

mi
INSELHOTEL
KÖNIG
NORDERNEY

* * * *

Mein
wohlgefühl-
Hotel

...post!
ZEIT FÜR NEUES!





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



Erich Buchholz
Technischer Berater

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



Gewerbepark 10 · 49143 Bissendorf
Telefon 0 54 02/64 27-0 · Fax 0 54 02/64 27-33 · info@klima-os.de

Wir sorgen für gutes Klima.

...

TDB Technische Dienste Bissendorf
Gesellschaft mit beschränkter Haftung

Gewerbepark 10 · 49143 Bissendorf
Telefon 0 54 02/64 27-60 · Fax 0 54 02/64 27-67
E-Mail tdb@klima-os.de

tdb – technische dienste bissendorf gmbh



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 0178-580 97 31

ZEIT FÜR NEUES.

INSELHOTEL KÖNIG NORDERNEY

INHALT

Königlich gefeiert:

IM ZEICHEN

DES WANDELS

Seite 4 – 5

Zukunftsorientiert & effizient:

· *HEIZUNGSANLAGE* Seite 6

· *KÜCHE* Seite 7

Weltflair genießen:

· *DUNKELSTER ARDBEG*

ALLER ZEITEN

Seite 9

Genuss pur:

· *ANGELSCHELLFISCH*

AUF BLATTSPINAT Seite 10

· *WEINEMPFEHLUNG* Seite 11

... ganz persönlich:

KERSTIN MILATZ

Seite 13

Sportlich:

AKTIV DIE INSEL

ERKUNDEN

Seite 14 – 15

Ausgehen:

EVENTS AUF NORDERNEY

Seite 16 – 18



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

schön, dass Sie unser Frühjahr-Sommer-Magzin zur Hand genommen haben.

In diesem Jahr bin ich seit 20 Jahren mit dem schönen Inselhotel König verbunden; zunächst als Pächter, seit 2008 dann als Inhaber. Seit 1997 hat sich einiges in diesem Haus getan. Viele Umstrukturierungen und Umbauarbeiten ließen das Inselhotel König entstehen, so wie Sie es heute kennen. Dieses Jubiläum haben wir mit einer Reihe unserer Stammgäste im Februar gefeiert, hier wurden aus alten Bekannten neue Freunde und begeisterte Hobby-Boßler. Jüngst wurden unsere Küche und unsere Heizungsanlage auf den neuesten Stand der Technik gebracht. Über das tolle Ergebnis erfahren Sie in dieser „...post!“ mehr.

Die sportlichen Reize Norderneys lieben viele unserer Gäste, daher stellen wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten für ihre aktive Inselerkundung vor.

Genuss wird seit jeher im Inselhotel König groß geschrieben, daher präsentieren wir Ihnen auch in dieser „...post!“ wieder ein tolles Rezept zum Nachkochen mit passendem Wein. Und auch die Bülow-Bar hat einen leckeren Geheimtipp für Sie parat. In diesem Sinne, auf Ihr Wohl.

Ihr

Sascha Nüchel



IM ZEICHEN DES WANDELS

Das Kap gehört zu Norderney, wie Sascha Nüchter zum Inselhotel König. Vor 20 Jahren, am 1. Februar 1997, pachtete er das ehemals prächtige und noch immer gehobene Hotel von den Gebrüdern Liefänder und sorgt seither für eine Menge frischen Wind in dem Haus. Durch diverse Umbauarbeiten verhalf er dem Hotel in kurzer Zeit wieder zu seinem Glanz früher Zeiten, in denen der Adel wie König Friedrich August III. von Sachsen und der Großherzog von Oldenburg hier zu Gast waren. Nachdem er das Hotel im November käuflich erworben hatte, stieß er weitere Umstrukturierungen und ent-

sprechende Umbauarbeiten an. Dabei hatte er sein Ziel stets klar vor Augen: Sein Hotel, der Service, das

Ambiente, die Küche – alles sollte mit modernem Charme einzigartig königlich erstrahlen und seinen Gästen ein angenehmes Wohlfühlambiente und Genuss pur bieten.

20 JAHRE HARTE ARBEIT FÜR DIE WOHLFÜHL- GARANTIE

So konzentrierte sich Sascha Nüchter auf das Hotel mit der angegliederten Gastronomie: dem Restaurant „Leib und Seele“, der Hotelbar „Bülow Bar“ und der Kneipe „Fischerkate“. Zudem ließ er eine 120 Quadratmeter große Saunalandschaft errichten. Diese Entwicklung hin zum Wohlfühl-Hotel haben eine gan-



ze Reihe von Gästen während ihrer Norderney-Urlaube miterlebt. Über die Jahre sind ihnen das sich stetig wandelnde Hotel und auch Sascha Nüchter sehr ans Herz gewachsen, so dass es für 72 Männer und Frauen – Stammgäste und ehemalige Mitarbeiter – eine Selbstverständlichkeit war, das Jubiläum gemeinsam mit Sascha Nüchter im Inselhotel König zu feiern.

GESELLIGE TAGE UNTER FREUNDEN

Das Stammgastwochenende lud vom 17. bis zum 19. Februar 2017 zum Feiern, Schlemmen, geselligen Beisammensein und in Erinnerungen schwelgen ein. So gab es am Freitag-Abend ein reichhaltiges Schlemmerbuffet mit warmen und kalten Speisen. Im Anschluss sorgte Martha Wash von den Weather Girls für eine ausgelassene Stimmung.

