

Mein wollfühl-Hotel





OFFIZIELLER RADIOPARTNER



WWW.SUMMERTIME-NORDERNEY.DE



MAX GIESINGER

24. JULI



UB40 FEAT. ALI & ASTRO

25. JULI



MICHAEL PATRICK KELLY

26. JULI



FRITZ KALKBRENNER

27. JULI



MILOW

28. JULI

LOCATION

SUMMERTIME-ARENA NORDSTRAND NORDERNEY

TICKETS

ONLINE WWW.SUMMERTIME-NORDERNEY

DIREKT CONVERSATIONSHAUS NORDERNEY

FÄHRE

NACH JEDEM KONZERT ZURÜCK ZUM FESTLAND ABFAHRT: 24 UHR













ZEIT FÜR NEUES!

INSELHOTEL KÖNIG NORDERNEY

INHALT

... einfach königlich

· KREATIVE KÜCHE

Seite 4 – 5

· HELD DER NACHT Seite 6

... Genuss pur:

· VIENNA IN ASHES Seite 7

· BÜLOW BAR

WHISKY-WISSEN Seite 8

· GEBRATENE

SEEZUNGE Seite 10

· **WEINTIPP** Seite 11

... interessant:

· 222 JAHRE SEEBAD

Seite 12 – 13

· MEHR ALS

ERWACHSEN Seite 15

... buchbar:

ARRANGEMENT-SPECIALS

VON WEIHNACHTEN

BIS OSTERN Seite 16 - 19

... ausgehen:

EVENTS AUF NORDERNEY

Seite 20 – 22



LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE UNSERES HAUSES,

wir freuen uns Ihnen diese neue Ausgabe unseres Hotel-Magazins ... post! zu präsentieren und wünschen Ihnen viel Spaß beim Eintauchen in unsere Inselhotel-König-Welt.

Erfahren Sie, was unser Küchenchef Klaus Schmidt unter kreativer Küche versteht. Gerne gibt er einen kleinen Vorgeschmack auf all die kulinarischen Highlights, die Sie täglich im Leib & Seele genießen können. Daneben natürlich auch wieder ein Rezept zum Nachkochen, mit dem Sie Ihre Gäste zuhause begeistern können.

Unsere Bülow Bar ist ein beliebter Treffpunkt bei Bewohnern wie auch Besuchern der schönen Insel Norderney. Marian Hankel, Kopf der Bülow Bar, gibt einen kleinen Einblick in seine Arbeit als Barkeeper und macht mit seinem Cocktail-Tipp Lust aufs Mixen zuhause.

Seriosität ist für jeden unserer Mitarbeiter eines der höchsten Gebote. So gehen wir selbstverständlich auch absolut vertrauensvoll mit Ihren persönlichen Daten um und bieten Ihnen zugleich absoluten königlichen Service. Wir zeigen, wie uns dies trotz der straffen DSGVO-Vorschriften gelingt.

222, diese Zahl begegnet Ihnen in diesem Jahr an vielen Orten auf der Insel – kein Wunder, denn das Seebad Norderney feiert seinen 222. Geburtstag. An dieser Stelle wünschen auch wir alles Gute zu diesem herausragenden Jubiläum.

Wie immer präsentieren wir Ihnen auch in dieser ... post! interessante Arrangements und Norderneyer Veranstaltungstipps.

Herzlichst,

Ihr





KREATIVE KÜCHE

MIT INTERNATIONALEN EINFLÜSSEN

Probieren Sie die Fischplatte für zwei! Oder tun Sie es nicht. In jedem Fall werden Sie zufrieden sein – mit allem was Ihnen im Leib & Seele serviert wird. Aber wenn Sie die Fischplatte mit verschiedenen Fischen je nach Tagesfang probieren, dann sind Sie angekommen in Ostfriesland und erfahren bei uns im Leib & Seele authentische Norddeutsche Küche par excellence.

AUTHENTISCH SPEISEN IN SCHÖNEM AMBIENTE

Leib & Seele – das Lokal selbst ist wunderschön und beliebt, bei Einheimischen wie bei Gästen der Insel. Die Küche ist ambitioniert: "Täglich kredenzen wir Spezialitäten der Norddeutschen Küche. Das Besondere dabei ist, dass wir diese eher rustikalen Gerichte gerne mit mediterranen oder internationalen Einflüssen bereichern und so ganz neue Kreationen erschaffen", berichtet Klaus Schmidt, Chefkoch im Leib & Seele. Neben frischen Fischgerichten bietet die Karte raffinierte Nudelgerichte, Salatvariationen und auch Fleisch- und Steakspezialitäten. "All unsere Gerichte sind leicht und zeitgemäß. Wir versuchen sie immer wieder neu zu interpretieren und kreativ zu präsentieren", bestätigt Klaus Schmidt. Inspirationen für ihre Arbeit finden er und sein Team täglich durch neue Trends und Produkte, durch Gespräche mit Kollegen, Freunden und der Familie, sodass die Speisekarte immer wieder neue Gerichte bietet.

FRISCHE AUS DER REGION

Dabei legt er als Küchenchef des Leib & Seele großen Wert auf frische Produkte aus der Region. "Besonders Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse beziehen wir täglich von unseren regionalen Partnern des Vertrauens", wirft Klaus Schmidt ein.

Darüber hinaus bemüht sich der Chefkoch die Küche des Leib & Seele nachhaltig, weltoffen und tierethisch korrekt auszurichten.

