Gewürze wieder

aus der Soße entfernen, dann mit Salz, Zucker und etwas Olivenöl abschmecken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Auflaufform mit Olivenöl auspinseln, anschließend mit einer Schicht Auberginenscheiben auslegen. Darauf nun Tomatensoße verteilen, dann Parmesan und Edamer. Eine zweite Schicht Auberginenscheiben, Tomatensud und Käse hinzufügen, dann mit einer Schicht Auberginenscheiben abschließen. Darauf noch etwas Käse und Paniermehl streuen und mit Olivenöl begießen. Das Auberginen-Gratin für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben, bis alles gar und die Oberfläche goldbraun ist. Dazu passt Brot.

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT:

WACHAUER TERRASSEN GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL 2015

Grüner Veltliner Federspiel präsentiert das klassische Profil eines österreichischen Weißweins und gilt als idealer Begleiter für herzhaft gebackenes Geflügel oder Fisch und auch Wiener Schnitzel. Die strahlend-grüngelbe Färbung springt ins Auge, der ausgeprägt exotische Duft betört die Nase mit Aromen nach gelbem Apfel und weißem Pfeffer, etwas Litschi und zarten Kräuternoten.

Harmonisch und saftig aber zugleich auch charakterstark, so zeigt sich Grüner Veltliner Federspiel mittelgewichtig am Gaumen mit einer erfrischenden Säure und einem frucht-betonten und würzigem Abgang.

Die Trauben für die Terrassen-Weine der Domäne Wachau stammen aus ausgewählten Terrassen-Steillagen im gesamten Anbaugebiet. Der Grüne Veltliner wird vergleichsweise spät,

Anfang bis Mitte Oktober, sorgfältig von Hand gelesen. Rund 7.000 kg Trauben pro Hektar liefern die in klassischer Hoherziehung angebaute Reben. Das Lesegut wird streng sortiert. Nur perfekt gesunde und optimal gereifte Trauben werden in die pneumatische Trankpresse weitergeleitet. Die Moste werden nach der Pressung abgezogen, über Nacht durch Kalsedimentation vorgeklärt und am nächsten Tag kühl im Edelstahltank vergoren. Um die leicht reduktive Vinifizierung sowie die frische Frucht und Struktur des Weines zu bewahren, wird er weiterhin im Edelstahltank ausgebaut.

Genießen Sie den Grüne Veltliner Federspiel gut gekühlt bei ca. 9° C. Dieser Wein ist jung zu trinken, hat aber auch ein 2- bis 3-jähriges Lagerpotential.



IMPRESSUM

Herausgeber
Inselhotel König
Bülowallee 8
26548 Norderney
Telefon 04932 - 801 0
Telefax 04932 - 801 125
info@inselhotel-koenig.de
www.inselhotel-koenig.de

Gesamtproduktion
Heimspiel
Werbeagentur Dirk Klapsing
Landwehr 95 - 97 · 46325 Borken
Telefon 0 28 61/7 03 85 86

Gestaltung
Kathrin Berheide

Anzeigen
Rita Dillage/Maximilian Klapsing

Redaktion
Daniela Bechmann

Fotos
©fotolia, ©Noum,
©Inselhotel König

Die neue Inselhotel König APP!

**JETZT
DOWNLOADEN**

- Informationen rund um das Hotel
- Zimmerreservierung
- Fahrzeiten · Navigation
- Newsletter · Veranstaltungen
- Virtueller Rundgang

Seien Sie immer auf dem neuesten Stand dank unserem Push-Nachrichten-Dienst!