Um den Gästen ein Stück der ostfriesischen Lebensart näher zu bringen, stand der Samstag im Zeichen des ostfriesischen Volkssport, dem Boßeln. Frano, ein begeisterter Hob-



by-Boßler und früherer Mitarbeiter, der für viele der Gäste ein alter Bekannter ist, führte die Gesellschaft in die Kunst des Boßelns ein. Mit einer frischen Brise und den bereits wärmenden Strahlen der Februar-Sonne zeigte sich das Wetter von seiner besten Seite und bescherte optimale Bedingungen für das illustre Treiben mit den Boßelkugeln. Von der Lüttje Legde bis zur Weißen Düne frönten zwei Gruppen mit je zwei Mannschaften diesem geselligen Wettkampf auf die typisch ostfriesische Weise. Am Abend erwartete Chefkoch Klaus Schmidt die Gäste gemeinsam mit seinem Team und präsentierte das vielseitige Schlemmerbuffet mit ausgewählten kalten und warmen Köstlichkeiten. Das gesellige Wochenende klang anschließend in der Fischerkate aus.

Ein besonderes Wochenende neigte sich dem Ende zu. Am Sonntag verabschiedeten sich alte Bekannte und neue Freunde und freuen sich auf ein baldiges Wiedersehen in der einzigartig königlichen Wohlfühl-Oase auf Norderney, dem Inselhotel König.



NEUES AUS DEM INSELHOTEL ZUKUNFTSORIENTIERT FÜR DAS WOHL UNSERER GÄSTE UND MITARBEITER

Seit 1997 investiert Sascha Nüchter stetig in die Modernisierung des Inselhotel König. Ohne den ursprünglichen Charakter des Hotels zu verändern wirken heute alle Bereiche des Inselhotel König, vom Empfang über die Gästezimmer und Suiten bis hin zum Restaurant „Leib und Seele“ und der „Bülow-Bar“ modern-edel und zugleich einladend. Zuletzt wurde eher hinter den Kulissen modernisiert, so dass das Inselhotel König jetzt mit der neuen und effizienteren Heizungsanlage und der neuen High-Tech-Küche für die Zukunft gut aufgestellt ist.

ENERGIESPITZEN STAND HALTEN

Die in die Jahre gekommene Heizungsanlage war eine große Herausforderung. Zum einen sollte die Anlage den bestmöglichen Komfort bieten, so dass sie auch während der Energiespit-



zen in den Morgen- und Abendstunden ohne Probleme Heißwasserzufuhr und wohlige Wärme im gesamten Hotelkomplex gewährleistet. Zum anderen sollte sie aber auch gleichzeitig so energieeffizient und damit umweltschonend wie möglich arbeiten.

DOPPELLÖSUNG FÜR SICHERE WÄRMVERSORUNG

Diesen Spagat schafft die neue bivalent angelegte Wärmeversorgung spielend und bietet dem energieintensiven Betrieb des Hotelkomplexes den höchsten Komfort. Gleichzeitig werden nun zwei Heizsysteme eingesetzt: eine

platzsparende wandhängende Gasbrennwertkessel-Kaskade in Kombination mit einem Blockheizkraftwerk. Die Kaskadenlösung bietet besondere Vorteile für den Hotelbetrieb. Neben der enormen Leistungssteigerung bietet sie eine überzeugende Betriebssicherheit, da die Wärmebereitstellung und die Warmwasserbereitung auch dann sichergestellt sind, wenn ein Gerät ausfällt oder gewartet werden muss. Zudem sind damit unterschiedliche Systemtemperaturen für die einzelnen Heizkreise zu erreichen und den einzelnen Geräten der Kaskade können verschiedene Temperatur- und Leis-



tungsbereiche zugeordnet werden. Die Kombination der Heizsysteme arbeitet besonders effizient und durch den geringen CO²-Ausstoß zudem umweltschonend.

NEUESTE TECHNIK MACHT DIE ARBEIT LEICHTER

„Die alte Küche war nach 26 Jahren nicht mehr zeitgemäß. Um Arbeitsabläufe optimieren zu können und auch heutigen ergonomischen Anforderungen gerecht zu werden, war ein Umbau der kompletten Küche notwendig. Die bessere Energieeffizienz war ein weiterer Punkt, der bei der Planung berücksichtigt werden sollte“, berichtet Chefkoch Klaus Schmidt. Das Ergebnis lässt sich sehen. Eine energieeffiziente Küche der kurzen Wege, mit allem was das Kochen leichter macht.

Innerhalb nur eines Monats, während der Betriebsferien vom 13. November bis zum 15. Dezember 2016, wurde der umfassende Umbau fertiggestellt. Im



Vorfeld plante Klaus Schmidt gemeinsam mit Chefs Culinar die neue Küche professionell und bedarfsgerecht. Aufgrund dieser soliden Basis konnten die einzelnen Gewerke wie Abriss und Estricharbeiten von Krüger & Sohn sowie Sanitärarbeiten von Haustechnik Rosenboom nahtlos ineinander übergehend arbeiten. Unterstützt wurden sie dabei von den engagierten Hoteltechnikern Tufan Yilmas und Christian Fiedler.

