



INSELHOTEL
KÖNIG
NORDERNEY



...post!

ZEIT FÜR NEUES!



STRANDGUT norderney

Von der Natur entworfen,
von uns gefertigt



HOLTMANN

Juwelier und Goldschmiede

Jann-Berghaus-Straße 10. Norderney

SEIT 1873 **Frankenheim**
Der feine Unterschied.



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

Brandung Norderney

PREMIUM BRANDS

by Munke & Skerhut

TOMMY HILFIGER + HV POLO + CALVIN KLEIN
BETTER RICH + GANT + RESET + BOMBOOGIE

Brandung • Büllowallee 8 • Norderney • brandung-norderney.de

ZEIT FÜR NEUES!

INSELHOTEL KÖNIG NORDERNEY

INHALT

... *beschäftigt:*

IMMER IN BEWEGUNG

Seite 4 - 5

... *einfach königlich:*

· ALLES WAS SIE

BRAUCHEN

· FLOTT UNTERWEGS

· NEU: SHAREMAGAZINES

Seite 6 - 7

... *Genuss pur:*

· LABSKAUS

Seite 8

· WEINEMPFEHLUNG

Seite 9

· MARPORIANO

- APERITIF-TIPP

Seite 10

... *buchbar:*

ARRANGEMENT-SPECIALS

VON WEIHNACHTEN

BIS OSTERN

Seite 11 - 13

... *traditionell:*

BOSSELN LEICHT ERKLÄRT

Seite 15

... *ausgehen:*

EVENTS AUF NORDERNEY

Seite 16 - 17



LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE UNSERES HAUSES,

mit dieser ...*post!* geben wir Ihnen wieder einen kleinen Einblick in unser Haus und bringen Ihnen ostfriesische Lebensart ein wenig näher.

So bringen die Frisia-Fähren nicht nur Touristen auf die Insel – nein, sie sind mehr – reine Lebensadern, die die Insel ganzjährig mit allem Lebensnotwendigen versorgen. Zwei unserer Housekeeping-Mitarbeiterinnen nutzen die Fähren fast täglich auf ihrem Weg zur Arbeit und geben uns gern einen kleinen Einblick in ihr Leben als Berufspendlerinnen auf See.

Vierorts stehen auf Norderney nun gesellige Gruppen zusammen und werfen Kunststoffkugeln vor sich her, genauer sie boßeln. Sollten Sie bei einem Ihrer Inselspaziergänge auf Bossler treffen, dann rücken Sie einfach mal ein bisschen näher, denn hier können sie ostfriesische Lebensart live erleben und mit Inseloriginalen auf Tuchfühlung gehen. Jedem, der einmal selbst Hand an die Kugel legen möchten, empfehlen wir die Grundregeln dieses ostfriesischen Volkssports auf Seite 15.

Damit unsere Gäste während ihres Inselaufenthalts auf dem Laufenden bleiben, bieten wir Ihnen mit der App sharemagazines seit kurzem den digitalen Zugriff auf über 400 nationale sowie internationale Zeitungen, Zeitschriften und Magazine. Wer dafür nicht das eigene mobile Endgerät nutzen möchte, kann sich eines unserer Tablets am Empfang ausleihen.

Wie immer präsentieren wir Ihnen in dieser ...*post!* auch wieder Genuss-Tipps zum Nachmachen, Neuigkeiten aus unserem Haus, interessante Arrangements und Norderneyer Veranstaltungstipps. Als besonderes Highlight möchte ich Ihnen schon jetzt die HIFI-Tage vom 22.02. bis 24.02.2019 ans Herz legen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre.

Herzlichst Ihr

Sascha Nidtel



IMMER IN BEWEGUNG

Norderney ist attraktiv – nicht nur für Touristen, sondern auch für Arbeitnehmer. Die tägliche Fahrt mit der Fähre gehört nach Angaben der Reederei Frisia für etwa 200 bis 300 Menschen zum gewohnten Arbeitsweg. Auch Britta Manolis und Karla Adam, unsere treuen Seelen aus dem Housekeeping, pendeln fast täglich vom Festland auf die Insel.

ARBEITSWEG MIT SEEROMANTIK

Stundenlang im Stau stehen oder völlig überfüllte und zudem häufig unpünktliche Züge, das kennen viele Pendler. Ungewöhnlicher ist dahingegen die tägliche Fahrt mit der Fähre durch das Wattenmeer. „Da die Überfahrt für uns alltäglich geworden ist, stehen wir natürlich nicht mehr in der ersten Reihe auf dem Oberdeck und lassen uns die frische Brise um die Nase wehen, wie es die Touristen gerne tun“, schmunzelt Britta Manolis. „Jedoch genießen auch wir gerne ein paar Sonnenstrah-

len während der Fahrt zurück nach Norden“, fügt Karla Adam hinzu, „So kommen wir nach einer guten Stunde Fahrzeit entspannt am Festland an und haben den Kopf frei für unser Privatleben.“ Wenn Robben auf den Sandbänken gesichtet werden oder Möwen ihre akrobatischen Flugkünste vorführen, ist dies für die beiden Damen auch noch nach unzähligen Fährfahrten ein eindrucksvolles Erlebnis.

