

post!

Die Zeitung vom Inselhotel König



++ Am Empfang +++ Bernsteinzeit +++ Freizeittipp +++ Friesenschnitzel++

Inselpost 2/2008

Oktober 2008

www.inselhotel-koenig.de

Immer auf Empfang – Talent ist gefragt

(der) - Miriam Kuß ist Empfangschefin und ein Eigenwuchs des Hauses. Die 31-jährige stammt aus Celle und ist im Münsterland aufgewachsen. Im Jahr 2000 beendete sie im Inselhotel König ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau und arbeitete danach noch einige Monate am Empfang. Dann aber zog es Miriam Kuß in die Ferne. Erfahrung sammeln war angesagt.

Zunächst ging die Reise nach Stuttgart. Im „Millennium Hotel“ arbeitete Kuß als Schichtleiterin an der Rezeption und war verantwortlich für den Ablauf. Als Projektleiterin betreute Kuß auch die im Hotel wohnenden Langzeitgäste der US-Army. Für Fachleute der Streitkräfte, die nur wenige Monate am Standort bleiben, werden Hotelzimmer angemietet. Das Millennium-Hotel hat davon 454.

Dort erlebte Kuß auch die wohl aufregendste Geschichte ihres noch kurzen Berufslebens: Da buchten Leute ohne Reservierung an der Rezeption eine Suite und wie in diesem Fall üblich, wurde gleich im Voraus in bar bezahlt. Später kamen die angekündigten Gäste und versuchten eine Kollegin am Empfang zu beauftragen, ihnen neue Kleidung zu kaufen.

Am Mittag erschien dann die Polizei und wie sich herausstellte, waren die Gäste Bankräuber, die am Morgen eine Bank überfallen hatten und noch auf der Flucht waren. Die Herrschaften waren außer Haus, hatten die Schlüssel zu der Suite aber an der Rezeption hinterlegt.



Birgit Hankel, Miriam Kuß und Melanie Otto (von links) an der Rezeption des Inselhotel König, lassen sich nicht aus der Ruhe bringen und sind Ansprechpartner in allen Fragen.

Zivilpolizisten postierten sich überall in der Lobby und die Rezeption musste ein vereinbartes Zeichen geben, wenn jemand nach dem besagten Zimmerschlüssel fragte.

Nach der Zeit in Stuttgart ging die Reise für Miriam Kuß nach Brighton. Im bekanntesten aller englischen

Seebäder arbeitete sie im „De Vere Grand-Hotel“, einem Fünf-Sterne-Objekt mit Blick auf die historische (aber verfallende) West-Pier.

Zurück in Deutschland baute Kuß im „Intercity-Hotel München“ als Empfangsleiterin das Team neu auf, organisierte Arbeitsabläufe, schulte Mitarbeiter und Auszubildende

und war für Neueinstellungen zuständig.

2007 führte der Weg die mittlerweile um einige Erfahrung reichere Hotelfachfrau wieder nach Norderney und in das Inselhotel König.

Große Abwechslung

Ein guter Empfang steht und

fällt mit flexiblen und belastbaren Mitarbeitern, so Kuß. Entscheidend sei die Fähigkeit, immer ein Lächeln nach außen zu tragen.

Kuß: „Die Rezeption ist der erste und der letzte Eindruck, den die Gäste haben. Es ist wichtig, dass die Gäste mit einem guten Gefühl ankommen und mit einem guten Ge-

fühl wieder fahren. Das ist die Aufgabe, die ein guter Receptionist erfüllt.“ Zudem muss ein Mitarbeiter an der Rezeption immer einstecken können. Dies gehöre einfach dazu, sagt die Empfangschefin.

Angenehm sei der Job dennoch und mache vor allem Spaß, so Miriam Kuß: „Die Abwechslung ist sehr groß. Man lernt zudem sehr viel über die Verhaltensweisen von Menschen. Jeden Tag passiert etwas Neues. Es gibt keinen Tag der gleich ist“, so die Empfangschefin.