Von den verbesserten Arbeitsbedingungen profitieren die Küchen-Mitarbeiter bei der Ausführung ihres Jobs nun täglich. Zu Gunsten optimaler Arbeitsabläufe und kurzer Wege wurde die Küche neu aufgeteilt, so dass die Mitarbeiter nun nicht mehr kreuz und quer laufen müssen, um die verschiedenen Geräte und Produkte nutzen zu können. Zudem wurden die Tische und Arbeitsflächen erhöht, um die tägliche Arbeit rückschonender zu gestalten. Und auch der Fußbodenbelag ist nun gelenkschonend. Daneben wurde natürlich auch der neuste Hygienestandard berücksichtigt, damit die Reinigung der Flächen und Geräte möglichst leicht von der Hand geht und zudem zukünftig möglichst wenig Zeit in Anspruch nimmt. Auch die neuen Dunstabzugshauben arbeiten nicht nur effizienter, sondern auch emissionsärmer, was den Geräuschpegel deutlich mindert. Der Herdblock mit leistungsstarker Induktionstechnik und der spezielle Nudelkocher machen die optimale Zubereitung der verschiedenen Lebensmittel nun auf eine energieeffizientere Art möglich. „Die Arbeit in dieser neuen Küche macht uns richtig Spaß und das schmecken auch unsere Gäste“, erläutert Klaus Schmidt stolz.





**50 Jahre
Schnieder Souvenir**

Am Kurplatz Norderney (04932) 92 71 71 www.schnieder-souvenir.de

SPIEL & SPASS AM KURPLATZ

Tabakwaren, Souvenirs und Strandspielzeug, damit starteten die Großeltern des heutigen Inhabers Kai Schnieder die Erfolgsgeschichte von Souvenir Schnieder kurz nach dem zweiten Weltkrieg. Seine Mutter übernahm 1967 die Spielzeug- und Souveniersparte. Heute, 50 Jahre später, bietet Schnieder Souvenirs am Kurplatz auf gut 200 qm ein Spielwaren Vollsortiment. Vom Klassiker wie dem Zauberwürfel bis zum neuesten Spielzeugtrend ist hier alles zu finden. Souvenirs selbstverständlich auch.

50 JAHRE SOUVENIER SCHNIEDER – DAS WIRD GEBÜHREND GEFEIERT.

Als Dankeschön an die Kundschaft, sowohl die Norderneyer als auch die Urlauber, die Souvenir Schnieder über so viele Jahre die Treue halten, veranstaltet der Jubilar vom 18. bis zum 20. Juli 2017 ein 3-tätiges Kinderfest auf dem Kurplatz. Gemeinsam mit namhaften Spielwarenherstellern und Partnern der Insel wird er die Eventfläche in ein lebendiges und selbstverständlich kostenloses Kinderparadies mit buntem Programm verwandeln.



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

WHISKY-TIPP DER BÜLOW BAR DER DUNKELSTE ARDBEG ALLER ZEITEN

Der Ardbeg Dark Cove erhält seine dunkle Farbe und einen Teil seines Geschmacks durch die besondere Lagerung in Sherryfässern, in denen zuvor sehr dunkler und geschmacksintensiver Dark- oder Black Sherry gelagert wurde. Abgerundet wird der Geschmack durch das besondere Mischungsverhältnis mit einem in Ex-Bourbonfässern gelagerten Ardbeg-Whisky. Das Ergebnis überzeugt: Schon beim ersten Schluck steigen fleischige, erdige und würzige Aromen in die Nase, gepaart mit starken Noten von Bitterschokolade mit et-



was Orange, kandiertem Toffee, Kaffee und Eiche. Im Hintergrund zeigt

sich ein Hauch von rauchigem Lagerfeuer mit einem mysteriösen floralen Einfluss. Geschmacklich ist er eher herb mit Anklängen von glimmender Holzkohle und Noten von Rosinen, Datteln und Ingwer über einem anhaltenden Schatten von Teeröl, mit einem Wiederhall von geräuchertem Schinken und tintenfischgeschwärzten Nudeln. Im Abgang lang, würzig und vollmundig, hinterlässt der Dark Cove Noten von Toffee, Kaffee und Teer. Unser Fazit: Ein besonderer Whisky der zum Schweigen und Genießen einlädt.

GAASTRA®

**MAKE WAVES WITH OUR NEW
SPRING SUMMER COLLECTION 2017**

GAASTRA STORE NORDERNEY am Kurplatz im Gebäude des Hotel König
Bülowallee 8, 26548 Norderney | gaastra-norderney.de

Follow us on Facebook



„LEIB UND SEELE“-GENUSS-TIPP

GRATINIERTER ANGELSCHELLFISCH AUF BLATTSPINAT IN KARMELLISIERTER PILSENER SAUCE

Zutaten:

800 g	Schellfischfilet
1	Zitrone
Salz	
Pfeffer	
Butter	
2 EL	grober Dijon Senf
1 TL	Zucker
4 Scheiben	Toast
20 – 40 g	Butter
20 – 50 g	Zucker
15 ml	Fischfond
0,1 l	herbes Bier
3 EL	Schnittlauch
2 EL	geschlagene Sahne
1	Schalotte
1 EL	Butter
240 g	blanchierter Blattspinat
Salz	
Pfeffer	
Muskatnuss	
Tomatenwürfel	
Kerbelblätter	

Zubereitung:

Schneiden Sie das Schellfischfilet in vier gleich große Stücke und marinieren die Stücke in Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.

Streichen Sie eine feuerfeste Auflaufform mit Butter aus und legen die marinierten Filets roh hinein. Nun bestreichen Sie die Filets dünn mit grobem Dijon Senf. Verreiben Sie vier Scheiben Toast ohne Rinde zwischen den Handflächen über dem Fisch und streuen 1 TL Zucker darüber. Erwärmen Sie die Butter und verteilen Sie sie flüssig über den Fisch. Nun wird der Fisch bei 200 Grad im Ofen für 8 Minuten überbacken.