AUF DIE PERSPEKTIVE KOMMT ES AN

Seinen Arbeitsweg liebt wohl kein einziger Berufspendler. Doch es kommt auf die Sichtweise an, ob das Pendeln als Qual oder eher neutral als Notwen-

digkeit empfunden wird. Wer die Zeit des Pendelns gut zu nutzen weiß, pendelt zufriedener, so wie die beiden Inselhotel-König-Mitarbeiterinnen. Ein gutes Buch haben die beiden immer in ihrem Pendlergepäck. „Lesen entspannt. Auf der Fähre kann man ungestört für eine knappe Stunde in die Geschichten einsinken, das ist für viele meiner Freundinnen Luxus“, berichtet Britta Manolis. „Zudem kommt man auf der Fähre schnell ins Gespräch. Über die Zeit kennt man sich einfach – sowohl die pendelnden „Leidensgenossen“ als auch die Frisia-Mitarbeiter.“ Auf der Insel leben, das ist für beide – trotz des langen Arbeitsweges – keine Option. Denn ihre Familien und Freunde leben

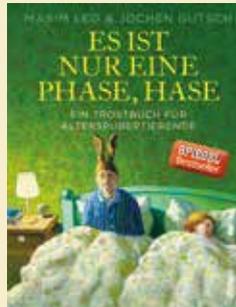


auf dem Festland – dort ist ihr Lebensmittelpunkt und das soll er auch bleiben, in diesem Punkt sind sich die beiden Damen einig.

WENN ES MAL NICHT WIE GEPLANT LÄUFT

Die Abhängigkeit von der Fähre stellt die beiden Berufspendlerinnen immer mal wieder vor Herausforderungen. „Sollten unsere Mitarbeiterinnen ihre Fähre mal verpassen oder sollte der Fährbetrieb aufgrund widriger Wetterverhältnisse eingestellt werden, stehen für sie immer spezielle Pendlerzimmer in unserem Haus zur Verfügung.“, erläutert die Empfangsleiterin Sylvia Beyer. „Meist reicht es aber aus, auf die nächste Fähre zu warten – eine Stunde lang. Das ist dann natürlich ärgerlich“, ergänzt Karla Adam, „gerade auch weil man ja zuhause erwartet wird.“

BUCHTIPP FÜR PENDLER UND URLAUBER



Pubertät ist schlimm. Klar. Aber nicht so schlimm wie: Alterspubertät! Alterspubertierende sind angegraute, bequeme, oft kurzsichtige Wesen, die die Ruhe lieben, das Wandern, das Wort „früher“ und bestuhlte Pop-Konzerte. Männliche Alterspubertierende zwingen ihren runden Ü45-Körper in Neoprenanzüge und beginnen einen Kitesurf-Lehrgang. Andere laufen Marathon. Weibliche Alterspubertierende flüchten sich gern in die Spiritualität und „wollen sich neu entdecken“. Oder Marmelade einkochen. Klingt scheußlich? Ist es auch. Aber eben auch sehr, sehr lustig ...

Maxim Leo und Jochen Gutsch illustrieren mit „Es ist nur eine Phase, Hase“ schonungslos die heikle Zeit zwischen Anfang 40 und Ende 50, in der man sich womöglich noch jung fühlt, aber es längst nicht mehr ist. Schräg, komisch, sicher auch ein wenig durchgeknallt aber immer wahrhaftig und mit ein wenig Selbstironie, diese Lektüre sorgt für gute Laune – beim Pendeln, auf Reisen oder auch mit einer guten Tasse Tee am heimischen Kamin.

„*Es ist nur eine Phase, Hase.*“ von Maxim Leo und Jochen Gutsch, 144 Seiten, Ullstein extra, ISBN 978-3864930614, Euro 12,00

Erleben Sie die einzigartigen **Burmester-Systeme** live in unserem Sinnwerk - vorführbereit!



Spitzen-Technik für Ihre Sinne.

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



ALLES WAS SIE BRAUCHEN

Herzlich Willkommen heißen wir Sie mit kleinen Aufmerksamkeiten. So erwarten Sie in unseren schönen Doppelzimmern, die selbstverständlich auch als Einzelzimmer genutzt werden können, eine Flasche Apolinaris sowie ein Wasserkocher mit einer feinen Teeauswahl. Sie möchten sich nach der Anreise frisch machen, bevor es ans Koffer auspacken geht? Dann nutzen Sie die hochwertigen Kosmetikartikel, die Ihnen im modernen Bad zur Verfügung stehen und schlüpfen frisch geduscht in den kuscheligen Hotel-Bademantel. Ihnen ist nach Entspannung zumute? Schnappen Sie sich unsere Saunatasche mit Saunatüchern und Badelatschen und genießen ein paar Stunden in unserer Saunalandschaft im I. Obergeschoss, die Ihnen während Ihres Aufenthalts täglich von 12 Uhr



bis 22 Uhr zur Verfügung steht. Zur weiteren Zimmerausstattung zählen Satelliten-TV mit eingebautem Radio, gratis WLAN sowie ein programmierbarer Zimmersafe. Sie sehen, unsere Hotelzimmer bieten Ihnen alles was Sie für einen entspannten Urlaub

auf Norderney brauchen. Und sollte dies nicht ausreichen, sprechen Sie unsere Rezeptionsmitarbeiter gerne an. Ob zusätzliche Kissen, Oberbett und Kopfkissen für Allergiker oder eine einfache Woldecke – wir erfüllen Ihre Wünsche gerne.

FLOTT UNTERWEGS

Wer regelmäßig den Frisia-Parkplatz in Norden benutzt, kennt unser Mitarbeitermobil, einen flotten SMART.

Vor kurzem wurde dieser durch einen geräumigeren Skoda Fabia ersetzt. Geblieben sind das strahlende



Weiß und auch die königliche Fahrzeugbeschriftung, die RS Werbung in Norden gewohnt zuverlässig mit bestem Know how ausgeführt hat. Wir freuen uns, dass wir unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Heimfahrt mit dem neuen Skoda Fabia weiterhin erleichtern und so ihre Erholung während ihrer freien Zeit auf dem Festland unterstützen können. Allen unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wünschen wir eine allseits gute Fahrt auf ihren Heimfahrten.