Bankräuber gibt es auf Norderney zwar nicht, dafür warten andere Herausforderungen. Wenn bei schlechtem Wetter am Hafen kein Taxi zu bekommen ist und die Gäste tropfend in der Eingangshalle stehen, ist viel Talent gefragt, um die Laune aufzufangen. „Wir müssen den Frust kompensieren“, so Kuß. Das klappt oft, aber nicht immer. „Ab und an kommen Gäste am nächsten Tag und entschuldigen sich, wenn sie schlechte Laune hatten. Das freut einen dann doppelt, wenn man so eine Pufferfunktion hat“, so Kuß und grinst: „Wir sind aber nicht nachtragend.“

Als Mädchen für alles stellen sich die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen einer Rezeption den Fragen aller Art. Wenn etwas nicht funktioniert, sie sind der erste Ansprechpartner. Die Frage, die man sich niemals stellen darf ist, so Kuß: „Was kann ich denn dafür. Genau dafür ist die Rezeption da.“

Gute Nachbarschaft

Nicht nur das Inselhotel König hat in den vergangenen Jahren kontinuierlich investiert, um- und angebaut, auch Norderney hat sich fein gemacht. Nach der Eröffnung des Thalasso-Zentrums „bade:haus“ und dem Neubau der Promenade, wurde im vergangenen

Sommer das dem Inselhotel König direkt gegenüber liegende Conversationshaus neu eröffnet. Zuvor wurden aufwändige Renovierungs- und Umbauarbeiten durchgeführt. In seiner Festrede betonte der niedersächsische Ministerpräsident Christian Wulff den

offenen Charakter des Hauses. Gerade in der kälteren Jahreshälfte bietet sich das Gebäude nun zum Verweilen an. Mit seiner „Orangerie“, dem Lesesaal und den Veranstaltungsräumen ist das Conversationshaus eine gute Nachbarschaft für das Inselhotel König.

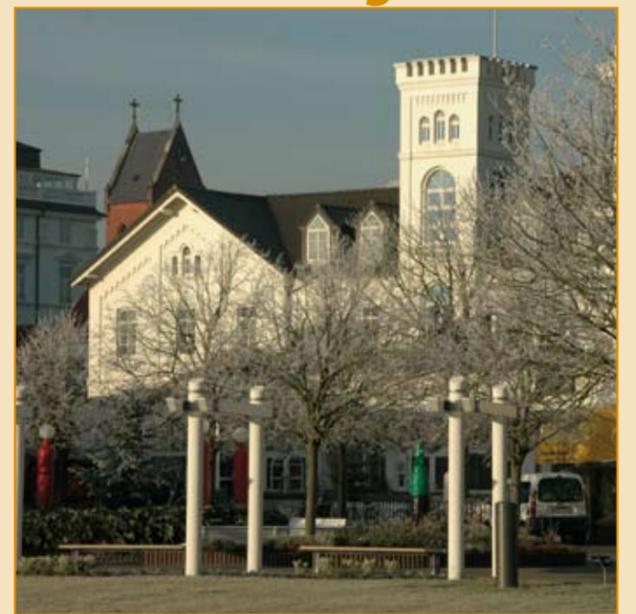


Winter-Wohlfühl-Arrangements

Das Inselhotel-König ist das ganze Jahr über für Sie da. Genießen Sie im Winter die Ruhe, die herrlich frische Nordseeluft, einsame Spaziergänge und unser Haus mit unseren speziellen Winter-Wohlfühl-Arrangements.

- Halbpension mit speziellen Gerichten und Menüs
- Freie Nutzung unserer Saunalandschaft
- Bademantel für die Dauer des Aufenthaltes
- 1 Eintrittskarte in Europas größtes Thalassozentrum „bade:haus norderney“
- und vieles mehr.

Winter-Wohlfühl-Woche ab 369,- Euro pro Person
Winter-Wohlfühl-Wochenende ab 159,- Euro pro Person
Gerne beraten wir Sie ausführlich.



Gewinner unseres Preisausschreibens

In der letzten Ausgabe der „...post“ gab es eine Woche im Inselhotel König für zwei Personen im Rahmen unseres Sommer-Sonnen-Arrangements zu gewinnen.

Vielen Dank für die vielen, zum Teil liebevoll gestalteten Zuschriften. Als Glücksfee

fungierte unsere Empfangsleiterin Miriam Kuß. Die Gewinner wurden ordnungsgemäß ausgelost. Den ersten Preis gewann Christl Locatelli in Ahlstadt.