Lassen Sie bis zu 50 Gramm Zucker karamelisieren und geben dann den Fischfond und das herbe Bier dazu.

Nun lassen Sie die Sauce einkochen und geben anschließend Schnittlauch und geschlagenen Sahne unter die Sauce.

Würfeln Sie die Schalotten fein und schwitzen Sie sie in Butter an. Nun geben Sie den blanchierten Blattspinat dazu und lassen ihn heiß werden. Schmecken Sie den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab. Geben Sie nun den Blattspinat auf einen Teller, legen Sie die überbackenen Schellfischfiletstücke darauf und überziehen Sie die Filetstücke mit der Pilsenersauce.

Garnieren Sie das Gericht zum Abschluss mit frischen Tomatenfleischwürfeln und Kerbelblättern. Salzkartoffeln machen sich als Beilage besonders gut.



UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT: KLASSISCHER NOUANCENREICHER BORDEAUX CUVÉE MIT MERLOT UND CABERNET SAUVIGNON AUS DEM HAUS KREBS

60 Prozent Merlot und 40 Prozent Cabernet Sauvignon reifen 10 Monate in zweitbelegten Barriques aus französischer Eiche. Das ergibt 13,5 vol% Alkohol, 0,1 g/l Restzucker und 5,3 g/l Säure. Was noch? Eine farbintensive und klassische Bordeaux-Cuvée.

In der Nase verzaubert der 2014 Merlot und Cabernet Sauvignon Freinsheim durch intensive Aromen von Kirsche, Cassis und Pflaume. Am Gaumen wird das fruchtige Spiel von viel Tiefe, samtigen Tanninen und einem feinen Holzeinsatz abgerundet. Letzterer verleiht dem Wein einen

langen Nachhall begleitet von saftiger Frische!

Probieren Sie ihn doch einmal zu saftigen Steaks, kurzgebratenem Lamm, Grillfleisch und auch zu üppigen Käseplatten. Das Weingut Krebs in Freinsheim in der Pfalz zählt zu den Aufsteigern beim Gault & Millau und hat im Weinguide 2016 die zweite Traube bekommen.



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!





9. musik:landschaft westfalen

SO KLINGT DER SOMMER

8. JULI BIS 2. SEPTEMBER 2017



„BARBECUE,
BEER & BEETHOVEN“,
Klassik für alle

M: LW Festival Philharmonie,
Leitung: Ingo Ernst Reihl

8. JULI 2017 . 19 UHR
AHAUS . WASSERSCHLOSS

11. AUGUST 2017 . 19 UHR
ARNSBERG
WILDWALD VOSSWINKEL

12. AUGUST 2017 . 19 UHR
GEMEN . FREIHEIT

1. SEPTEMBER 2017 . 19 UHR
WETTER/RUHR . SEEPLATZ

2. SEPTEMBER 2017 . 19 UHR
DORSTEN
PARK DER VILLA SCHÜRHOLZ

28. JULI - 30. JULI 2017
RAESFELD
WASSERSCHLOSS INNENHOF

28. JULI 2017 . 20 UHR
„A NIGHT IN HOLLYWOOD“ –
Musik aus Filmklassikern
und Blockbustern
Russ. Kammerphilharmonie
St. Petersburg, Juri Gilbo

29. JULI 2017 . 20 UHR
„HIGHLIGHTS AUS OPER UND
OPERETTE“, René Kollo (Tenor),
Eva Lind (Sopran),
Russ. Kammerphilharmonie
St. Petersburg, Juri Gilbo

30. JULI 2017 . 11 UHR
Chorfestival

05. AUGUST 2017 . 20 UHR
HAMMINKELN
BAUZENTRUM BORGERS
KLASSIK IM BAUMARKT –
„ITALIENISCHE NACHT“
Diana Darnea, Antonio Rivera,
Russ. Kammerphilharmonie
St. Petersburg, Juri Gilbo

13. AUGUST 2017 . 11 UHR
SPORK . GUT HEIDEFELD
Sonntags-Matinee
M: LW Festival Philharmonie

17. AUGUST 2017 . 20 UHR
MÜNSTER . PSD BANK
18. AUGUST 2017 . 20 UHR
BORKEN . KETTELHACK-KARREE
Die Nixen

19. AUGUST 2017 . 20 UHR
VELEN . SCHLOSSHOF
HOTEL SPORTSCHLOSS VELEN
NACHT DER 1000 LICHTER –
„ITALIENISCHE NACHT“
Diana Darnea, Antonio Rivera

24. AUGUST 2017 . 20 UHR
WESEL . FÄHRHAUS BISLICH
„Classic meets Gypsy“
József Lendvay & Soliszi

30. AUGUST 2017 . 20 UHR
BOCHOLT . LWL-TEXTILWERK
31. AUGUST 2017 . 20 UHR
HANDORF . GUT HAVICHHORST
„Feidman plays Beatles“
Giora Feidman
& Rastrelli Cello Quartett

BESTELHOTLINE: 0 28 61 / 7 03 85 86

Festivalbüro musik:landschaft westfalen · Landwehr 95 - 97 · 46325 Borken · garnitz@pr-esto.de

www.musiklandschaft-westfalen.de

ORDNUNGSLIEBENDE GUTE FEE

KERSTIN MILATZ, LEITENDE HAUSDAME STELLT SICH DEM *post*!-FRAGEBOGEN

Frau Milatz, wie lange sind Sie genau im Inselhotel König tätig? Ich arbeite hier bereits seit dem 9. März 2009 – und immer noch sehr gerne.