NEU IM INSELHOTEL

LESEN – WAS UND WANN SIE WOLLEN

Die Tageszeitungen werden gerade von anderen Gästen gelesen und auch Stern, Spiegel, Fokus und Co. sind bereits vergriffen? Dies werden Sie im Inselhotel König nicht mehr erleben. Seit kurzem können Sie bei uns täglich über 400 Tageszeitungen und Magazine aus aller Welt lesen.

VON TAGESZEITUNG BIS SPECIAL INTEREST

Mit der App *sharemagazines* bieten wir Ihnen kostenlos den komfortablen Service eines digitalen Lesezirkels. Damit steht Ihnen zu jeder Tageszeit der Lesestoff zur Verfügung, für den Sie sich interessieren: Ob lokale, überregionale oder internationale Tageszeitungen, auch Magazine wie Die Welt kompakt, Hamburger Abendblatt, ELLE france, Kicker, The New Yorker, der Stern – Ihren Wünschen sind kaum Grenzen gesetzt.

HYGIENISCH UND RESSOURCENSCHONEND

Vorbei sind die Zeiten in denen die Zeitungen und Magazine von Hand zu Hand gereicht wurden. Mit *sharemagazines* lesen Sie nun digital auf Ihrem eigenen Smartphone oder einem unserer Samsung Tablets. Gerade in der Erkältungszeit schätzen viele unserer Gäste diesen digitalen Zugriff, da er weitaus hygienischer

ist, als das Lesen der Papier-Ausgaben. Zudem müssen die Magazine und Tageszeitungen nicht erst auf die Insel transportiert werden, um später im Altpapier zu landen. Mit *sharemagazines* bieten wir Ihnen somit noch mehr Komfort und schonen dabei gleichzeitig die Umwelt.

SMARTE LÖSUNG

Ob Sie sich mit Ihrem mobilen Endgerät in die App *sharemagazines* einwählen oder sich eines unserer Samsung-Tablets an der Rezeption ausleihen, bleibt Ihre Entscheidung. In jedem

Fall ist *sharemagazines* innerhalb der Reichweite unseres WLAN-Netzes als location-based-service für Sie kostenlos nutzbar.





... post!
Gemüses-
Tipp

ORIGINAL VON DER OSTFRIESISCHEN KÜSTE LABSKAUS

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

750 g gepökelt Rindfleisch
6 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 ½ l Wasser
1,5 kg Kartoffeln
½ l Salzwasser
4 Zwiebeln
2-3 EL Schmalz

Als Beilage:

1 Spiegelei
1-2 Heringfilets
100 g eingemachte Rote Bete
100 g Gewürzgurken

Zubereitung:

Pökelfleisch vom Metzger gemeinsam mit dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern in einen Topf geben. Geben Sie 1 ½ l Wasser dazu und lassen alles bei schwacher Hitze für ca. 1 ½ Stunden köcheln.

In der Zwischenzeit waschen und schälen Sie die Kartoffeln, geben diese in einen weiteren Topf und kochen die Kartoffeln in Salzwasser gar (ca. 25 Minuten). Nun schütten Sie das Kartoffelwasser ab und zerstampfen die Kartoffeln. Bis zum Ende der

Garzeit des Fleisches sollten die Kartoffeln warm gestellt werden.

Nun heben Sie das gegarte Pökelfleisch aus der Brühe und schneiden es in ganz dünne Scheiben. Diese schichten Sie der Reihe nach auf, um sie im Anschluss in feine Würfel zu schneiden. Nun schälen Sie die Zwiebeln und schneiden diese ebenfalls in feine Würfel. Erhitzen Sie Schmalz in einem Topf und dünsten die Zwiebeln darin, bis sie glasig sind. Nun geben Sie die Fleischwürfel und die zerstampften, noch warmen Kartoffeln hinzu, rühren kräftig um und füllen den Topf mit der Brühe vom Pökelfleisch auf. Rühren Sie die Masse im Topf so lange bis sie eine geschmeidige, laubskaustypische Konsistenz annimmt.

Jetzt schmecken Sie das Labskaus würzig ab und richten es hügelartig auf dem Teller oder einer Servierplatte an. Stellen Sie den so angerichteten Labskaus warm.

Zum Abschluss braten Sie die Spiegeleier und legen diese sofort auf das Labskaus. Gewürzgurken, Rote Bete und Matjesfilets legen Sie nun als Garnitur auf den Labskaushügel.

Fleisch selber pökeln – so geht's:

Mit Pökelsalz können Sie gepökelt Fleisch auch ganz einfach selbst herstellen. Für den Hausgebrauch sollten am besten kleinere Mengen Fleisch gepökelt werden. Dazu bereiten Sie aus 250 g Pökelsalz, 1 EL Zucker und 1 Liter Wasser eine Salzlake zu, indem Sie die Mischung aufkochen und im Anschluss so lange stehen lassen, bis sie vollständig abgekühlt ist. Wer es würziger mag, kann seiner Salzlake auch Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Gewürznelken, Piment sowie Wachholderbeeren zufügen. Nun geben Sie das zu pökeln Stück Fleisch in einen großen Gefrierbeutel und gießen die Salzlake hinzu, bis das Fleischstück bedeckt ist. Verschließen Sie den Beutel fest – beispielsweise mit einer Klammer – und lagern den gefüllten Beutel abhängig von der Größe des Fleischstücks, vier bis 14 Tage im Gemüsefach des Kühlschranks. Während dieser Zeit wenden Sie das Fleisch mehrmals, bis sich eine Lake bildet, die das Fleisch gerade noch bedeckt. Sollte sich am dritten Tag bereits nicht mehr genügend Flüssigkeit im Beutel befinden, sollten Sie etwas Lake nachgießen. Wenn das Pökeln abgeschlossen ist, können Sie das Fleisch beispielsweise bis zur weiteren Verwendung einfrieren. Für unser Labskaus-Gericht sollten Sie 24 Stunden vorab das selbst zubereitete Pökelfleisch zum Entsalzen in klares Wasser einlegen.