50 JAHRE GOLDSCHMIEDE HOLTSMANN

Goldenes Jubiläum in einer Goldschmiede – mehr Glanz geht eigentlich nicht. Vor 50 Jahren, im Mai 1966, erfüllte sich der Bielefelder Goldschmiedemeister Wilhelm Holtmann seinen Lebens Traum und eröffnete ein eigenes Juweliengeschäft auf der Norderneyer Strandstraße; als Zweigstelle des Bielefelder Haupthauses. Heute sind sein jüngster Sohn Günter gemeinsam mit

seiner Frau Birgit die Seele der Goldschmiede Holtmann auf Norderney, die sich mittlerweile in Birgits Elternhaus an der Jann-Berghaus-Straße befindet.

MODERNISIERUNG BEWUSST MODERN

Anlässlich des Jubiläums wurde das Ladenlokal im Frühjahr 2016 komplett umgestaltet. „Dieser Schritt war notwendig, um zeitgemäß zu bleiben und



den heutigen Ansprüchen gerecht zu werden“, erklärt Birgit Holtmann. Das Geschäft präsentiert sich nun bewusst stilvoll mit großzügigen Schauflächen, einem ausgeklügelten Lichtsystem sowie übersichtlich platzierten Schauvitrienen. Die optische Vergrößerung der Schaufensterfront trägt dazu bei, dass das Geschäft insgesamt größer, moderner und lichtdurchflutet wirkt.

DESIGNORIENTIERTE GOLDSCHMIEDEKUNST

Birgit und Günter Holtmann kreieren vor Ort ihre Kollektion „Strandgut Norderney“, die vom Inselleben und der umgebenden Natur geprägt ist. Dabei beweisen sie ein feines Gespür dafür, die Faszination von Materialien, Formen und künstlerischem

Ausdruck gekonnt mit dem Puls der Zeit zu vereinen. Muscheln, Seesterne, Seemannsohringe und verschiedene Norderneyer Ikonen wie der Leuchtturm und das Kap werden immer wieder designstark in Gold und Silber gearbeitet. Dieses exklusive Sortiment wird durch ausgewählte Kollektionen verschiedener Manufakturen aus der Schmuck- und Uhrenwelt ergänzt. Neben hochwertigsten Arbeiten werden auch schöne Stücke für den kleineren Geldbeutel angeboten.

Juwelier und Goldschmiede HOLTSMANN

Jann-Berghaus-Str. 10
26548 Norderney
Telefon 04932 - 3856
goldschmiede-holtmann.com

Von uns für Norderney Der Wasserwelten Ring



HOLTSMANN
Juwelier und Goldschmiede

Jann-Berghaus-Straße 10. Norderney

ARRANGEMENT-SPECIALS

Profitieren Sie von unseren interessanten Arrangement-Specials in Winter und Frühjahr 2016/2017.



WINTERTRAUM

Im Winter versinkt Norderney in einer besonderen Ruhe, die Sie zum Durchatmen und Entspannen einlädt. Lassen Sie sich an knackig kalten Wintertagen von der eindrucksvollen Kulisse verzaubern, die durch die raue Brise und den einzigartig blauen Himmel – und nicht selten auch durch Eis und Schnee – ihren ganz besonderen Charme erhält. Erleben Sie das Winterwunderland Norderney mit seinem ganz eigenen Charakter und lassen sich im Inselhotel König verwöhnen.

Alle Leistungen im Überblick:

16.12.16 – 22.02.17

(ausgenommen in der Zeit vom 21.12.16 – 08.01.17)

- * 2 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- * täglich 3-Gang-Halbpensions-Menü

| | |
|---------------------------|-------------|
| Einzelzimmer | Euro 225,00 |
| Doppelzimmer Kategorie I | Euro 185,00 |
| Doppelzimmer Kategorie II | Euro 195,00 |

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, als Pauschalpreis pro Person inklusive der oben genannten Leistungen zuzüglich der Kurtaxe. Die Anzahl der Zimmer ist begrenzt.



AM 16. DEZEMBER 2016

GROSSES FEST FÜR KLEINE BETRIEBE

IHRE WEIHNACHTSFEIER
MIT DEM BESONDEREN KICK

Das Inselhotel König veranstaltet wieder eine zentrale Weihnachtsfeier für Norderneyer Betriebe in unserem Restaurant.