Außerdem verlostet wir 10 Jahresabonnements des Inselmagazins „He Norderney“

Die Gewinner wurden vom Verlag des Magazins per Post benachrichtigt und haben das erste Heft bereits erhalten.

Allen Gewinnern herzlichen Glückwunsch!

Ihr Inselhotel König Team



Miriam Kuß zieht die Gewinnerin des Preisausschreibens

Gut für Körper und Seele

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.



Es ist Bernsteinzeit

Nur wenige, warm eingepackte Menschen sind im Herbst am Strand zu sehen. Doch diejenigen, die sich trotz „Schietwetters“ hinaus wagen und Wind und Regen trotzen, werden dafür belohnt. Denn im Herbst ist Bernstein-Zeit.

Zwar werden Bernsteine ganzjährig an die

Küste gespült, die meisten und größten Bernsteine findet man jedoch im Herbst, wenn der Wind von Nordwest her bläst und die Nordsee so richtig durchgewühlt wird.

Am besten geht man die Spülsäume entlang und hält Ausschau nach Ansammlungen von

kleinen, braunschwarzen Holzstückchen, in denen sich häufig Bernsteine befinden. Bernstein kann sehr unterschiedliche Färbungen aufweisen, von mattem Weißgelb über klares Goldgelb bis hin zu dunklem Rotbraun. Hilfreich ist es, mit der Sonne im Rücken zu suchen, dann

funkeln die kleinen Steinchen manchmal schon von Weitem auffällig. Viel Glück und Spaß beim Suchen und Entdecken!



Kids & Damen
KUNTERBUNT
★★★★★
Jann-Berghaus-Str.20
Norderney
...bei uns ist jeder Tag ein
SCHNÄPPCHENTAG !!!
Wir führen Kinderbekleidung von...
Prinzessin Lillifee, Captain Sharky, BOGNER, Steiff, Whoopee, Königsmühle, AIRFIELD YOUNG, LEMMI fashion, more. more, oilly
...Und vieles mehr!
Jann-Berghausstr. Fussgängerzone KUNTERBUNT Jann-Berghausstr.
Lebensmittelmarkt, Grundschule
!! neue Adresse !!



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.

ELEKTRO ONKES
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



Ab in den Osten!

(sik) - Ein Strandspaziergang gehört zu den schönsten Urlaubserlebnissen auf Norderney. Besonders Richtung Osten beeindruckt die Insel durch endlose Weite, ein Anblick, den man nicht versäumen sollte und der in der kalten Jahreshälfte einen ganz besonderen Reiz hat.

Wer den ruhigen Ostteil der Insel während seines Aufenthaltes nicht besucht, kann nicht behaupten, dass er Norderney wirklich kennen gelernt hat. Denn die Insel hat zwei Seiten: Trubel und Leben im Ort, Ruhe und Beschaulichkeit in der Natur.

Es ist ratsam, am Beginn des Urlaubs keine große Touren zu planen. Allzu oft wird die Umstellung auf das Nordseeklima unterschätzt, sie allein bedeutet für den Körper bereits eine Anstrengung. Das sollten besonders die Gäste beherzigen, die gesundheitlich beeinträchtigt sind.

Ein geübter Wanderer, kann am Strand nahezu so weit laufen, wie er möchte. Doch sollte die Wirkung des Windes bedacht werden: Bei Rückenwind, fällt das Gehen leicht und man legt eine Strecke zurück, die auf dem Rückweg mit dem Wind von vorn zu einer wirklich zähen Angelegenheit werden kann.

Hinzu kommt das ungewohnte Laufen im Sand und die frische Seeluft, da bleibt am Schluss das Gefühl, man hätte einen Berg bestiegen. Wer es sich etwas leichter machen möchte, kann die Gegenwindstrecke über die Dünenwege zurückgehen.

Wer sich eher zu den gemütlichen Spaziergängern zählt, braucht auch nicht auf den Anblick der breiten Strände im Osten der Insel zu verzichten. In diesem Fall ist es möglich, einfach nur eine Strecke, je nach Windrichtung den Hin- oder Rückweg, zu gehen. Für

die jeweils andere Richtung besteht die Möglichkeit den öffentlichen Busverkehr nutzen.