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT:

HENKENBERG GRAUBURGUNDER SPÄTLESE – GROSSES GEWÄCHS 2015

Der Bilderbuchherbst 2015 sorgte für ein besonders gutes Weinjahr mit Spitzenqualitäten. So ist auch der Henkenberg Grauburgunder – ohnehin bereits der beste Grauburgunder des Weinguts Salwey – über sich selbst hinaus gewachsen. Dieser kräftige Wein weist Eleganz und eine gute Säurestruktur auf. Daneben verleiht ihm der sortentypische Gerbstoff viel Struktur und Länge. Ausgebaut wird er in großen, teilweise neuen Fässern in denen sich die Aromen von Bratapfel, Dörrobst, Birne, etwas Exotik und minimale Holzwürze entfalten. Am Gaumen präsentiert er sich sehr geradlinig mit einer schlanken Stilistik. Insgesamt ein stimmiger Wein mit gutem Trinkfluss und einer tolle Zitronen-Frische im Nachhall.

HIER WERDEN WEINE NOCH IM WEINBERG GEMACHT

Das Weingut Salwey aus Oberrotweil im Kaiserstuhl wird in dritter Generation von Konrad Salwey angeführt. Hier wird mit den klassischen Kaiserstühler Rebsorten Grau-, Weiß- und Spätburgunder gearbeitet. Vieles ausprobieren, Neues wagen und auch wieder zu verwerfen – das ist Konrad Salweys Devise. Dabei handelt er immer im Interesse der Weiterentwicklung des Ausbaustiles. So sind Salweys stets trockene Weine immer vollständig durchgego-



ren und stets geprägt vom Löß- oder Vulkanboden. Bei der Vinifizierung wird der Natur Raum und Zeit gewährt, ohne dies jedoch dem Zufall zu überlassen. Konrad Salwey stellt höchste Ansprüche an die Arbeit im Weinberg: die Trauben werden zu 100 Prozent selektiv per Hand gelesen und für die Vergärung nur natürliche Hefe im Großen Holzfass eingesetzt. Zudem wird auf die Schönung der Weine verzichtet, auch die Abfüllung erfolgt möglichst ohne Filtration.

...AUSGEZEICHNET!

Eines der besten Weingüter Deutschlands – das ist das Weingut Salwey in Oberrotweil im Kaiserstuhl (Baden). Das finden auch die renommierten Weinführer Gault & Millau, Vinum und Eichelmann. Alle drei haben das Weingut in 2018 mit vier Sternen bzw. vier roten Trauben geehrt und erkennen damit die hervorragende Qualität der Weine sowie die außerordentliche Handwerkskunst des Weinguts an.



IMPRESSUM

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

Gesamtproduktion:
HEIMSPIEL
Werbeagentur Dirk Klapsing
Ramsdorfer Postweg 34
46325 Borken
Telefon 0 28 61/7 03 85 86
Gestaltung: Kathrin Berheide
Anzeigen: Sandra Ohm
Redaktion: Daniela Bechmann

Fotos: ©pixabay, ©Inselhotel König, ©Anne Katrin Figge/fotolia (S. 4), ©uckyo/fotolia (S. 8), ©mmphoto/fotolia (S. 9), ©zenina/fotolia (S. 11), ©Drobot Dean/fotolia (S. 12), ©andrea lehmkuhl/fotolia (S. 14), ©bernardbodo/fotolia (S. 17)



NEHMEN SIE EINE AUSZEIT VOM ALLTAG

12.00 Uhr bis 21.30 Uhr

KREATIVE À LA CARTE KÜCHE

Tischreservierungen sind erbeten.

im Inselhotel König,
Bülloallee 8 am Kurplatz
Telefon +49 (0)4932 – 801 0
www.inselhotel-koenig.de

Unser Barchef Marian Hankel präsentiert Ihnen
seine fruchtig-herb Eigenkreation mit sanfter Vanille-Note:

MARPORIANO

SCHLICHT, EINFACH UND TROTZDEM ORIGINELL



Ein klassischer Winteraperitif mit dem Sie Ihre Gäste auf einen festlichen Abend ebenso gut einstimmen, wie auf eine gemütliche Zeit mit Freunden. Mit dem Marporiano treffen Sie immer die richtige Wahl. Denn er überzeugt durch seinen feinen Geschmack ohne viel Schnickschnack. Die Zubereitung ist übrigens kinderleicht:

Zutaten:

4 cl Aperol
4 cl Martini Bianco
4 cl Limettensaft
1 cl Galliano

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten – zusammen mit einigen Eiswürfen – in einen Shaker. Schütteln Sie nun alles kräftig durch und seihen den Marporiano in ein kleines Martiniglas ab.

Auf Ihr Wohl!

Kleines Barwissen:

Kräuterattacke aus Italien – Galliano L'Autentico

Die herrlich gelbe Farbe des Galliano L'Autentico erinnert an pures Gold. Nicht nur deshalb ist dieser vielseitige Likör ein Muss für jede Bar. Einer ganzen Reihe von Cocktails und Longdrinks – wie Golden Cadillac, Golden Dream, Harvey Wallbanger, Barracudo und vielen mehr – verleiht der Galliano ihr unvergleichliches Aroma.