Was hat eine leitende Hausdame für Aufgaben? Das Aufgabengebiet ist recht vielfältig. Die permanente und gründliche Kontrolle der qualitätsgerechten Reinigung der Gästezimmer, der Flure, der öffentlichen und nichtöffentlichen Bereiche, die Erarbeitung von Dienst- und Urlaubsplänen, die Kontrolle des Materialverbrauchs, Warenbestellungen, die Veranlassung von Reparaturen, die Erfassung und Verwahrung der liegengelassenen Sachen im Haus, die ständige Anleitung und Motivation der Mitarbeiter sowie die Zwischenlagerung der Hotelwäsche. Wichtig ist auch die tägliche Teilnahme am Meeting mit der Direktion zwecks Rück- bzw. Absprache von Kunden- und Hotelbelangen und auch von Verbesserungsvorschlägen.

Was wird denn gern von den Gästen vergessen? Am häufigsten bleiben in den Zimmern Ladekabel für Smartphones liegen, jedoch findet man auch Bekleidung, Schmuck und private Schlüssel. In den öffentlichen Bereichen bleiben je nach Saison, diverse Schals, Mützen, Handschuhe und auch Jacken liegen.



Wenn Sie es sich aussuchen könnten, in welchem Hotel auf der Welt würden Sie gern mal einen Tag als Hausdame tätig sein? Ganz klar würde ich mich am liebsten im Burj El Arab in Dubai versuchen, wobei ich von der Queen Mary 2 auch nicht abgeneigt wäre. Jedoch ist mir persönlich Luxus nicht so wichtig.

Übernachten Sie privat gerne im Hotel, oder sind Sie dann ein besonders kritischer Gast? Ob Hotel oder Pension, als erstes inspiziere ich die Räume auf Sauberkeit und Funktionalität. Aber ich denke, dass das in der Hotellerie und Gastronomie normal ist; bestimmt beäugt ein Koch kritisch die Präsentation und den Geschmack des Essens, ein Service-Mitarbeiter achtet auf die Freundlichkeit, Aufmerksamkeit und Technik seines Gegenüber, ein Haustechniker auf die Funktion von Geräten und Leuchtmitteln und ein Rezeptionsmitarbeiter achtet auf die Freundlichkeit am Empfang.



<i>Name:</i>	Kerstin Milatz
<i>Alter:</i>	49 Jahre
<i>Familienstand:</i>	geschieden und wieder verlobt
<i>Anzahl Kinder:</i>	3 Kinder und 1 Enkelkind

Frau Milatz, vervollständigen Sie die Sätze:

Ich mache am liebsten Urlaub ... in meiner Heimat, der wunderschönen Elbtalaue.

In Deutschland nervt mich am meisten ... die soziale Unstimmigkeit und Ungerechtigkeit.

Wenn mir langweilig ist, ... koche ich.

Mein erster Gedanke, wenn ich morgens aufwache ist ... Fernseher an und Nachrichten schauen.

Von meinem ersten selbstverdienten Geld habe ich ... mir einen Sweater gekauft, lang, lang ist's her.



AKTIV AUF NORDERNEY

Als Thalasso-Insel bietet Norderney ein gesundes Reizklima. Nicht nur für Menschen mit Atemwegsbeschwerden liegt daher nichts näher, als sich aktiv diesem speziellen Heilklima auszusetzen. Das maritime Aeorosol, dass sie überall auf der Insel einatmen wirkt wie eine natürliche Inhalation. Werden sie aktiv, genießen Sie das Klima und stärken so Ihr Immunsystem.

LAUFEN AM STRAND

Ob Jogging, Walking oder Nordic-Walking, nahezu meditativ wirkt das Laufen am Strand. Schritt für Schritt genießen Sie das Rauschen des Meeres, die frische Brise und das Knirschen den Sandes unter Ihren Füßen.

Mit freundlicher Unterstützung der Laufsportgruppe des TuS Norderney wurden sieben empfehlenswerte Strecken über Längen von 3 bis 22 Kilometern entwickelt. So finden Einsteiger und passionierte Läufer sicher ihre Lieblingsstrecke auf Norderney. Gerne drucken wir Ihnen an der Rezeption den Laufwege-Flyer des Staatsbads Norderney aus.

INSELTOUR PER RAD

Radwege gibt es auf Norderney einige. Über 26 Kilometer führen die vier verschiedenen ausgewiesenen Wege durch die schöne Dünenlandschaft. Begeben Sie sich auf eine spannenden Entdeckungstour, die Sie durch

die verschiedenen Vegetationszonen der Insel führt, vorbei an Weiden, durch kleine Wäldchen und auf den Deichen entlang der Salzwiesen des Wattenmeeres. Norderney hat viel zu bieten, besonders für aktive Sportler.

STRAND-WORKOUT MIT MEERBLICK

So viel Spaß hatten Sie beim Trainieren von Rücken, Bauch, Beinen und Po sicher noch nie. Mit Blick auf die Nordsee, werden Sie am West- und Nordstrand nahezu täglich von erfahrenen Trainern erwartet, die Sie durch die 45 Minuten-Workouts begleiten. Dieses breite Angebot ist von Mai bis Oktober für die Inhaber der Norderney-Card kostenlos. Lokale Aushänge



und der Norderneyer Veranstaltungskalender informieren über die aktuellen Angebote. Der Treffpunkt für jedes Workout ist die Badehalle am West- bzw. Nordstrand.