UND SO GEHT´S:

Sie reservieren für sich und Ihre Mitarbeiter einen Tisch, wir kümmern uns um den Rest.

JETZT ANMELDEN

Fon 04932 8010

GROSSES WEIHNACHTS- BUFFET

**39.50
EURO**
pro Person

- Begrüßungsglühwein
- von 19.00 bis 22.00 Uhr im Leib & Seele
- inklusive Tischgetränke (Bier, Tischwein und alkoholfreie Getränke)

Im Anschluss steigt die große
CHRISTMAS-PARTY
in der Fischerkate mit unserem Stargast:
Lassen Sie sich überraschen.

Leib & Seele
MEIN RESTAURANT

FISCHERKATE
NORDERNEY

KARNEVAL-SPEZIAL

Sie wollen dem närrischen Treiben entgehen und suchen einen Ort zum Ausspannen und Erholen, einen Ort, an dem Sie für ein paar Tage Ihre Seele baumeln lassen können? Dann nutzen Sie unsere karnevalsfreie Zone im Inselhotel König.



Alle Leistungen im Überblick: 23.02.17 – 27.02.17

- * 4 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- * täglich 3-Gang-Halbpensions-Menü
- * freie Nutzung der 120 m² großen Saunalandschaft
- * kostenfreier Bademantel sowie Saunatasche mit Saunatüchern und Badeschuhen
- * kostenfreies WLAN

| | |
|---------------------------|-------------|
| Einzelzimmer | Euro 490,00 |
| Doppelzimmer Kategorie I | Euro 370,00 |
| Doppelzimmer Kategorie II | Euro 390,00 |

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, als Pauschalpreis pro Person inklusive der oben genannten Leistungen zuzüglich der Kurtaxe. Die Anzahl der Zimmer ist begrenzt.

OSTERN IM INSELHOTEL KÖNIG



Seien Sie dabei, wenn der Frühling auf Norderney Einzug hält und die Natur langsam erwacht. Über die Ostertage hält das Inselhotel König wieder ein ganz besonderes Angebot für Sie parat. Erkunden Sie mit dem Fahrrad die facettenreiche Insel Norderney und wer weiß, vielleicht entdecken Sie sogar Meister Lampe bei seiner Ostertour.

Alle Leistungen im Überblick: 13.04.17 – 18.04.17

- * 5 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- * 5 x 3-Gang-Menü
- * 1 Begrüßungscocktail in der Fischerkate oder Bülow-Bar
- * 1 x 8 Std. Leihfahrrad
- * freie Nutzung der 120 m² großen Saunalandschaft
- * kostenfreier Bademantel sowie Saunatasche mit Saunatüchern und Badeschuhen
- * kostenfreies WLAN

| | |
|---------------------------|-------------|
| Einzelzimmer | Euro 626,00 |
| Doppelzimmer Kategorie I | Euro 541,00 |
| Doppelzimmer Kategorie II | Euro 562,00 |

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, als Pauschalpreis pro Person inklusive der oben genannten Leistungen zuzüglich der Kurtaxe. Die Anzahl der Zimmer ist begrenzt.



HIFI-TAGE TOTAL 4. EXKLUSIVER HIFI-URLAUB

Auch in 2017 stehen wieder eine Reihe von Herstellern und Experten für interessierte HiFi-Freunde mit Rat und Tat zur Verfügung – am Freitag, den 03.03.2017 ab 18 Uhr und am Samstag, den 04.03.2017 ab 12 Uhr. Neuheiten, Raritäten aber auch altbekannte, renommierte HiFi-Komponenten werden wieder in unserem stilvoll angenehmen Ambiente gezeigt und vorgeführt. Als besonderes Eventhighlight spielt am Freitagabend der beliebte osfriesische Gitarrist und Musiker Oliver Jüchems live in unserer Fischerkate.