Das Original

30 exotische und mediterrane Kräuter, Gewürze und Pflanzenextrakte werden sorgfältig ausgewählt und von Hand zu einer perfekt ausbalancierten Mischung vermengt, die dem Galliano seine goldgelbe Farbe mit dem unverkennbaren leicht grünem Schimmer verleiht. Das Ergebnis überzeugt durch seinen runden Geschmack mit kräftiger aromatischer Kopfnote. Das geheime Galliano-Familien-Rezept wird bis heute gut gehütet. Experten nehmen Aromen des mediterranen Anis, von Wacholder, Wildfräuling-Kraut, Sternanis, Lavendel, Pfefferminz, Zimt und Vanille wahr. Ein Aromen-Bouquet das so beeindruckend wie unverwechselbar ist – einfach Galliano.



INTERESSANTE ANGEBOTE FÜR IHREN
NÄCHSTEN URLAUB IM INSELHOTEL KÖNIG

WEIHNACHTEN

Das gesamte Hotel erstrahlt im weihnachtlichen Glanz und wirkt damit noch einladender. Viele unserer Gäste wissen diesen besonderen Weihnachtscharme zu schätzen und lassen sich hier bereits seit vielen Jahren über die Feiertage verwöhnen. Wann dürfen wir Sie begrüßen?



22.12.2018 – 26.12.2018

Alle Leistungen im Überblick:

- * täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet
- * täglich 3-Gang-Abend-Menü
- * Begrüßungs-Glühwein am Anreisetag
- * traditionelles 4-Gang-Abend-Menü an Heiligabend
- * gemütliche Kaffeetafel am 1. Weihnachtstag
- * kostenfreie Nutzung der Saunalandschaft (Bademantel, Saunatasche mit Saunatüchern und Badeschuhen stehen im Zimmer bereit)
- * kostenfreies WLAN

3 Übernachtungen:

Einzelzimmer	Euro 469,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 425,00 pro Person
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 445,00 pro Person

4 Übernachtungen:

Einzelzimmer	Euro 565,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 510,00 pro Person
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 530,00 pro Person
Aufpreis Turmsuite	Euro 50,00 pro Nacht
Aufpreis Königsuite	Euro 70,00 pro Nacht

Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive der oben genannten Leistungen. Das Zimmerkontingent ist begrenzt.



AM 14. DEZEMBER 2018

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

42.50
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



Turbulente Feiertage hinterlassen Spuren. Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit vor dem Jahreswechsel und starten Sie wieder kraftvoll ins neue Jahr 2019. Das Inselhotel-König ist dafür der ideale Ort auf der schönen Insel Norderney.

26.12.2018 – 28.12.2018

Alle Leistungen im Überblick:

- * 2 Übernachtungen inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet
- * täglich 3-Gang-Abendmenü
- * kostenfreie Nutzung der Saunalandschaft (Bademantel, Saunatasche mit Saunatüchern und Badeschuhen stehen im Zimmer bereit)
- * kostenfreies WLAN

Einzelzimmer	Euro 265,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 232,00 pro Person
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 245,00 pro Person
Aufpreis Turmsuite	Euro 50,00 pro Nacht
Aufpreis Königsuite	Euro 70,00 pro Nacht

Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive der oben genannten Leistungen. Das Zimmerkontingent ist begrenzt.



NEUJAHRSSPEZIAL

Sie haben die Feiertage im Kreis Ihrer Lieben verbracht und möchten nun ein paar Tage zur Ruhe kommen? Die raue Brise und die einsamen Strände Norderneys bieten Anfang Januar die optimalen Voraussetzungen, um aufzutanken und energiegeladen ins neue Jahr zu starten.

SILVESTER



Neben dem rauen Winterwetter ist Norderney berühmt für seine außergewöhnlichen Silvesterpartys, das fulminante Feuerwerk am Kurplatz und natürlich das traditionelle Anbaden am Neujahrstag. Seien Sie dabei und feiern Sie mit uns den Jahreswechsel, wir haben einiges zu bieten:

28.12.2018 – 02.01.2019

Alle Leistungen im Überblick:

- * 5 Übernachtungen inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet
- * täglich Drei-Gang-Abendmenü
- * Begrüßungs-Glühwein am Glühweinstand, am Anreisetag
- * winterlicher Kaffeeklatsch am 30.12.
- * große Silvesterparty am 31.12. mit Begrüßungscocktail, Fünf-Gänge-Silvestermenü, Mitternachtsimbiss, ab 22 Uhr Glühweinstand auf der Terrasse und musikalische Unterma- lung durch DJ
- * großes Neujahrs-Frühstücksbüfett am 01.01 von 8 bis 12 Uhr
- * kostenfreie Nutzung der Saunalandschaft (Bademantel, Saunatasche mit Saunatüchern und Badeschuhen stehen im Zimmer bereit)
- * kostenfreies WLAN

Einzelzimmer	Euro 852,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 785,00 pro Person
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 805,00 pro Person
Aufpreis Turmsuite	Euro 70,00 pro Nacht
Aufpreis Königsuite	Euro 100,00 pro Nacht

Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive der oben genannten Leistungen. Das Zimmerkontingent ist begrenzt.

02.01.2019 – 06.01.2019

Alle Leistungen im Überblick:

- * 4 Übernachtungen mit reichhaltigem Frühstücksbuffet
- * täglich 3-Gang-Abendmenü
- * kostenfreie Nutzung der Saunalandschaft (Bademantel, Saunatasche mit Saunatüchern und Badeschuhen stehen im Zimmer bereit)
- * kostenfreies WLAN

Einzelzimmer	Euro 494,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 380,00 pro Person
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 406,00 pro Person
Aufpreis Turmsuite	Euro 50,00 pro Nacht
Aufpreis Königsuite	Euro 70,00 pro Nacht

Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive der oben genannten Leistungen. Das Zimmerkontingent ist begrenzt.