WAHRE GESCHMACKS-ERLEBNISSE

Ob Gemüse, Fleisch oder Fisch, im Leib & Seele ist alles auf den Punkt gegart. Gerne bereitet das Küchenteam Espumas zu, die die einzelnen Geschmacksnoten der Zutaten noch stärker betonen können. Der Genuss dieser schaumigen Leckereien schenkt den Gästen einzigartig intensive Geschmackserlebnisse, die mit den weiteren Bestandteilen der Gerichte eine harmonische Liaison eingehen. Wer gerne genießt, findet an einem guten Wein viel Freude gerade auch als Menü-Begleitung. Gerne empfehlen Ihnen unsere geschulten Service-Mitarbeiter edle Tropfen von deutschen und internationalen Weingütern, die die Nuancen der Leib & Seele-Küchenkunst optimal unterstreichen und das Genusserlebnis in perfekter Weise abrunden.



WAT SÖÖTS ACHTERAN

Süße Gaumen werden im Leib & Seele ebenfalls verwöhnt. So läuft Ihnen das Wasser im Munde bereits zusammen, wenn Sie die Dessertkarte lesen: Pralinenmousse-Schnitte mit feinem Nougt und knusprigen, karamellisierten Haselnüssen, Friesen-Panna Cotta zubereitet mit Teelikör, Rote Grütze und Schlagrahm – ein Traum zum Weglöffeln. Aber auch das rafinnierte Schokoladen-Crème-Brûlée-Törtchen überzeugt mit seiner knusprigen Karamellkruste.

DAS AUGE ISST MIT

Die Küche des Leib & Seele kreiert jeden Tag leckere und raffinierte Gerichte, die sowohl den Gaumen überzeugen als auch das Auge. "Nicht umsonst heißt es: Das Auge isst mit! Daher legen wir großen Wert auf das kunstvolle Arrangieren der einzelnen Gerichte. Dies hat für uns auch mit Wertschätzung gegenüber den verwendeten Lebensmitteln und natürlich gegenüber des Gastes zu tun. Ein schön arrangiertes Gericht gehört für uns zu einem perfekten Restaurantbesuch, wie die Hitze zur Sauna", berichtet Klaus Schmidt überzeugt. Im Leib & Seele genießen Sie stilvoll und doch "ohne Krawattenzwang" in einem modernen Restaurant.





Im Sommer wird auch auf der einladenden Sonnenterrasse eingedeckt. Hier treffen sich alle Altersgruppen immer wieder gerne.

HELD DER NACHT

MARIAN HANKEL, BARKEEPER DER BÜLOW BAR, STELLT SICH DEM ... post!-FRAGEBOGEN

Marian, was sind die größten Cocktail—Trends dieses Jahres?

Gin Cocktails stehen bei uns ganz oben und halt viele Klassiker, selbstverständlich neu interpretiert.

Haben Sie einen persönlichen Lieblingscocktail?

Ganz klar, der Mai Tai. Rum, Süße, Säure und ein Hauch von Exotik – ein absoluter Klassiker unter den Cocktails.

Entwickeln Sie die Cocktails für die Karte der Bülow Bar selbst?

Ein Barkeeper ist wie ein guter Koch, man experimentiert ständig. Ich wundere mich oft, was alles zusammen harmonisiert. Mut wird belohnt – mit einfach leckeren Cocktail-Kompositionen.

Whisky ist der unbestrittene König der Spirituosen. Gin avancierte in den letzten Jahren zum Trend-Getränk. Was wird nun kommen?

Gin Tonic ist immer noch ein großes Thema in der Bülow Bar, da viele Gäste ihn täglich neu entdecken und lieben lernen. Rum hat auch eine große Fangemeinde und ist nicht weg zu denken. Ich glaube aber, dass viele alte Nischenprodukte wie Mescal, Pisco, Armagnac, Cognac und Liköre immer wieder in den unteren Reihen der Bar zu finden sein werden.



Name: Marian Hankel Alter: 41 Jahre Im Inselhotel König seit: August 1994



Qualität wird sich durchsetzen und die Gäste sind bereit zum Experimentieren.

Warum lohnt sich ein Besuch in der Bülow Bar für jeden – ob Morderneyer oder Inselbesucher?

Zum einen natürlich das Ambiente und der atemberaubende Blick auf eine riesige Auswahl und den wunderschönen Kronleuchter. Zum anderen die große Getränkeauswahl. Was mir persönlich sehr wichtig ist, dass wir sehr viel Wert auf ein kaltes, frisch gezapftes Pils legen. Und selbstverständlich auch ein Superteam, das wir hier in der Bülow Bar haben.

Was lieben Sie an Jurem Job als Barkeeper in der Bülow Bar?

Ich bin glücklich, wenn die Gäste es auch sind. Zufriedene Gäste, das ist unser Ziel. Wenn die Gäste in einer Woche Norderney-Urlaub jeden Tag bei uns sind, zeigt uns das, dass wir auf einem guten Weg sind.

Was ist Dur absoluter Lieblingsplatz

auf Morderney?

Natürlich zuhause im Garten. Am liebsten im Kreise meiner Familie.