VOLLKOMMEN ENTSPANNT

Viele Profisportler schwören darauf und schon Paavo Nurmi, die finische Lauflegende und Olympiasieger, setzte für seine Fitness auf regelmäßige Saunabesuche in Verbindung mit seinem Training. Daher empfiehlt sich nach einem aktiven Tag auf Norderney eine ruhige Zeit der Entspannung in dem Saunaparadies des Inselhotels König. Hier finden Sie den Weg zur vollkommenen Entspannung von Körper und Geist. Ob klassisch – wie Paavo Nurmi – in der heißen und trockenen Finnischen Sauna oder eher in der kühleren und feuchteren Dampfsauna oder dem sanfterem Sanarium – Sie haben die Wahl. Zwischen den einzelnen Saunagängen vitalisieren Sie Ihren Kreislauf mit einem kühlen Guss unter der Erlebnisdusche. Gönnen Sie sich im Anschluss ein großes Maß der Entspannung in dem uneinsehbaren Freiluftbereich oder dem wohltemperierten Ruheraum. So wird ihr Aktivurlaub im Inselhotel König zu einem wahren Quell der puren Entspannung.



Läufer-Tipp: mein Insel Lauf am 15. Juli 2017



Seien Sie bei dem ganz besonderen Lauferlebnis dabei.

Beginnend mit dem Bambinilauf starten ab 18 Uhr die Läufer der verschiedenen Wettkampfdistanzen, um 20.15 Uhr starten die Läufer des Hauptlaufs.

Verschiedene Wettkampfdistanzen:

- 500 m Bambinilauf (Jahrgang 2010 und jünger)
- 1,5 km Schülerlauf (Jahrgang 2002 und jünger)
- 5,0 km Volkslauf & 5,0 km Mannschaftslauf
- 10,0 km Hauptlauf

weitere Informationen unter
www.norderney-lauf.de

Von uns für Norderney Der Wasserwelten Ring



HOLTMANN
Juwelier und Goldschmiede

Jann-Berghaus-Straße 10. Norderney

EVENTS

... AUF NORDERNEY (APRIL BIS SEPTEMBER 2017)

11. APRIL **20.00 UHR**

OLIVER JÜCHEMS

Besonders der Blues hat es dem Gitarristen angetan, der durch seine markante, leicht heisere Stimme extrem gut rüberkommt. Das abendfüllende Programm enthält Stücke aller Stilrichtungen: über Rock aller Äras, Funk, Soul und Reggae. Eintritt: 14,- Euro und 16,- Euro (Abendkasse), NorderneyCard erforderlich!

Conversationshaus

13. APRIL **20.00 UHR**

ANKA ZINK

„Leben in vollen Zügen“ – ein kabarettistischer Reisebericht von und mit Anka Zink. Das Programm von Anka Zink handelt von der Sehnsucht, der Routine zu entfliehen – und der Erleichterung, sie endlich wieder zu haben.

Eintritt: 18,- Euro bis 24,- Euro

Kurtheater



9. MAI **20.00 UHR**

CHARLIE MARTIN – ZAUBERTAINMENT

Charlie Martin präsentiert ein interaktives, voll durchorganisiertes, spontanes Feuerwerk mit rasanter Fingerfertigkeit, überzeugenden running Gags und einer kaum zu überbietender Spontaneität im Umgang mit den Zuschauern. Ein abwechslungsreicher und spontaner Abend, der nachhaltig begeistert und verzaubert. Eintritt: 16,- Euro (Abendkasse 18,- Euro)

Conversationshaus



12. MAI **20.00 UHR**

QUEENZ OF PIANO

Das dritte Programm der QUEENZ OF PIANO ist ein kurzweiliges Konzerterlebnis mit hohem Spaßfaktor. Mit der Mischung aus rasanter Spieltechnik, akrobatischen Fähigkeiten und kabarettistischem Talent schaffen Jennifer Rüth und Anne Folger ein einzigartiges Gesamtkunstwerk auf zwei Ebenen.

Eintritt: 22,- Euro (Abendkasse 25,- Euro)

Conversationshaus

19. MAI **20.00 UHR**

VOICE PASSION

Highlights aus Klassik, Musical & Cross-over. Ein lockerer, kurzweiliger Abend. Lauren Francis & Franz Garlik, als Voice Passion, erhielten den Falkenpreis „Stimme des Jahres“ 2015, die bekannteste Auszeichnung der Ostschweiz, verliehen durch den SRS-Verlag an nationale und internationale Künstler der Spitzenklasse. Eintritt: 22,- Euro (Abendkasse 24,- Euro)

Conversationshaus

22. MAI **20.00 UHR**

TANGO AMORATADO

Jürgen Karthe gilt als DER sächsische Bandonero. Gemeinsam mit dem traumtänzerisch sicheren Pianisten Fabian Klentzke spielt er im Duo TANGO AMORATADO

einen farbigen, eigenwilligen und äußerst facettenreichen Tango. Das Repertoire reicht von alten Tangos Eduardo Arolas über Werke Francisco Canaros und Astor Piazzollas, bis hin zu Kompositionen von Anibal Troilo, die den Musikern besonders am Herzen liegen.