Alle Leistungen im Überblick: 03.03.17 – 05.03.17

- * 2 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- * 2 x 3-Gang-Halbpensions-Menü
- * kostenfreies WLAN

| | |
|---------------------------|-------------|
| Einzelzimmer | Euro 278,00 |
| Doppelzimmer Kategorie I | Euro 228,00 |
| Doppelzimmer Kategorie II | Euro 238,00 |

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, als Pauschalpreis pro Person inklusive der oben genannten Leistungen zuzüglich der Kurtaxe. Die Anzahl der Zimmer ist begrenzt.

Willkommen bei Coldewey!

HiFi & High-End-HiFi, TV, Licht, Heimkino, Medientechnik & Konferenzsysteme, Haushaltsgeräte, Einbauküchen und Klimatechnik – ColdeweyTEC ist Ihr Partner, wenn Technik ins Spiel kommt. In unserer großen Ausstellung auf über 3.000 m² präsentieren wir Ihnen Technik vom Feinsten und zeigen, was geht. Überzeugen Sie sich gerne persönlich und besuchen Sie uns!



Spitzen-Technik für Ihre Sinne.

Burgstraße 6 // 26655 Westerstede // (0 44 88) 83 84-0 // www.coldewey.de



EVENTS

... AUF NORDERNEY (OKTOBER 2016 BIS APRIL 2017)



© Sarah Koska

04. OKTOBER 20.00 UHR

WILSBERG – EIN BISSCHEN MORD MUSS SEIN

Jürgen Kehrer liest aus seinem neuen Krimi, der Anfang November erscheint. In „Ein bisschen Mord muss sein“ gerät Wilsberg bei der Ausübung eines Freundschaftsdienstes in möderische Verstrickungen.

Eintritt: 12,- Euro (Abendkasse 14,- Euro)

Conversationshaus



06. OKTOBER 20.00 UHR

UNERHÖRT VON FRANK GRISCHEK

Frank Grischek präsentiert sein zweites Soloprogramm „unerhört“ – ein Abend zwischen Konzert und Kabarett – ein Abend für alle Sinne.

Eintritt: 12,- Euro (Abendkasse 14,- Euro)

Conversationshaus

10./11. OKTOBER 20.00 UHR

6. INTERN. BOOGIE WOOGIE SESSION

Pianisten, die in Europa zu den gefragtesten Interpreten dieses Genres gehören, werden an diesen zwei Tagen im Conversationshaus an zwei Flügeln, aber auch Piano Solo oder im Duo verschiedenste Klangfarben des Blues, Boogie Woogie und Swing präsentieren. Mit dabei sind neben Frank Muschalle (Berlin, Piano), Greta Holtrop (Aalsmeer, Gesang) und Martin Schok (Aalsmeer, Piano) sowie Dirk Engelmeier (Schlagzeug/Gesang).

Diese Veranstaltung wird ermöglicht durch die freundliche Unterstützung von Norderney Immobilien Jann Ennen (Poststraße) und Insel Raum (Am Kurplatz).

Eintritt: 15,- Euro, für beide Tage 23,- Euro (NorderneyCard erforderlich)

Conversationshaus

19. OKTOBER 20.00 UHR

DAS KONZERT!

Ralf Lübke, Komponist und Gitarrist der Band „Rosenstolz“ und Frank Grischek, bekannt von zahlreichen Auftritten mit Henning Venske und Jochen Busse und als Solokabarettist, präsentieren ihr gemeinsames Bühnenprogramm mit sorgfältig ausgewählten Songs und Instrumentals.

Eintritt: 17,- Euro (Abendkasse 19,- Euro)

Conversationshaus



© Robey Grischek, Grischek Fotografie

25. OKTOBER 19.30 UHR

DANTONS TOD

„Die Revolution ist wie Saturn, sie frisst ihre eigenen Kinder.“ Büchner zeigt, wie revolutionäre Ideale in Willkürherrschaft umschlagen und stellt damit infrage, ob Menschen überhaupt unter Kontrolle halten können, was eine Revolution in Gang bringt.