URSPRÜNGLICH IM CHARAKTER, ELEGANT IM GESCHMACK

"GENIESSEN SIE EINEN HAUCH VON VENEDIG UND IRGENDWIE AUCH DER GROSSEN WEITEN WELT IN UNSERER SCHÖNEN BÜLOW BAR – MITTEN IM OSTFRIESISCHEN WATTENMEER: VIENNA IN ASHES.", BAR-CHEF MARIAN HANKEL



Vienna in ashes – dieser Barklassiker, eine Kreation von Philip Bischoff, dem Bartender und Manager der vielfach ausgezeichneten und auf Platz drei der "World's 50 best Bars" gewählten Manhattan Bar in Singapur, verbindet Aromen von Rauch und Schokolade. Wir haben diesen Klassiker ein wenig abgewandelt und verleihen ihm durch den Single Malt Benriach eine besondere Eleganz. Perfekt abgerundet mit etwas Triple Sec von Pierre Ferrand mundet Vienna in ashes etwas rauchig aber dennoch harmonisch.

Zutaten:

50 ml Mozart Dark Chocolate Likör 20 ml Triple Sec (Pierre Ferrand) 20 ml Benriach 10 Jahre Curiositas – Single Malt Whisky

Zubereitung:

Die Zutaten in den Shaker geben und auf Eis kalt shaken. In einen Tumbler auf Eis geben und mit einer Orangenzeste garnieren.

Auf Dur Woul!

PIERRE FERRAND

Triple Sec

Ursprünglich stammt die Spirituosen-Kategorie des Triple Sec von der Insel Curação. Als Tripel Sec werden Orangenliköre bezeichnet, die traditionell aus den Zesten der Schalen hergestellt werden. Cointreau gilt als Ur-Vater der Triple Sec-Familie. Der Pierre Ferrand Dry Curação entstand durch die Zusammenarbeit von Ferrand-Chef Alexandre Gabriel mit dem Cocktail-Historiker David Wondrich. Zusammen erschufen sie einen klassischen, sehr trockenen und geschmacklich etwas nussigen und marzipanigen Likör, der aus einem Kräuter-, Bitter- und Curação-Orangendestillat sowie Brandy und natürlich dem Cognac von Pierre Ferrand entstanden ist.





DAS BÜLOW BAR WHISKY-WISSEN

UNGLAUBLICH VIELSEITIG



Ob Irland oder Schottland - wo die Wiege des Whisky genau liegt, darüber wird seit Jahrhunderten gestritten, daher lassen auch wir diese Frage offen stehen. Sicher belegt ist aber, dass der Begriff Whisky 1734 erstmals auftauchte: Im schottischgälischen Sprachgebiet sprach man zunächst von uisge beatha, im irischen Gebiet von uisce beatha, was übersetzt "Wasser des Lebens" bedeutet. Über die Jahre sprach man nur noch von uisge bis daraus usky wurde. Engländer anglisierten diesen Begriff und das Wort "Whisky" war geschaffen. Wie schreibt man richtig - Whisky oder Whiskey? Das ist eher eine Frage der Herkunft. So wird die Schreibweise ohne "e" - Whisky – überwiegend im schottischen und kanadischen Raum, aber auch in Deutschland genutzt, während Whiskey in Irland und dem überwiegenden Teil der USA anzutreffen ist. Lecker sind sie allesamt. Soweit zum allgemeinen "Geplänkel" über diese besondere Spirituose. Kommen wir nun zu den wichtigen Dingen:

ÜBERRASCHEND VIELSEITIG

Fruchtig, blumig, süß, holzig, malzig würzig, salzig, rauchig oder scharf, Whisky ist vielfältig und jeder Whisky schmeckt anders - soviel vorab. Die jeweilige Fasslagerung bestimmt über die einzelnen Geschmacksnuancen und deren Intensität. Sogar eine nussige oder schokoladige Anmutung ist möglich. Daher sind Whisky-Tastings so beliebt. Hier kann man probieren und sich professionell beraten lassen. Eine gute Gelegenheit dafür ist die Norderneyer Whiskey-Woche. Auch wenn diese in diesem Jahr bereits hinter uns liegt, sollten Sie sich die 4. Whisky-Woche für 2020 vormerken. Gerne reservieren wir Ihnen bereits ein Zimmer für dieses besondere Event auf Norderney*.

So trinkt man Whisky richtig

Whisky ist selbstbewusst und damit weder ein Aperitif noch ein Digestif und erst recht kein Begleiter bei Mahlzeiten. Dennoch wird Whisky gerne mit herzhaften Snacks, guter Schokolade oder einer Zigarre genossen. Pur und ungekühlt, so entfaltet der Whisky seine Aromen am besten. Die Frage nach dem absoluten Genießer-Glas ist schnell geklärt. Auch wenn Whiskey im zylindrischen Tumbler durch beispielsweise J.R. Ewing in der Fernseh-Serie Dallas oder Western-Filme berühmt wurde, setzen wahre Whisky-Kenner auf das elegantere Nosingglas mit Tulpe, in dem sich die Aromen des Whisky optimal entfalten können. Beim Nosing werden diese Aromen wahrhaft gerochen und über die Sinnesrezeptoren der Nase aufgenommen. Umso wärmer der edle Tropfen ist, desto intensiver breiten sich die Aromen in diesem Glas aus und verzücken unsere Sinne. Wie bei Weingläsern, so gilt auch für das Nosingglas: eine große Tulpe ist für kräftige Aromen geeignet, damit diese ausreichend Platz haben, sich optimal zu entfalten. Während zarte Aromen eine kleinere Tulpe benötigen, damit sie sich nicht mit der im Glas enthaltenen Luft verdünnen.