KARNEVAL-SPEZIAL

Sie möchten dem Karnevals-Trubel entgehen? Dann nutzen Sie diese Gelegenheit und genießen unsere karnevalsfreie Zone im Inselhotel König. Genießen Sie gegen Ende des Winters das besondere Inselklima während ausgedehnter Spaziergänge.



28.02.2019 – 04.03.2019

Alle Leistungen im Überblick:

- * 4 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- * täglich 3-Gang-Abendmenü
- * kostenfreie Nutzung der Saunalandschaft (Bademantel, Saunatasche mit Saunatüchern und Badeschuhen stehen im Zimmer bereit)
- * kostenfreies WLAN

Einzelzimmer	Euro 520,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 390,00 pro Person
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 410,00 pro Person

Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive der oben genannten Leistungen. Das Zimmerkontingent ist begrenzt.



OSTERN AUF NORDERNEY

Seien Sie dabei, wenn der Frühling auf Norderney Einzug hält und die Natur erwacht. Ob zu Fuß oder mit dem Rad – im Frühling gibt es auf der Insel einiges zu entdecken. Und wer weiß, vielleicht läuft Ihnen Meister Lampe bei seiner Ostertour über den Weg.

18.04.2019 – 23.04.2019 (Mindestübernachtungsanzahl: 5 Nächte)

Alle Leistungen im Überblick:

- * 5 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- * täglich 3-Gang-Abend-Menü
- * Begrüßungsgetränk in der Fischerkate am Anreisetag
- * 1 x 8 Std. Leihfahrrad
- * kostenfreie Nutzung der Saunalandschaft (Bademantel, Saunatasche mit Saunatüchern und Badeschuhen stehen im Zimmer bereit)
- * kostenfreies WLAN

Einzelzimmer	Euro 648,50
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 559,50
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 581,50

Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive der oben genannten Leistungen. Das Zimmerkontingent ist begrenzt.



KLANG, LICHT, DESIGN - VORFÜHRUNG | BARISTA-LOUNGE | WHISKY-TASTING

SOUNDLOUNGE

NORDERNEY



MEER GENUSS FÜR ALLE SINNE

SOUNDLOUNGE

NORDERNEY

Klanggewaltigem High End-Sound lauschen, schönste Wohnambiente entdecken und entlang der Meeresbrandung flanieren – das wird ein außergewöhnlicher Kurzurlaub.

Erleben Sie in unserem Hotel das exklusive SoundLounge-Weekend voller Klang, Licht und Design – mit Vorführung und persönlicher Beratung der leidenschaftlichen Spezialitäten von Burmester. Zwei entspannte Feststage für alle Sinne inklusive Live-Musik, Barista-Lounge und Whisky-Tasting.

Sichern Sie sich
jetzt eines
der limitierten
**HOTEL-VIP-
TICKETS!**

22.02.2019 – 24.02.2019

Alle Leistungen im Überblick:

- * 2 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- * 4-Gang-Abend-Menü am Freitagabend
- * Gourmetbuffet am Samstagabend
- * kostenfreie Nutzung der Saunalandschaft (Bademantel, Saunatasche mit Saunatüchern und Badeschuhen stehen im Zimmer bereit)
- * kostenfreies WLAN

Einzelzimmer	Euro 324,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 258,00
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 268,00

Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive der oben genannten Leistungen. Das Zimmerkontingent ist begrenzt.

KUGELN, GRÜNKOHL & PINKEL



Es ist wieder soweit. Auf vielen Straßen Ostfrieslands sieht man immer wieder Warnschilder mit der Aufschrift „Straßenboßeln“. Sie fragen sich, was dies zu bedeuten hat? Wir klären auf:

GELEBTE TRADITION

Straßenboßeln ist ein ostfriesischer Volkssport, der historisch betrachtet vor mehreren hundert Jahren aus dem Klootschießen entstanden ist. Dies war eine bei Bauern sehr beliebte Winteraktivität, da sie nun sowohl über mehr Freizeit verfügten als auch ihre Felder und Wiesen gefroren waren, so dass die Kugeln besser und weiter rollen konnten. Nach einer langen Boßelpartie auf dem kalten Acker wärmte man sich mit Grünkohl und Pinkel in der heimischen Küche auf und ließ den Boßelwettkampf noch einmal Revue passieren. So kamen nach den arbeitsreichen Monaten Freunde, Nachbarn und Familien zusammen, um gemeinsam eine schöne Zeit zu verbringen. In Ostfriesland ist dieser Brauch noch heute beliebt.

So geht's

1. Boßelstrecke suchen

Eine Strecke von 4-6 Kilometern sollte vor dem Wettkampf sorgfältig ausgewählt werden. Achten Sie auf möglichst wenig Straßenverkehr. Es kann ein Rundkurs oder eine Strecke mit Wendemarke ausgewählt werden.

2. Mannschaften bilden

Mannschaften von 4-8 Boßlern pro Gruppe sind für einen Boßelwettkampf sehr gut geeignet. Alter 3 bis 99 Jahre.

3. Ziel des Boßelns

Ziel des Boßelns ist es, für eine vorgegebene Strecke weniger Würfe zu benötigen, als das gegnerische Team.

4. Ablauf

Die Teams starten an einer Abwurflinie. Team 1 startet. Team 2 legt nach. Es wirft immer die hintenliegende Mannschaft. Werfer 2 von Team 2 folgt demnach mit Wurf 3, usw. Am Ende wird über eine Ziellinie geboßelt.

5. Weitere Regeln

Wenn die Kugel abseits der Strecke liegt, muss diese im rechten Winkel zurück auf die Straße gelegt werden.

