

# ...post!

Die Zeitung vom Inselhotel König



++ In der Küche +++ Königssuiten +++ Freizeittipp im Winter +++ Lammkarree ++

Inselpost 2/2009

November 2009

www.inselhotel-koenig.de

## Handwerk und Kunst in der Küche

„Ich habe schon als Kind gerne experimentiert und mit 15 Jahren bereits leidenschaftlich gerne gekocht“, sagt Srokos auf die Frage, warum er sich für die Ausbildung zum Koch entschieden hat. Benjamin Srokos stammt aus Berlin und wird bald seine Ausbildung zum Koch im Inselhotel König auf Norderney beenden. Zunächst hatte sich der 20-Jährige in Berlin und Umgebung umgesehen, aber nichts gefunden, das ihm zugesagt hätte. Es zog ihn an die See. Ausschlaggebend waren zwei Dinge: Ein Freund, der bereits auf Norderney in Ausbildung war und ein Ausbildungsplatz im Hotel König. Seine Eltern, die beide keine gastronomischen Berufe ausüben, waren überrascht, dass ihr Spross so weit weg von Zuhause sein Glück suchen wollte.

Bis heute hat sich Benjamin Srokos seine Begeisterung für den Beruf bewahrt: „Man lernt immer etwas Neues, experimentiert mit Zutaten. Es ist ein abwechslungsreicher Beruf.“ Im Mai wird der Berliner seine Abschlussprüfung absolvieren und bereitet sich zurzeit darauf vor. Neben der schriftlichen Prüfung wird den Auszubildenden eine praktische Aufgabe gestellt. Aus einem vorgegebenen Warenkorb muss ein Drei-Gänge-Menü gezaubert werden. Dass er es kann, hat der Auszubildende für diese Ausgabe der „...post“ schon einmal unter Beweis gestellt. Unter den wachsamen Augen von Küchenchef und Ausbilder Klaus Schmidt bereitete



Küchenchef Klaus Schmidt und der Auszubildende Benjamin Srokos

Benjamin Srokos Lammkarree mit Rosmarin-Kruste, Spargel und Gnocchi zu. Bis dahin war es ein weiter Weg. „Es fängt

damit an, dass man den Betrieb kennen lernt“, erklärt Küchenchef Klaus Schmidt. Einweisung in die Geräte, Unfallvor-

schriften, Kühlvorschriften, Verletzungsgefahren, Abläufe. „Danach folgen Schnitt-Techniken und Hygiene. Letzteres

nimmt heute bald mehr Raum ein, als das Kochen selbst“, sagt Schmidt. Nach und nach arbeiten sich die Auszubildenden

in der Küchenhierarchie hoch. Vom Frühstücksbereich über die kalte in die warme Küche, bis zu den Desserts. Der Werdegang in der Ausbildung zum Koch folgt der Speiseabfolge.

Auch wenn die Ausbildung kein Spaziergang war, für Benjamin Srokos ist es „auf jeden Fall“ der Traumberuf geblieben: „Man kann sich ständig weiterbilden und hat Berufschancen weltweit“, so der Auszubildende. „In der Saison sind die Tage mitunter hart, im Winter ist es etwas ruhiger. Generell ist es kein Acht-Stunden-Tag“, sagt Küchenchef Klaus Schmidt über den Kochberuf. Für viele Auszubildende ist es dann ein Höhepunkt, wenn sie erstmals alleine Verantwortung tragen und wenn von den Gästen etwas zurück kommt. Ein Lob in der Küche kommt immer gut an. Der Künstler lebt eben auch vom Applaus.

„Eigentlich gehört der Beruf der Köchin oder des Kochs ja zum Handwerk. Aber Handwerk und Kunst schließen sich nicht aus“, sagt Klaus Schmidt. Überhaupt sei der Beruf kreativer geworden. Gab es früher feste Garnituren - Salatblatt, Tomate, Petersilie - ist heute Fantasie gefragt. „Der Kochstil in Deutschland hat sich stark weiterentwickelt“, sagt Schmidt. Mittlerweile würden die Deutschen Köche mit Franzosen und Schweizern in einer Liga spielen, was den Beruf noch attraktiver mache. „Deutsche Köche werden überall sehr gesucht“, weiß der Ausbilder.

Fortsetzung Seite 2

## Kurplatz im Lichterglanz

Im Dezember 2008 wurde die neue Weihnachtsbeleuchtung auf dem Norderneyer Kurplatz in Betrieb genommen. Erstmals wurde auch eine Krippe in der Konzertmuschel auf dem Kurplatz aufgestellt. Die beinahe lebensgroßen

Figuren bilden seitdem einen beliebten Fotohintergrund für Einheimische und Gäste, die dort ihren Nachwuchs ablichten.

Begleitend zum vorweihnachtlichen Lichterglanz finden im Conversationshaus an

den Wochenenden kleinere Veranstaltungen - Lesungen, Konzerte, Ausstellungen - statt. Das Angebot wurde im letzten Jahr sehr gut angenommen, und der Norderneyer Winter ist seitdem um einen Farbtupfer reicher.