Eine Aufführung der Landesbühne Niedersachsen Nord.

Eintritt: 20,- Euro bis 24,- Euro

Kurtheater



© Juergen Spachmann

02. NOVEMBER 20.00 UHR

JOCHEN MALMSHEIMER

In seinem neuen Kabarettprogramm »Flieg Fisch, lies und gesunde, oder: Glück, wo ist dein Stachel?« hebt Jochen Malmsheimer lustvoll und in immer wieder neuen Formen die Grenzen zwischen Unsinn und Poesie auf, bevor dieser furiose Abend mit einem kleinen Gedicht über die Liebe, und über das Glück, und über ein Fischlein endet.

Eintritt: 23,- Euro (Abendkasse 25,- Euro)

Conversationshaus

27. DEZEMBER 16.00 UHR

DIE FEUERZANGENBOWLE

Die Verfilmung der Romanvorlage von Heinrich Spoerl aus dem Jahr 1944 mit Heinz Rühmann ist längst zum Kultfilm nachfolgender Generationen geworden und eine wunderbare Nostalgiekomödie für das Theater.

Eine Aufführung der Landesbühne Niedersachsen Nord.

Eintritt: 20,- Euro bis 26,- Euro

Haus der Insel

28. DEZEMBER 20.00 UHR

STEFAN VERHASSELT

„Wer kommt, der kommt“, so der Titel seines 4. Kabarett-Programms, in dem WDR-Moderator Stefan Verhasselt unterhaltsame, scharfe und charmante Analysen unseres täglichen Daseins zum Besten gibt. Oberhalb der Gürtellinie, aber manchmal auch unterhalb der Grabkante.

Eintritt: 21,- Euro

Conversationshaus

28. DEZEMBER 2016 BIS

01. JANUAR 2017

TÄGLICH AB 17.00 UHR

WINTERZAUBER

Diese Genuß-Promenade auf dem Kurplatz bietet Scampispezialitäten, Räucherfischdelikatessen, argentinische Bratwürste mit Chilisaucen, dazu internationale Biersorten, erlesene Rot- und Weißweine sowie Champagner – oder auch Punsch und Glühwein und noch so einiges mehr.

Kurplatz vor dem Conversationshaus

29. DEZEMBER 20.00 UHR

ROCK'N'ROLL & COMEDY

„Bluenight Boogie“ – die westfälischen Entertainer spielen, singen und trommeln gute Laune, machen Spaß. Der Rest findet sich. Spontan, unberechenbar, humorvoll.

Eintritt: Erw. 22,- Euro (Schüler/Studenten 19,- Euro)

Kurtheater

31. DEZEMBER 20.00 UHR

SILVESTERPARTY

Bei der großen Silvesterparty wird das alte Jahr gebührend verabschiedet. Für fabelhafte Musik sorgen die erfolgreiche ostfriesische Live-Band Plug & Play Music Company (Avalon) und DJ Chris Buhl.

(Kein Anspruch auf einen Sitzplatz, ohne Verzehr)

Eintritt: 25,- Euro

Conversationshaus

31. DEZEMBER 21.00 UHR

KLASSIK ÜBERALL

„Concertino famoso“ – ein buntes und beschwingtes Programm u.a. Werke von Mozart, Bizet, Johann Strauss, Sarasate, Gardel und Mont der Kammerphilharmonie Köln unter dem Motto „Klassik überall“.

Eintritt: 18,- Euro bis 24,- Euro

Kurtheater

14. FEBRUAR 19.30 UHR

EFFI BRIEST

Theodor Fontanes Porträt der jungen, verwöhnten, aber im Unglück endenden Effi Briest gilt als sein Hauptwerk und wurde sein größter literarischer Erfolg. Eine Aufführung der Landesbühne Niedersachsen Nord.