Auf die Technik kommt es an

Und wie so oft kommt es auch beim Boßelwurf auf die Technik an. Bei einem korrekten Boßelwurf wird der Arm beim Laufen nach hinten bewegt, um anschließend unter der Hand mit einer schnellen Bewegung wieder nach vorne zu schnellen. So kann die Boßelkugel mit einer hohen Geschwindigkeit losgelassen werden. Gute Boßler schaffen es, die Flugbahn bei einem normalen Abwurf liek ut Hand – gerade aus der Hand – nicht zu steil werden zu lassen, so dass die Kugel auf der Straße noch möglichst weit rollt. Geübte Boßler geben ihren Kugeln einen Drall mit – överd Dum (über den Daumen) oder överd Finge (über den Finger) – so dass sie problemlos Kurven werfen.

EVENTS

... AUF NORDERNEY (OKTOBER 2018 BIS JANUAR 2019)



04. OKTOBER 20.00 UHR

FÜNF VOR DER EHE - TANDEM A-CAPPELLA

„Tandem“ – Pop für Kopf und Herz!
Die fünf Mikrofonakrobaten bieten musikalische Vielfalt vom Clubhouse-Sound bis zur Sesamstraßen-Oper für Erwachsene, immer mit einer guten Prise Pop. Ihre Songs machen Lust, das Leben einmal von seinen schrägsten, aber auch schönsten Seiten zu beschauen.

Eintritt: 20,- bis 24,- Euro

Kurhaus

**06. BIS ZUM 11. OKTOBER
TÄGL. 11.00 BIS 18.00 UHR**

NORDERNEYER BRETTSPIELTAGE

Neue und alte Brett- und Kartenspiele kennenlernen und Spaß haben. Die „Anspieler“ haben eine große Auswahl an Spielen eingepackt und präsentieren eine Vielzahl an Brett- oder Würfelspielen von verschiedenen Verlagen und Autoren.
Eintritt: frei!

(Eine Leistung der NorderneyCard)

Haus der Insel

16. & 17. OKTOBER 20.00 UHR

8. INTERNATIONALE BOOGIE WOOGIE SESSION

Verschiedene Pianisten, die in Europa zu den gefragtesten Interpreten dieses Genres gehören, werden zusammen mit den Gastgebern Frank Muschalle und Dirk Engelmeyer an zwei Flügeln, ob als Solo oder im Duo, verschiedenste Klangfarben

des Blues, Boogie Woogie und Swing präsentieren. Star-Gast James Goodwin aus UK am Dienstag, Christian Dozzler aus Texas am Mittwoch. Eintritt: 15,- Euro (Einzel-Ticket) oder 23,- Euro (Dauerticket für beide Tage) (Ohne NorderneyCard erhöht sich der Eintritt um 4,- Euro)

Conversationshaus

**20. & 21. OKTOBER
JEWEILS 10.00 BIS 18.00 UHR**

SCHÖNE DINGE & MEER MARKT FÜR KUNST, HANDWERK UND DESIGN

Erstmals präsentierten Künstler, Handwerker und Designer exklusive und schöne Ding im Conversationshaus. Erleben Sie Norderney ersten Kunsthandwerkermarkt. Weitere Informationen unter www.keramikaerkmale.de.

Conversationshaus



22. OKTOBER 20.00 UHR

A TRIBUTE TO SIMON & GARFUNKEL DUO GRACELAND

Deutschlands erfolgreichstes Simon & Garfunkel Tribute Duo kommt nach Norderney! Ein Abend mit Graceland ist nicht nur etwas für Nostalgiker, die gerne ihre alten Platten oder CDs aus dem Regal holen. Die Lieder von Simon & Garfunkel sind zeitlos gute Musik und spricht Musikliebhaber aller Altersklassen an. Eintritt: 16,- Euro (Abendkasse 20,- Euro)

Conversationshaus

24. OKTOBER 20.00 UHR

KRIMILESUNG DIE ABENTEUER DES SHERLOCK HOLMES

Wenn die Schauspieler Roland Kalweit und Danny Richter die spannendsten Fälle des Meisterdetektivs wieder auferstehen lassen, tun sie das folgerichtig als Dr. Watson und Sherlock Holmes. Zeitgenössisch gekleidet, entsteht so ein stimmiger Abend voll Spannung und detektivischem Spürsinn.

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

Conversationshaus

25. OKTOBER 15.00 UHR

KINDERLESUNG MIT ROLAND JANKOWSKY VON DRACHEN, RIESEN UND KÖNIGSKINDERN

Wilsbergs´Overbeck, Schauspieler und Sprecher Roland Jankowsky liest Geschichten für Kinder und Familien. Dabei schlüpft er in unterschiedliche Rollen und lässt so die Geschichten lebendig werden. Seine Lesekunst verspricht beste Unterhaltung für Jung und Alt.

Eintritt: 6,- Euro (Abendkasse 9,- Euro)

Conversationshaus

02. NOVEMBER 20.00 UHR

BECKMANN & GRIESS – WAS SOLL DIE TERZ ...?

Timm Beckmann und Markus Griess bringen sie alle auf die Bühne: den Paten und Rocky, Tschaiowski und Led Zep-pelin, Leo und Kate, Mozart und die Foo Fighters. Mit Klavier, E-Gitarre, Soundmaschine und irgendetwas, das vermutlich wie Gesang klingen soll, preschen die zwei Musikkabarettisten einmal durch die komplette Musikgeschichte.

Eintritt: 18,- Euro (Abendkasse 21,-Euro)

Conversationshaus

08. NOVEMBER / 19.30 UHR

**UDO JÜRGENS GOES JAZZ
MERCİ ... MY PERSONAL
TRIBUTE TO
UDO JÜRGENS**

Mit seinem Album „Merci...my personal tribute to Udo Jürgens“ erinnert der Bremerhavener Jazzsänger und Gitarrist Jörg Seidel an Udo Jürgens Wurzeln und verpackt Klassiker aus dem Jürgens-Songbook in ein Jazzgewand. Musikalisch sind diese „Neu-Interpretationen“ dabei ganz nah am Vorbild, denn Udo Jürgens ist Zeit seines Lebens Jazzfan geblieben.