Auf Ihr Wohl

*Der Termin für die 4. Whisky-Woche stand bei Redaktionsschluss noch nicht fest.



Die besten Geschäfte werden auf dem Bierdeckel gemacht.

Beratung beim Bier:

Florian Ristow +49 170 48 69 794 Eric Siemering +49 170 32 73 834

Shop Norderney · Telefon + 49 4932 86 96 86 0 Norderney@engelvoelkers.com www.engelvoelkers.com/norderney



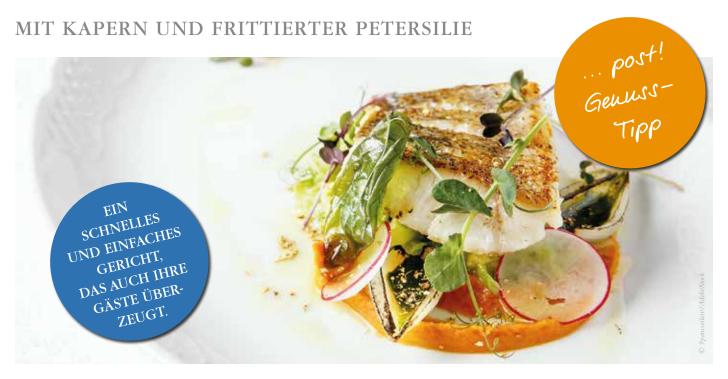
ENGEL&VÖLKERS



... post! Frühjahr/Sommer 2019

UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT:

GEBRATENE SEEZUNGE



Zutaten für 2 Personen:

Limette
 Stiele Petersilie
 Seezungen

(à ca. 400 g; küchenfertig)

6 EL Olivenöl 100 g Butter

100 ml Öl zum Frittieren

Fleur de Sel

2 TL kleine Kapern

Zubereitung:

1. Zuerst filetiert man die Limette. Am einfachsten geht dies, indem man die Limette oben und unten gerade schneidet und auf die Arbeitsfläche stellt. Nun wird die Schale der Limette mit der weißen Haut entfernt. Im Anschluss schneidet man mit einem scharfen Messer die Fruchtfilets zwischen den Trennwänden heraus.

2. Im nächsten Schritt wird die Petersilie gewaschen und trocken geschüttelt. Dann wäscht man die Seezungen unter fließendem kalten Wasser innen und außen gründlich ab und tupft den Fisch mit Küchenpapier trocken. Um die beiden Seezungen zur gleichen Zeit servieren zu können, erhitzt man in zwei Pfannen 3 EL Olivenöl. Bei starker Hitze wird pro Pfanne nun jeweils eine Seezunge auf beiden Seiten kurz und kräftig angebraten. Jetzt gießt man das Bratöl ab und gibt jeweils 50 g Butter in die Pfannen. Nachdem die Butter aufgeschäumt ist, werden die Seezungen bei schwacher Hitze auf jeder Seite drei bis fünf Minuten gebraten. Damit der Fisch nicht austrocknet, wird die Oberseite dabei immer wieder mit etwas Butter beträufelt.

3. Nun wird das Öl zum Frittieren in einem kleinen Topf erhitzt. Erst wenn an einem, in das Fett hineingehaltenen Kochlöffelstiel Bläschen aufsteigen, hat das Fett die optimale Frittiertemperatur. Die Petersilienstiele werden jetzt ganz kurz in das Fett gegeben. Die knusprig frittierten Petersilienstiele am besten mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Abschluss werden die Seezungen auf Tellern angerichtet, mit Fleur de Sel gewürzt und die Limettenfilets, die Kapern und die frittierte Petersilie darauf arrangiert. Neue Kartoffeln harmonieren als Beilage.

Guten Appetit!

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT:

PROVOKANT, JUNG UND FETZIG



Sex sells – nicht so im Weingut Emil Bauer & Söhne. Beim "Sex, Drugs & Rock 'n'Roll - Just Riesling for me, thanks" geht es um den Inhalt der Flasche. Dieser Riesling ist schön leicht und passt perfekt zu leichtem Essen. Pfirsich und Apfel gehen eine harmonische Liaison mit einer gewissen Würzigkeit ein. Geheimtipp für heiße Tage - genießen Sie diesen besonderen Wein eisgekühlt. Mit diesem tollen Produkt überzeugt das Weingut Emil Bauer & Söhne aus dem Südpfälzischen Nußdorf auf ganzer Linie. Besonders sein ausgewogenes Sü-Be-Säure-Spiel und die feine Mineralik überzeugen jeden Riesling-Fan von dem besonderen Potential dieses Tropfens. Das 29 ha große Weingut Emil Bauer & Söhne wird aktuell

in der 5. Generation von Norbert Bauer und seinen Söhnen Alexander und Martin Bauer geführt. Seit 2011

überzeugt das Weingut mit provokanten Etiketten. Martin Bauer kommt aus dem Weinmarketing. Daher stammt auch der frische Wind auf den teils herausfordernden Etiketten. Aber ein Etikett allein, macht noch keinen guten Wein. Das auch die Qualität der Weine stimmt, zeigen Auszeichnungen und Nominierungen, so zählt das Weingut beispielsweise laut "Fine. Das Weinmagazin" zu einem der besten 111 deutschen Jungwinzer und auch "Der Feinschmecker" hat das Gut bereits als einen der besten deutschen Winzer in Deutschland ausgezeichnet.