Eintritt: 19,- Euro (Abendkasse 21,- Euro)

Conversationshaus

29. MAI **20.00 UHR**

DIE SCHALLLOTEN

Die SchallLotten entführen Sie mit dreistimmigem Gesang und Klavier in die Welt der schönsten Unterhaltungsmusik des vergangenen 20. Jahrhunderts. Mit viel Witz und großer Leidenschaft unternehmen die Vier musikalische Ausflüge in den Swing, zu Chansons und Schlägern, bis hin zur Operette.

Eintritt: 21,- Euro (Abendkasse 24,- Euro)

Conversationshaus



12. JUNI **20.00 UHR**

STOKES

Die trinationale Band STOKES ist die erfolgreichste irische Musikgruppe im deutschsprachigen europäischen Raum. Von der Fachpresse werden sie schon jetzt als die legitimen Nachfolger der berühmtesten irischen Band „THE DUBLINERS“ gehandelt.

Eintritt: 14,- Euro (Abendkasse 16,- Euro)

Conversationshaus

26. JUNI 20.00 UHR

CHAPEAU MANOUCHE - GYPSY SWING QUARTETT

Angelehnt an die Swingmusik Django Reinhardts der 20er und 30er Jahre umfasst das Repertoire der Band Chanson- und Swingklassiker dieser Zeit. Aber auch moderne Jazzstandards weiß die Gruppe zu interpretieren und lässt dabei die unterschiedlichen musikalischen Hintergründe der Bandmitglieder einfließen.

Eintritt: 16,- Euro (Abendkasse 19,- Euro)
Conversationshaus



27. JUNI 20.00 UHR

WIGALD BONING - BUTTER, BROT UND LÄUSESPRAY

Was Einkaufszettel über uns verraten. Ob Charakter, Gesundheitszustand oder Liebesleben: Wigald Boning ist davon überzeugt, dass nichts so viel über einen Menschen verrät, wie sein Einkaufszettel.

Eintritt: 21,- Euro (Abendkasse 24,- Euro)
Conversationshaus

29. JUNI 20.00 UHR

COMEDY BATTLE - LA SIGNORA VS. HELMUT SANFTENSCHNEIDER

La Signora und Helmut Sanftenschneider sind zwei alte Showhasen aus dem Ruhrgebiet, die seit Jahren auf der Comedywiese friedlich nebeneinander her hoppelten. Doch aus den netten Kollegen sind nun bittere Rivalen geworden.

Eintritt: 23,- Euro (Abendkasse 26,- Euro)
Conversationshaus



3. JULI 20.00 UHR

BERND STELTER

„Wer heiratet teilt sich die Sorgen, die er vorher nicht hatte“, mit seinem Programm macht sich Bernd Stelter, der selbst kurz vor der Silberhochzeit steht, so seine eigenen kabarettistischen Gedanken über die Ehe.

Eintritt: 20,- Euro bis 28,- Euro
Conversationshaus

7. JULI 20.00 UHR

EMFATIH! - FATIH ÇEVIKKOLLU

Fatih ist wieder in Fatihland unterwegs. Mit Geist und Gefühl ist der Kölner Kabarettist auf Werbetour für eine verlorengangene Eigenschaft: Mitgefühl. EMFATIH: das neue Programm von Fatih Çevikkollu – rasant, relevant, eloquent – spielt er mit Wahrheit und Fanatismus.

Eintritt: 22,- Euro (Abendkasse 25,- Euro)
Conversationshaus

11. JULI 20.00 UHR

MEDLZ

In „Von Mozart bis Mercury“ singen sich die vier Musikerinnen, der besten weiblichen A Cappella-Popband Europas, aus Leidenschaft durch gut 200 Jahre Musikgeschichte.

Eintritt: 18,- Euro bis 24,- Euro
Kurtheater

16. JULI 20.00 UHR

BERNHARD HOËCKER

Auf typisch hoëckereske Art widmet er sich den denkstrukturen seiner Mitmenschen, dreht und wendet diese im Scheinwerferlicht, klopft ab, bohrt nach, analysiert – und hilft der Welt wie immer auf die Sprünge, natürlich nie auf direktem Weg.

Eintritt: 18,- Euro bis 26,- Euro
Kurtheater



26. BIS 30. JULI 2017

AM JANUSKOPF AM NORDSTRAND

SUMMERTIME @NORDERNEY

Die Mischung zwischen einem hochwertigen Live-Musikprogramm und einem spektakulären Rahmenprogramm sowie weiteren Sideevents werden vom 26. bis 30. Juli 2017 wieder für unvergessliche Erlebnisse am Norderneyer Nordstrand sorgen.

26. JULI 20.00 UHR

SILBERMOND

28. JULI 20.00 UHR

MARK FORSTER

(bereits ausverkauft)

30. JULI 20.00 UHR

SANTIANO

Vom 28. bis 30. Juni wird tagsüber wieder die Aktion der Barmer „Deutschland bewegt sich!“ für beste Unterhaltung am Nordstrand sorgen.

Tickets gibt es unter www.summertime-norderney.de oder direkt im Conversationshaus Norderney.

20. JULI 20.00 UHR

SWINGIN', BLUES & BOOGIE WOOGIE

Das Frank Muschalle Trio mit Frank Muschalle (Piano), Dirk Engelmeyer (Schlagzeug/Gesang) und Matthias Klüter (Kontrabass) gehört heute zu den gefragtesten Formationen der europäischen Blues- und Boogie Woogie-Szene.