## Winter-Wohlfühl-Arrangements

Das Inselhotel-König ist das ganze Jahr über für Sie da. Genießen Sie im Winter die Ruhe, die herrlich frische Nordsee-Luft, 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.





Benjamin Srokos bereitet sich zurzeit auf seine Prüfung vor.

Für die Ausbildung zum Kochberuf ist ein Hauptschulabschluss die Mindestvoraussetzung. „Besser noch Mittlere Reife“, so Schmidt. Bei der Frage, welche Stärken ein Auszubildender oder eine Auszubildende mitbringen sollte, braucht Schmidt nicht lange zu überlegen. Wichtig ist Mathematik. „Es muss ja alles berechnet werden. Bei einem Menü für 120 Leute kocht man ja nicht einfach drauf los,

es geht ja auch um arbeiten, wenn andere frei haben oder Urlaub machen. Und natürlich sind Kreativität und Freude am Kochen gefragt.

Der Einsatz zahlt sich aus, meint Schmidt: „Am Ende der dreijährigen Ausbildungszeit steht einem Koch die Welt offen. Wir brauchen keinen Meistertitel, um uns selbstständig zu machen.“ Die Liste der Weiterbildungsmöglichkeiten ist lang und reicht bis zum

Hotelbetriebswirt.

Je vier Auszubildende für den Kochberuf und das Hotelfach stellt das Inselhotel König jedes Jahr ein. Seit mehr als 20 Jahren ist Klaus Schmidt schon im Inselhotel König beschäftigt. „Mein Herz hängt an Norderney und am König“, sagt der Küchenchef, der in dieser Zeit über 60 Auszubildende begleitet hat und sich immer noch freut, wenn er sieht, dass sie Fortschritte machen.

## 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.



## Whirlpool mit Aussicht



Ein Whirlpool über den Dächern von Norderney befindet sich in der obersten Ebene der Turmsuite.

Im siebten Himmel oder über den Dächern der Insel: Die 2009 fertig gestellten Suiten im Inselhotel König sind ein Muss für alle, die das Besondere suchen. Die elegante König-Suite besticht mit viel Komfort und einer großen Dachterrasse mit Blick über den Kurplatz.

Und wer es noch etwas exklusiver möchte, sollte sich eine Auszeit in der Turmsuite gönnen, die sich über drei Etagen im historischen Turm des Gebäudes erstreckt. In der obersten Ebene befindet sich ein luxuriöser Whirlpool mit Blick über Norderney.

## Kindermode Kunterbunt



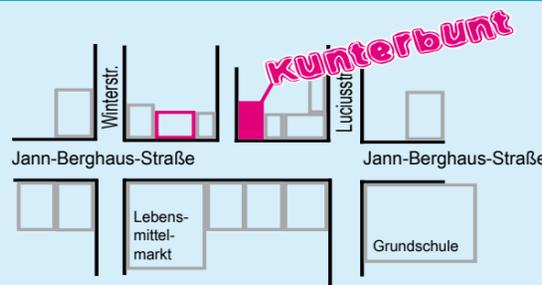
Jann-Berghaus-Str. 20  
Norderney

... bei uns ist jeder Tag ein  
SCHNÄPPCHENTAG !!!

Wir führen  
Kinderbekleidung von:



und vieles mehr!



### 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.



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

## Winterzauber in der Fischerkate



Die 2009 komplett umgebaute Fischerkate ist der gemütliche Treffpunkt auf Norderney. Hier haben unsere Gäste die Möglichkeit, mit netten Leuten in einem modernen und gemütlichen Ambiente zu plaudern.

Probieren Sie doch mal

unsere Heißgetränke-Spezialitäten aus der Winterkarte. Wie wäre es mit einer Mexikanischen Schokolade (mit Chili), einem Pharisäer oder einer Latte macchiato, die in verschiedenen Geschmacksrichtungen serviert wird. Dazu empfehlen wir einen heißen

Apfelstrudel mit Vanille-Eis. Neben Klassikern wie Grog und Glühwein empfiehlt das Fischerkaten-Team winterliche Cocktails. Probieren Sie doch mal eine heiße Caipirinha oder einen Wintertraum, das ist ein sahniger Cocktail mit Zimt. Wir freuen uns auf Sie!

# Sehenswürdigkeiten am Inselende

Im äußersten Osten der Insel, wo die Dächer der Nachbarinsel Baltrum schon zum Greifen nahe sind, ist der veredelte Rest des alten Muschelsaugers „Pionier“ aus Benseniel zu bestaunen, der im Dezember 1967 strandete.

Heute erfüllt „das Wrack“ wie man auf Norderney sagt, den wunderbaren Zweck eines Ausflugszieles, das einen an das Ende der Insel führt. Viele Besucher haben sich dort schon mit Pinsel und Farbe oder mit der Sprühdose verewigt. So bekommt der rostige alte Dampfer über die Jahre immer wieder einen neuen Anstrich.