"SEX, DRUGS & ROCK `N`ROLL - JUST RIESLING FOR ME, THANKS"

Weingut Emil Bauer & Söhne, 750 ml, Alkoholgehalt 12,5 % vol., Jahrgang 2017, ausgebaut im großen Holzfass, Lagerfähigkeit ab Kauf 3 Jahre, Trinktemperatur $6-8^{\circ}\text{C}$

Sex

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

Fotos: Titel©Lillian AdobeStock, Seite 8@anaumenko/AdobeStock, Seite 10@parusnikov/ AdobeStock, Seite 11@Weingut Emil Bauer & Söhne, Seite 12@oatawa/Adobe-Stock, Seite 15@Jacob Lund/Adobe Stock, Seite 18/19@rawpixel/ Pixabay, StockSnap/Pixabay, Shivkumar Dharmoji/pexels, Seite20@andessa/AdobeStock, @Inselhotel König



NEHMEN SIE EINE AUSZEIT VOM ALLTAG

12.00 Uhr bis 21.30 Uhr

KREATIVE À LA CARTE KÜCHE

Tischreservierungen sind erbeten.

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



NORDERNEY FEIERT

222 JAHRE SEEBADGESCHICHTE

Deutschlands Thalasso-Insel Norderney ist eine der sieben Ostfriesischen Inseln an der Nordseeküste, mitten im UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer. Auch wenn sie die jüngste der Ostfriesischen Inseln ist, ist sie doch das älteste deutsche Nordseebad. Bereits 1797 startete die Badekultur auf Norderney - dem Geburtsjahr von Heinrich Heine, dessen Nordsee-Zyklus er u. a. auf der Norderneyer Marienhöhe schrieb. Über das ganze Jahr 2019 hinweg feiert Norderney dieses einzigartige Jubiläum und lädt Einheimische wie Gäste, Jung wie Alt, Stammgäste wie Neuentdecker, ein, mitzufeiern.

FREUDE ÜBER TRADITION – GELEBT UND GELIEBT

Mit einer übergroßen "222" auf dem Kurplatz empfängt Norderney 2019 seine über 750.000 Übernachtungs- und Tagesgäste. Bereits beim Neujahrs-Anbaden war die "222" auf den Badekappen der wagemutigen Schwimmer zu sehen. Das Jubiläum ist auf der Insel allgegenwärtig: Banner, Flaggen und Roll-Ups weisen immer wieder auf das Jubiläum hin, zudem ist das Jubiläums-Logo in allen Printmedien – von der Gästezeitung bis zum alltäglichen Briefverkehr – präsent.

ÜBERRASCHUNGSEFFEKT GEWÜNSCHT

Jede Abteilung der Staatsbad Norderney GmbH wird über das ganze Jahr hinweg immer wieder mit verschiedenen Aktionen auf die 222 Jahre Seebad hinweisen. Ob ein ermäßigter Eintritt für das bade:haus, für eine Top-Veranstaltung oder für Artikel im meine Insel-Shop, ob ein unverhofftes Gewinnspiel, der 222. Besucher von ausgewählten Veranstaltungen u. ä. – Urlaubsgäste und Einheimische werden immer wieder positiv überrascht: So gibt es an jedem 22. im Monat verschiedene





... post! Frühjahr/Sommer 2019

Kennenlern-Angebote, um die Welt von Thalasso zu entdecken. Das monatliche "Meeresleuchten" im bade:haus norderney wird im Zeichen des Jubiläums neu konzipiert und auch den Stammgästen werden einige Überraschungen präsentiert.

JUBILÄUMSPRODUKTE SETZEN TRENDS

Neue Shopartikel greifen ebenfalls die 222 Jahre Seebad auf: Neben einer historischen Posterreihe wird die "since 1797"-Kollektion zum Frühjahr 2019 deutlich erweitert. Regelmäßige Pressemitteilungen werden immer wieder auf aktuelle Aktionen hinweisen, aber nie auf alle. "Wir wollen unsere Gäste auch immer wieder überraschen. Einige werden gewonnen haben bevor sie wissen, dass sie überhaupt teilgenommen haben", so Marketingleiterin Margret Grünfeld. Zudem beteiligen sich private Unternehmen und bringen gemeinsam mit dem Staatsbad Jubiläumsprodukte heraus, wie z. B. das Inselloft mit einem 222-Wein. Weitere Produkte insularer Einzelhändler sind in Vorbereitung und werden im Laufe des Jahres vorgestellt.

EIN ZWEITES SYMPHONIE-ORCHESTER UND STEINWAY-ABENDE

1797 ist das Jahr, in dem neben Heinrich Heine auch Franz Schubert und Heinrich Steinweg (Erfinder der Steinway-Flügel) geboren wurden. Zahlreiche Veranstaltungen werden dies thematisch aufgreifen, indem neben dem Warschauer Symphonie Orchester auch das Zamoś ć Symphonie Orchester und viele weitere Solisten und Gruppen auftreten und u. a. auch auf dem Steinway-Flügel des Staatsbads spielen. Zudem wird sich auch die Kinderkurdirektorin Huyen ganz besondere Aktionen für Kinder überlegen und für viele Überraschungen sorgen.