Eintritt: 18,- Euro (Abendkasse 21,- Euro)

Conversationshaus



17. NOVEMBER 20.00 UHR

**SELDOM SOBER IRISH
FOLK & OTHER MUSIC**

Ihre Konzerte machen Spaß, behaupten nicht nur Fans irischer und schottischer Musik. Wenn die Seldom Sober Company auf einer Bühne steht, hält es niemanden ruhig auf den Sitzen.

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

Conversationshaus

27. DEZEMBER 20.00 UHR

**TANZREVUE IM ALTEN
NEW YORK**

Die Tänzerinnen und Tänzer des „Ballet Blanc“ entführen ihre kleinen und großen Zuschauer in die aufregende und farbenfrohe Welt der glamourösen Musical-Ära und des „American Dream“. Eine schwungvolle Tanzrevue mit viel Liebe zum Detail, in der die unterschiedlichsten Tanzstile wie Jazztanz, Revue- und Showtanz, Break-Dance, Salsa, Tango und Ballett sich zu einer mitreißenden Symbiose verbinden. Choreographie: Sarah Weber mit Musik von George Gershwin u.a.

Eintritt: 22,- bis 26,- Euro

Kurtheater

30. DEZEMBER 20.00 UHR

**KÖSLINGS KOMEDY KLUB
KABARETT, COMEDY UND
ZAUBEREI**

Der Hamburger Kabarettist und Zauber-künstler Marcel Kösling hat auf seinen Tourneen durch das gesamte deutschsprachige Land zahlreiche Kollegen kennen und schätzen gelernt. In „Köslings Komedy Klub“ lädt er sich einige davon ein. Die Zuschauer erwartet ein kurzweiliger, äußerst unterhaltsamer Mix mit Hans-Hermann Thielke, Kerim Pamuk, Axel Pätz u.a.,

Eintritt: 20,- bis 24,- Euro

Kurtheater



31. DEZEMBER 21.00 UHR

**SILVESTERPARTY
2018/2019**

Genießen und erleben Sie bestes Entertainment im außergewöhnlichen Ambiente im Conversationshaus. Für fabelhafte Musik sorgen die erfolgreiche ostfriesische Live-Band Plug & Play Music Company bestehend aus Vollblutmusikern. DJ Chris Buhl sorgt durch professionelles Auftreten und gute Unterhaltung für Stimmung, Spaß und gute Laune bei seinem Publikum. Mit seiner bunten Musikmischung bringt er jeden zum feiern. Feiern Sie mit uns Ihren unvergesslichen Jahreswechsel. (Kein Anspruch auf einen Sitzplatz, ohne Verzehr)

Eintritt: 25,- Euro

Conversationshaus

01. JANUAR 12.00 UHR

**TRADITIONELLES
„ANBADEN“**

Westbadestrand



Gratis hören



TV-Hörhilfen

Reparatur-Service



Hörsysteme

EORA Hörschmuck

HÖRGERÄTE
isermann

Mit uns die Region verstehen

AURICH · Norderstraße 2
Tel.: 04941-62134

WIESMOOR · Hauptstraße 165
Tel.: 04944-912091

WESTERHOLT · Kirchweg 6
Tel.: 04975-7776661

SERVICEPOINT NORDERNEY
Dienstags im Krankenhaus in der Lippestraße
Termine unter 04941-62134

www.hoergeraete-isermann.de

Hören
erleben.

DIREKTE BUCHUNG

EINFACH, SICHER UND SCHNELL

Arrangements,
Zimmer & Suiten
EINFACH & SICHER
ONLINE BUCHEN.
inselhotel-koenig.de

Buchen Sie Ihren Traumurlaub im Inselhotel König über unsere Website und sparen Sie vom ersten Augenblick zusätzliches Geld für Ihre Urlaubskasse: Ab sofort gewähren wir allen Direktbuchern einen Sonderrabatt in Höhe von 5 % auf den Übernachtungspreis. Mit unserem komfortablen hoteleigenen Buchungssystem bieten wir Ihnen vom ersten Kontakt an nun noch mehr Service. Hier können Sie direkt im Kalender die Verfügbarkeit der einzelnen



Zimmerkategorien ersehen und Ihre Buchungsanfrage stellen. Umgehend setzen wir uns dann mit Ihnen in Ver-

bindung. Im persönlichen Kontakt können dann weitere Sonderwünsche direkt abgestimmt werden.

Räume für Hotel, Gastronomie und Apartement



Foto: Hygge

Lenz Objektform
Innenarchitekten

Lenz Objektform GmbH
Am Schuhkamp 29 · 27283 Verden
Telefon 04231/96 63-0 · Telefax 04231/9663-66
info@lenz-objektform.de · www.lenz-objektform.de



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

Wir wünschen Ihnen einen schönen Urlaub!



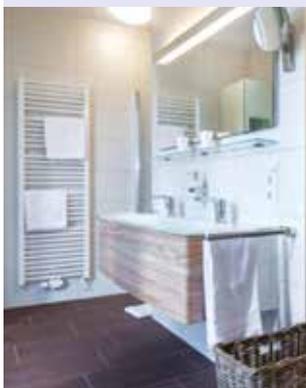
© haiderose/forolia.com



ROSENBOOM

Haustechnik Norderney

Heizung Sanitär Klima Elektro Kühlung Bau-/Möbeltischlerei



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

WAS FÜR EINE INSEL.
WAS FÜR EIN BIER.



Und jetzt
ein König.