Eintritt: Erw. 16,- Euro,
Schüler/Studenten 14,- Euro
Conversationshaus

4. AUGUST 20.00 UHR

18. NORDERNEYER „CLASSIC-NIGHT“

In Anlehnung an die berühmte „Night of the Proms“, mit dem Warschauer Symphonie-Orchester und seinen Solisten. Dieses Konzert wird ermöglicht durch die freundliche Unterstützung der Oldenburgerischen Landesbank AG.

Kurplatz



5. AUGUST 20.00 UHR

GRISCHEK & LÜBKE - DAS KONZERT!

Es Muss für alle, die virtuose und handgemachte Musik lieben: Die beiden Musiker Frank Grischek und Ralf Lübke haben ein gemeinsames Bühnenprogramm erarbeitet. Nur sorgfältigst ausgewählte Songs und Instrumentals haben es in das Programm geschafft.

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

8. AUGUST 20.00 UHR

„DANKE, UDO!“

Natürlich weiß Alex Parker, dass er kein Udo Jürgens ist, aber er beherrscht diese Klaviatur mit einer verblüffenden und sympathischen Sicherheit, dass es Freude macht hinzuhören und hinzuschauen.

Wenn man die Augen schließt, meint man gar, den echten Udo in jüngeren Jahren zu hören. Perfektes Entertainment, charmanter Plaudern mit dem Publikum inklusive.

Eintritt: 22,- Euro (Abendkasse 25,- Euro)
Conversationshaus

18. AUGUST 20.00 UHR

HENNES BENDER

Auch in seinem verflixten siebten Programm LUFT NACH OBEN erwartet das Publikum ein umtriebiger, auf Radau gebügelter gesellschaftskritischer Kabarettist mit latentem Hang zum Unfug und einer popkulturellen Verstrahlung, die von Shakespeare bis Spongebob reicht.

Eintritt: 21,- Euro (Abendkasse 24,- Euro)
Conversationshaus

21. AUGUST 20.00 UHR

MALTE VIEF - KONZERTANTE MUSIK DIE ROCKT!

Malte Vief, ein Musiker und Komponist im Crossover-Dialog. Die beiden Genres Klassik und Rock vereinen sich in Eigenkompositionen und innovativen Arrangements. Malte Vief schafft einen spannenden Abend mit einer neuen Musik druckvoller Direktheit, Euphorie und Melancholie.

Eintritt: 16,- Euro (Abendkasse 18,- Euro)
Conversationshaus

5. SEPTEMBER 20.00 UHR

LISA FITZ

Wie immer spielt, spricht und singt Lisa Fitz komödiantisch und virtuos in mehreren Rollen. Blödsinn und Tiefsinn, Wortwitz und bayrische Direktheit, österreichischer Schmä, schwarzer Humor und die Suche nach der Wahrheit vereinen sich zu einem furiosen Abend.

Eintritt: 18,- Euro bis 26,- Euro
Kurhaus

6. SEPTEMBER 20.00 UHR

GERMAN TENORS

In einer bunten, aber perfekt zusammengestellten Mischung präsentieren die German Tenors Arien von Verdi, Puccini und Donizetti aus dem 19. Jahrhundert, viel geliebte Canzonen und Evergreens wie „Funiculi, Funicula“ und „O sole mio“, bis hin zu unvergesslichen Operettenmelodien von Franz Lehár, Emmerich Kálmán oder Johann Strauss.

Eintritt: 18,- Euro bis 25,- Euro
Kurtheater

11. SEPTEMBER 20.00 UHR

DIE SCHALLLOTEN

Mit viel Witz und großer Leidenschaft unternehmen die SchallLotten musikalische Ausflüge in den Swing, zu Chansons und Schlagern, bis hin zur Operette.

Eintritt: 21,- Euro und 24,-Euro
(Abendkasse)

Conversationshaus



13. SEPTMEBER 20.00 UHR

ISABEL VARELL

Mit ihrem Konzert- und Leseprogramm „Mittlere Reife“ geht die Sängerin, Liedermacherin und Schauspielerin nun wieder auf Tournee. In ihren Liedern verarbeitet Isabel Varell die kleinen und großen Geschichten, die das Leben schreibt.

Eintritt: 22,50 Euro und 25,- Euro
(Abendkasse)

Conversationshaus



elkline

+ **Verleih**
von hochwertigen
Markenfahrrädern

+ **Verkauf**
von Fahrradzubehör
und elkline®
Outdorbekleidung

RAD TONI
Adolfsreihe 6
04932 8 68 97 29
grit.lacalandra@freenet.de

RAD PETER
Winterstraße 4
04932 990777
rad-peter@freenet.de

www.rad-peter.de

HÖRGERÄTE
isermann
Kompetenz-Zentrum Aurich

EORA
HÖRSCHMUCK



Genuss ist, wenn der Klang des Lebens noch schöner macht.

EORA Hörschmuck vereint brillantes Hören mit der Eleganz eines Schmuckstücks. Präzise Handarbeit, hochwertige Materialien und variierte Formen machen jeden Clip zu einem Unikat. Erfahren Sie mehr auf www.hoerschmuck.de

Mit freundlicher Unterstützung von **bernafon**®

AURICH Norderstr. 2 | 04941- 62134
www.hoergeraete-isermann.de

Lenz
Objektform GmbH
Innenarchitekten

Telefon 04231 - 9663 0
info@lenz-objektform.de
Am Schuhkamp 29

Fax 04231 - 9663 66
www.lenz-objektform.de
27283 Verden



BERND WOLF



HOLTMANN
Juwelier und Goldschmiede

Jann-Berghaus-Straße 10. Norderney



Was für ein Bier!

Und jetzt ein König.



König Pilsener