BADEMUSEUM ZEIGT GESCHICHTE

Natürlich wird sich das Bademuseum ebenfalls an der Jubiläumsfeier beteiligen und im Mai eine eigene Sonderausstellung eröffnen. Vieles hat sich in den gut zwei Jahrhunderten gewandelt. Von den Anfängen als Seebad über die Zeit des Königshauses von Hannover als großer Förderer und Initiator der Badekultur bis hin zum modernen Thalasso-Nordseeheilbad gibt es viele außergewöhnliche und heute teilweise nicht mehr vorstellbare Fakten, die heute fast schon absurd anmuten. Ein Besuch lohnt sich in jedem Fall!



... WIR FEIERN MIT.

SONDERAKTIONEN IM INSELHOTEL KÖNIG

Auch wenn das Inselhotel König nicht auf eine 222-jährige Geschichte zurückblicken kann, begleitet es die Geschichte des Seebades Norderney bereits seit 1868 als eines der besten Häuser der Insel, damals noch unter dem Namen Schuchardt's Hotel. Mit dem Einbau der luxuriösen Turmsuite wurde der historische Turm des Hotels erst vor gut 10 Jahren für Hotelgäste nutzbar gemacht und bietet neben elegantem Komfort eine wunderbare Aussicht über die Insel, über das Meer und zum Festland hinüber. Das besondere Highlight dieser Suite ist der geräumige Whirlpool in der 3. Etage. Erleben Sie private Momente vor einem beeindruckenden Panorama – nur im Jubiläumsjahr zum einmaligen Sonderpreis von 222 Euro pro Nacht. Gerne überraschen auch wir unsere Gäste während dieses Jubiläumsjahres mit weiteren Aktionen - bleiben Sie gespannt.



Räume für Hotel, Gastronomie und Appartements







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

PROGRAMM SOMMER 2019 (AUSZÜGE)

»RUSSISCHE NACHT« Wetter (Ruhr) - Stadtsaal

28.06.2019

»STUMMFILMKONZERT STAN & OLLI« Borken - Ausstellungshalle van Alten Automobile GmbH

29.06.2019

»RUSSISCHE NACHT«
Barockschloss Ahaus –

20.07.2019

»UDO SINGT UDO JÜRGENS WELTERFOLGE«

26.07.2019

27.07.2019

»RENDEZVOUS MIT MARLENE« Borken-Hoxfeld, Schlossklinik Pröbsting Innenhof – OPEN AIR

02.08.2019

»GALAKONZERT« Velen, Scheune Gut Ross

»KLASSIK IM BAUMARKT« Hamminkeln, Baumarkt Borgers

04.08.2019

»SONNTAGS-KONZERT« Bocholt-Spork, Gut Heidefeld

09.08.2019

»DANCING PARIS« Winterswijk (NL), Roesenhaege Living Gardens – OPEN AIR

10.08.2019

»DANCING PARIS« Vreden, Gutshof Schulze Siehoff

16.08.2019

»RUSSISCHE NACHT« Wasserschloss Raesfeld, Innenhof – OPEN AIR

17.08.2019

18.08.2019

»HEICO NICKELMANN« Wasserschloss Raesfeld,

22.08.2019

24.08.2019

»RUSSISCHE NACHT« Lengerich, Gempthalle





INFO & TICKETS: 02861/7038586

Festivalbüro musik:landschaft westfalen Ramsdorfer Postweg 34 · 46325 Borken



www.musiklandschaft-westfalen.de

MEHR ALS ERWACHSEN

VOR 22 JAHREN ÜBERNAHM SASCHA NÜCHTER DAS INSELHOTEL KÖNIG

Das Jahr, in dem das Seebad Norderney sein 200-jähriges Jubiläum feiern konnte, war die Geburtsstunde eines Unternehmens, das fortan die touristische Entwicklung einer der beliebtesten deutschen Inseln beeinflussen sollte: Sascha Nüchter, 30-jähriger Berliner Hotelier, gründete die SN Strand & Land Hotel GmbH und pachtete am 1. Februar 1997 das Inselhotel König vom damaligen Eigentümer. Zuvor hatte er als Direktor für die Firma Müller-Reisen das Haus erfolgreich geleitet und erste Erfahrungen mit der Gastronomie auf der Insel gemacht.

Der gebürtige Mönchengladbacher, der in Berlin aufwuchs und dort auch seine Ausbildung zum Hotelfachmann machte, wurde nach Stationen in Berlin (Grand Hotel Esplanade, Penta Hotel, Interconti, Steigenberger) und Hannover (Crest-Hotel) stellvertretender Direktor vom Dorf Münsterland, das er in turbulenten Zeiten schließlich als Direktor zu einem der erfolgreichsten Clubhotel-Anlagen Deutschlands machte.

In dieser Position wurde Heinz Müller auf ihn aufmerksam und bat ihn, sein in die Jahre gekommenes Hotel "Inselhotel König" als Direktor auf Vordermann zu bringen. Nach wenigen Monaten war man sich einig, dass er nicht nur als Direktor, sondern auch als verantwortlicher Pächter das Haus übernehmen solle. Und Sascha Nüchter gab Vollgas: Innerhalb kürzester Zeit wurde der Eingangsbe-



reich umgebaut, die Bülow Bar eröffnet, das ganze Haus renoviert und
die Diskothek "Tanzinsel Strandkorb" vollkommen neu konzipiert.
Frischen Wind brachte auch die von
ihm beauftragte Werbeagentur ins
Haus: Eine Corporate Identity mit
durchgehender Werbelinie und mit
eigenen Logos für die Fischerkate, die
Bülow Bar, das Restaurant und die
"Tanzinsel Strandkorb" waren in der
damaligen Zeit eher die Ausnahme
und festigten den Ruf des Hoteliers,
ein Perfektionist zu sein.