Eintritt: 20,- Euro bis 24,- Euro

Kurtheater



© Pollert

6. MÄRZ 20.00 UHR

FRANK MUSCHALLE

Er ist seit über 20 Jahren in ganz Europa auf Tournee und zählt heute weltweit zu den international gefragtesten Boogie Woogie Pianisten.

Eintritt: 14,- Euro (Abendkasse 17,- Euro)

Conversationshaus

13. APRIL 20.00 UHR

ANKA ZINK

Ein kabarettistischer Reisebericht von und mit Anka Zink: Einfach mal weg, raus aus dem Alltag. Irgendwas erleben. Vor allem Sonne, dabei immer auf der Suche nach dem Glück.

Eintritt: 18,- Euro bis 24,- Euro

Kurtheater



16. APRIL 20.00 UHR

KABARETT IM DOPPELPAK

Erfrischendes Kabarett mit unverbrauchten Gesichtern. Eine junge, freche und abwechslungsreiche kulturelle Mischung aus politischer Satire, Parodie, Chanson und Literatur präsentieren der Bottroper Polit-Kabarettist Benjamin Eisenberg und der Oberhausener Klavier-Kabarettist Matthias Reuter.

Conversationshaus

JETZT SCHON AN DEN SOMMERURLAUB DENKEN!



FRÜHBUCHER AUFGEPASST:

BUCHEN SIE SCHON JETZT IHREN SOMMERURLAUB 2017 IM INSELHOTEL KÖNIG UND SICHERN SIE SICH SO UNSEREN FRÜHBUCHERRABATT **VON 10%***.
DA IST ERHOLUNG GARANTIERT.

*Dieses Angebot gilt ausschließlich für Aufenthalte ab fünf Nächten während der Monate Juli und August 2017, deren verbindliche Buchung bis März 2017 abgeschlossen wurde.

IMMER DIENSTAGS FÜR SIE VOR ORT: LASSEN SIE SICH VON UNSEREN ANGEBOTEN ÜBERZEUGEN!



HÖRGERÄTE Isermann

Mit uns die Region verstehen

IHR NEUES HÖRGERÄT - GANZ OHNE BATTERIEKOSTEN!

- Umweltbewusst ■ Komfortabel
- Formschön ■ Praktisch

Wir informieren Sie gern zu unseren neuen SIEMENS Hörgeräten!

Norderney - Krankenhaus in der Lippestraße · Termine unter Telefon: 04941-62134
E-Mail: norderney@hoergeraete-isermann.de · Web: www.hoergeraete-isermann.de
Öffnungszeiten: Dienstags 10.00 – 13.00 Uhr und 14.00 – 16.00 Uhr

Lenz

Objektform GmbH
Innenarchitekten

Telefon 04231 - 9663 0 Fax 04231 - 9663 66
info@lenz-objektform.de www.lenz-objektform.de
Am Schuhkamp 29 27283 Verden

BERND WOLF

HOLTMANN

Juwelier und Goldschmiede

Jann-Berghaus-Straße 10. Norderney

24h

NOTDIENST

☎ 04932
8770

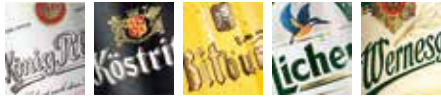
Haustechnik

ROSENBOOM

Norderney

Heizung Elektro Sanitär Klima Kühlung Küchen Leckortung Bautrocknung

Lippestraße 24 · 26548 Norderney · Telefon 04932/877-0 · Telefax 04932/877-77
info@rosenboom-norderney.de · www.rosenboom-norderney.de



BITBURGER BRAUGRUPPE
STARKE MARKEN

Heute meine Gäste verwöhnt.
Heute ein König.



König Pilsener

DAS KÖNIG DER BIERE