Sowohl am Januskopf, an der Weißen Düne und der Oase (im Winter nicht immer geöffnet) gibt es gastronomische Betriebe. Hier kann man sich stärken, falls man noch weiter will, sich die Zeit versüßen, bis der Bus kommt, oder sich am Ende der Wanderung belohnen.

Januskopf - Weiße Düne - Oase/FKK-Strand und zurück über den Dünenwanderweg Zuckerpad (oder umgekehrt).

Gehzeit: ca. 2 Stunden bzw. 3 Stunden (bis zur Oase)

Man kann die Gehzeit halbieren, indem man eine Strecke mit dem Bus zurücklegt: Man fährt ab dem Busbahnhof Richtung Weiße Düne bzw. Oase und läuft von da am Strand

in die Stadt zurück oder umgekehrt, je nach Windrichtung.

Der Zuckerpad ist ein Dünenwanderweg, der ab der Weißen Düne hinter der Dünenkette parallel zum Strand verläuft. Die Weiße Düne und die Oase/FKK-Strand sind die bewachten

Strandabschnitte, erkennbar an den Strandkörben (im Sommer) und den Aufbauten. Dort finden sich sowohl öffentliche Toiletten, als auch gastronomische Betriebe (Erkundigung nach den Öffnungszeiten im Winter sinnvoll).

Wer den ruhigen Ostteil der Insel während seines Aufenthaltes nicht besucht, kann nicht behaupten, dass er Norderney wirklich kennen gelernt hat

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

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:
Druckhaus W. Dahlheimer GmbH & Co. KG
Normannenstr. 1a
26723 Emden

Erich Buchholz
Technischer Berater

Dolmanstraße 45
51427 Bergisch Gladbach

Telefax: 02204/67030
Telefon: 0171/4717779

Unserem Küchenchef über die Schulter geschaut

„Friesenschnitzel“



Der Jahreszeit angemessen hat sich unser Küchenchef, Klaus Schmidt, für die Herbst-/ Winterausgabe der „...post“ etwas herzhaftes ausgedacht:

Panierte Schweineschnitzel mit Rauchlachsfilet und Käsefüllung stehen auf dem Speisezettel.

Ein Rezept, das gar nicht so aufwändig ist und doch einen besonderen Pfiff hat. Es eignet sich für einen gemütlichen Abend mit Freunden ganz prima. Die Küchenzeit ist kurz, der Effekt groß.

Hier die Zutaten für vier Personen.

- 4 Schweinesteaks zu je 180 Gramm. Am besten lässt man sich die Stücke vom Metzger gleich im Schmetterlingsschnitt vorbereiten
- 4 große Scheiben geräuchertes Lachsfilet. Die gibt es natürlich beim Fischhändler, passable Qualität gibt es mittlerweile auch in kleinen Portionen im Kühlregal. Wie bei allen Zutaten für ein besonderes Essen sollte nicht auf den letzten Cent geguckt werden
- Für die Füllung brauchen wir vier Scheiben mittelalten Gouda. Der hat schon etwas Geschmack, überlagert aber nicht die anderen Noten.

Zubereitung

Je eine Scheibe Rauchlachs in eine Scheibe Käse einwickeln, in die Schweinesteaks legen und zusammenklappen. Die Steaks mit Salz (wenig

und Pfeffer würzen. Danach in Mehl wenden, abklopfen und durch das verquirlte Ei ziehen. Kurz abtropfen lassen und anschließend mit den Semmelbröseln panieren.

Die so vorbereiteten Schnitzel in Butterschmalz bei mäßiger Hitze goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit geschnittener Zitrone und Petersilie anrichten.

Dazu passen gut Röstkartoffeln und ein grüner Salat.

Wir wünschen guten Appetit!

Zutaten für 4 Personen

4 Schweinesteaks
4 große Scheiben geräuchertes Lachsfilet
4 Scheiben mittelalten Gouda
Butterschmalz

Panade

2 Eier
150 g Mehl
200 g geriebene Weißbrot oder Paniermehl
Salz, Pfeffer, Paprika nach Geschmack.

Garnitur

Zitronenscheiben und Petersilie

www.koenig.de

Es gibt viele Biere.
Aber nur ein König.



DAS KÖNIG DER BIERE

König Pilsener