2008 schließlich kaufte er das Gebäude und begann eine groß angelegte Renovierung: Am meisten Geld floss in die Renovierung der 49 Hotelzimmer, des Restaurants Leib & Seele, der Bülow Bar, der Bierstube Fischerkate sowie in die Einrichtung zweier Suiten.

Die Anstrengungen auf allen Geschäftsfeldern waren gewaltig: Es kostete viel Nerven, Zeit und Geld. Es

hat sich aber ausgezahlt: Das inzwischen ganzjährig geöffnete Haus hat eine Belegung von rund 80 Prozent, das vollkommen neu gestaltete Restaurant Leib & Seele ist bekannt für seine außergewöhnliche Küche und Bülow Bar und Fischerkate gehören nach wie vor zu den beliebtesten Treffpunkten auf der Insel. Neu ist auch die Terrasse mit Blick auf den Kurplatz: An Sonnentagen gibt es hier selten freie Plätze.

Seit zwei Jahren führt Ricardo Marzahl das Haus, offiziell zwar gemeinsam mit Sascha Nüchter, doch gibt der Chef dem Direktor größtmögliche Entfaltungsmöglichkeiten. Nüchter wohnt mit seiner Gattin inzwischen in seiner alten Heimat Mönchengladbach und in der Nähe seiner alten Liebe Borussia. Dennoch ist er wöchentlich an mindestens zwei Tagen auf der Insel – denn "Einmal Norderney – immer Norderney" und vielleicht gibt's ja noch was zu planen …



SUMMERTIME @ NORDERNEY

Summertime @ Norderney lockt auch in 2019 wieder viele Gäste auf unsere schöne Insel. Fünf Top-Acts zählen zum Line Up 2019 und versprechen Gänsehaut-Sounds vor der einzigartigen Naturkulisse "Am Januskopf". Die Mischung zwischen diesem pulsierenden Live-Musikprogramm und einem spektakulären Rahmenprogramm sowie weiteren Sideevents wird wieder für unvergessliche Erlebnisse am Norderneyer Nordstrand sorgen. Dieses Jahr ist für fast jede Zielgruppe und jede Altersklasse etwas dabei, es bleibt nur auf schönes Wetter zu hoffen!

ZUM PROGRAMM "SUMMERTIME @ NORDERNEY"

24. Juli 2019: MAX GIESINGER 27. Juli 2019: FRITZ KALKBRENNER & GROSSE

25. Juli 2019: UB40 FEAT.ALI & ASTRO BEACHPARTY MIT FEUERWERK

26. Juli 2019: MICHAEL PATRICK KELLY 28. Juli 2019: MILOW

möglicher Buchungszeitraum:

24.07.2019 - 29.07.2019

Alle Leistungen im Überblick:

* 5 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbüffet

* 4x Halbpensionsmenü

* 1x Freikarte für einen Summertime-Abend Ihrer Wahl (Max Giesinger am 24.07.; Michael Patrick Kelly am 26.07.; Milow am 28.07.)

* freie Nutzung der großen Saunalandschaft

* kostenfreies W-LAN

Einzelzimmer Euro 749,00
Doppelzimmer Kategorie I Euro 598,00 pro Person
Doppelzimmer Kategorie II Euro 619,00 pro Person

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



Eine entspannte Golfrunde auf Deutschlands traditionsreichstem Links Golf Course gehört zu einem entspannten Urlaub dazu, wie ein leckeres Essen in unserem schönen Restaurant Leib & Seele. Auf diesem besonderen Dünen-Golfplatz genießen Sie die tolle Aussicht aufs Meer. Im Anschluss an Ihre Golfpartie erwartet Sie unsere 120 Quadratmeter großen Saunalandschaft. Norderney bietet einfach viele Quellen der Entspannung.

Alle Leistungen im Überblick:

April

- * 3 Übernachtungen im Doppelzimmer Kategorie I
- * reichhaltiges Frühstücksbüffet
- * 3-Gang-Abendmenü
- * Begrüßungsgetränk am Anreisetag in unserer Bülow Bar
- * 1 x Greenfee
- * Golfpräsent auf dem Zimmer
- * freie Nutzung der großen Saunalandschaft
- * kostenfreies W-LAN

Einzelzimmer Euro 417,00

Doppelzimmer Kategorie I Euro 372,00

pro Person

Mai, Juni, September & Oktober

- * 4 Übernachtungen im Doppelzimmer Kategorie I
- * reichhaltiges Frühstücksbüffet
- * 3-Gang-Abendmenü
- * Begrüßungsgetränk am Anreisetag in unserer Bülow Bar
- * 2 x Greenfee
- * Golfpräsent auf dem Zimmer
- * freie Nutzung der großen Saunalandschaft
- * kostenfreies W-LAN

Einzelzimmer Euro 621,00 Doppelzimmer Kategorie I Euro 561,00 pro Person

Juli & August

- * 5 Übernachtungen im Doppelzimmer Kategorie I
- * reichhaltiges Frühstücksbüffet
- * 3-Gang-Abendmenü
- * Begrüßungsgetränk am Anreisetag in unserer Bülow Bar
- * 2x Greenfee
- * Golfpräsent auf dem Zimmer
- * freie Nutzung der großen Saunalandschaft
- * kostenfreies W-LAN