Die eigentliche Sensation liegt aber einige Meter weiter hinter einem Drahtzaun, der die Besucher auf Fernglas-Abstand hält: die Seehunde. Die liegen dort in großer Zahl bei Niedrigwasser auf der Sandbank und lassen sich prima beobachten.

Bekanntlich ist aber beim

Wandern der Weg das Ziel. Der Inselosten hat seinen ganz eigenen Reiz und der erschließt sich nicht nur in der warmen Jahreszeit. An schönen Tagen ist das Naturschutzgebiet auch im Winter sehenswert. In dieser in Deutschland wohl einmaligen Landschaft ist die Dynamik der Natur körperlich spürbar. Aber keine Angst: Der Weg zum Inselende ist keine Expedition, sondern eine durchaus zu bewältigende Wanderung.

Ab dem letzten Parkplatz (ab Rosengarten/Hotel König etwa 18 Euro mit dem Taxi) müssen für Hin- und Rückweg gut zwei Stunden eingeplant werden. Nicht vergessen: Festes, möglichst Wasser abweisendes Schuhwerk, eine Brotzeit und ein Fernglas. Beachten: Der Wasserstand. Möglichst bei ablaufendem Wasser aufbrechen, da so die Wahrscheinlichkeit am größten ist, dass Seehunde zu sehen sind. Zudem ist der Weg weniger feucht.



Das Wrack am Inselende erfüllt den Zweck eines wundervollen Ausflugszieles



In unmittelbarer Nachbarschaft liegen Seehunde auf der Sandbank

## 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

**Genuss pur**  
Ihr Ansprechpartner: Olaf Gerdes  
Fon +49 (0) 4928 849911  
Fax +49 (0) 4928 849912  
www.azul.de  
Dem Gast das Beste

**vogel**  
MEDIENAGENTUR

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](http://www.ma-vogel.de)

**Die Kreativagentur...**  
...für medienübergreifende Werbung

**Schutz & Sicherheitsdienst**  
Barenkamp & Vogel GmbH

**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](http://www.schutz-sicherheitsdienst.de)

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

**MoSaTec**  
Chemietechnik+  
Industriebedarf

**Erich Buchholz**  
Technischer Berater

**Dolmanstraße 45**  
**51427 Bergisch Gladbach**  
**Telefax: 02204/67030**  
**Telefon: 0171/4717779**

# Lammkarree mit Rosmarin-Kruste, grüner Spargel und Gnocchi

Unser Küchenchef Klaus Schmidt hat für diese Ausgabe tief in die Kochkiste gegriffen. Auch, weil sein Auszubildender Benjamin Srokos, etwas Besonderes für den Artikel zum Thema Koch-Ausbildung auf den Tisch zaubern sollte (siehe Beitrag Handwerk und Kunst). Lammkarree mit Rosmarin-Kruste, grünem Spargel und Gnocchi standen auf dem Speisezettel.

## Und so geht's:

Zunächst das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Zwiebeln und der Knoblauch werden geschält und fein gewürfelt. Anschließend

das Fleisch in heißem Olivenöl (2 Esslöffel) etwa 5 Minuten bei starker Hitze braten und dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt werden die Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugefügt und kurz mit angebraten.

Nun das Fleisch auf ein Backblech legen. Rosmarinadeln vom Stiel streifen, Pinienkerne hacken und kurz im Bratfett schwenken. Mit 200 Milliliter Wasser und dem Essig ablöschen, ein bis zwei Minuten einkochen lassen und anschließend auf dem Fleisch verteilen. Abschließend im vorgeheizten Ofen (E-Herd 80 Grad) auf niedriger Stufe zu Ende garen.

Für die Beilage Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser rund 20 Minuten garen. Inzwischen Tomaten waschen, putzen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Spargel halbieren.

Die Kartoffeln werden nach dem Abgießen kalt abgescreckt und gepellt. Anschließend durch eine Kartoffelpresse gedrückt. Nach dem Abkühlen werden Quark und Mehl mit der Kartoffelmasse verknetet und mit Salz und Muskat gewürzt.

Auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche etwa

daumendicke Rollen formen und in etwa 4 Zentimeter lange Stücke schneiden. Daraus werden ovale Nockerln geformt (mit der Gabel Rillen hinein drücken).

Gnocchi und Spargel getrennt in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, anschließend abtropfen lassen. Ein bis zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen, Gnocchi darin kurz anbraten. Ein Esslöffel Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen, Spargel und Tomaten darin schwenken.

Lammfleisch vom Knochen schneiden. Portionsweise mit Spargel, Gnocchi und etwas Bratensud servieren.

## Zutaten für 4 Personen

2 Lammkarree zu je 350 g (Lamm-Medallions am Stiel im Ganzen)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

4 bis 5 Esslöffel Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Stiel Rosmarin

40 g Pinienkerne

2 Esslöffel Balsamico-Essig

500 g mehlig kochende Kartoffeln

2 Tomaten

750 g grüner Spargel

200 g Magerquark

200 g Mehl

geriebene Muskatnuss

Mehl für die Arbeitsfläche



www.koenig.de

Es gibt viele Biere.  
Aber nur ein König.



DAS KÖNIG DER BIERE

König Pilsener