Einzelzimmer Euro 825,00

Doppelzimmer Kategorie I Euro 728,50

pro Person



WEIHNACHTEN IM INSELHOTEL KÖNIG

In turbulenten Zeiten sehnen sich viele nach Ruhe, Besinnlichkeit und Erholung. Ihren Weihnachtsfrieden finden Sie auf Norderney. Erleben Sie die einzigartige Ruhe, die in diesen Tagen auf der Insel herrscht. Unser Küchenteam wird Sie mit besonderen und weihnachtlichen kulinarischen Highlights verwöhnen.

möglicher Buchungszeitraum: 22.12.2019 – 26.12.2019

Alle Leistungen im Überblick:

- * 3 oder 4 Übernachtungen
- * täglich reichhaltiges Frühstücksbüfett und 3-Gang-Abend-Menü
- * traditionelles 4-Gang-Abendmenü an Heiligabend
- * gemütliche Kaffeetafel am 1. Weihnachtstag



3 Übernachtungen

Einzelzimmer Euro 469,00

Doppelzimmer Kategorie I Euro 429,00

Doppelzimmer Kategorie II Euro 449,00

4 Übernachtungen

EinzelzimmerEuro 569,00Doppelzimmer Kategorie IEuro 509,00Doppelzimmer Kategorie IIEuro 529,00

Aufpreis für Turmsuite pro Nacht Euro 49,00 Aufpreis für Königssuite pro Nacht Euro 69,00

ZWISCHEN DEN TAGEN

Häufig hinterlassen die Feiertage 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.



Alle Leistungen im Überblick:

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



Einzelzimmer Doppelzimmer Kategorie I Doppelzimmer Kategorie II

Aufpreis für Turmsuite Aufpreis für Königssuite Euro 339,00 Euro 279,00 Euro 294,00

pro Nacht Euro 49,00 pro Nacht Euro 69,00

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

SILVESTER IM INSELHOTEL KÖNIG

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.



Alle Leistungen im Überblick:

* 5 Übernachtungen

Aufpreis für Königssuite

- * täglich reichhaltiges Frühstücksbüfett und 3-Gang-Abend-Menü
- * am Anreisetag Begrüßungsglühwein am Glühweinstand
- * winterlicher Kaffeeklatsch am 30.12.2019
- Begrüßungsgetränk und Silvesterbüfett inkl. Getränke am 31.12.2019
- * großes Neujahrs-Frühstücksbüfett von 8:00 bis 12:00 Uhr

Einzelzimmer Euro 849,00
Doppelzimmer Kategorie I Euro 779,00
Doppelzimmer Kategorie II Euro 799,00
Aufpreis für Turmsuite pro Nacht Euro 70,00

pro Nacht Euro 100,00

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





EVENTS

... AUF NORDERNEY APRIL BIS OKTOBER 2019



25. APRIL

20.00 UHR

JANE COMERFORD
- FILMREIF!
- HOLLYWOOD, PYJAMAS &
ANDERE TRAGÖDIEN

Jane Comerford, das australische Energiebündel, ist wieder da. Mit neuen Songs und Bühnenprogramm. Absolut FILMREIF und geradezu hinreißend. Mit einzigartiger Stimme, unterhaltsamen Geschichten und vielen neuen Songs schickt sie uns auf eine turbulente Reise in die Phantasie. Eintritt: 1. PK 24,- Euro, 2. PK 22,- Euro, 3. PK 20,- Euro (Abenkasse je 3,- Euro teurer)

Kurtheater

2. MAI

20.00 UHR

BASTA - IN FARBE - A CAPPELLA

basta, das sind William Wahl, Hannes Hermann, Arndt Schmöle, René Overmann und Werner Adelmann. Seit Herbst 2018 geht es mit dem neuen Album "In Farbe" weiter auf Tour durch die Konzertsäle der Republik. So auch im Kurtheater auf Norderney live zu erleben. Eintritt: 1. PK 26,- Euro, 2. PK 24,- Euro, 3. PK 22,- Euro (AK je 3,- Euro teurer)

Kurtheater

8. *MAI*

20.00 UHR

ULI MASUTH - "MEIN LEBEN ALS ICH"

Spiele ICH eigentlich noch eine Rolle, in MEINEM Leben und im großen Ganzen? Als fantastischer Beobachter, bissiger Formulierer und Meister des rabenschwarzen Humor präsentiert Masuth ein mutiges, ehrliches, treffendes und in aller Schärfe humorvolles Programm. Auch wenn es der Titel nicht vermuten lässt, nicht ausgeschlossen, dass sich das Publikum an diesem Abend selbst begegnet. Denn in "Mein Leben als ICH" geht es auch um SIE!, sagt Uli Masuth.

Eintritt: 24,- Euro (AK 27,- Euro)

Conversationshaus

18. MAI

20.00 UHR

LOVE LETTERS VON A.R. GURNEY - MIT LOU HOFFNER UND HANSI KRAUS

Ein außergewöhnlicher Theaterabend mit LOU HOFFNER und HANSI KRAUS

Love Letters, das 1988 uraufgeführte Stück des amerikanischen Dramatikers Albert Ramsdell Gurney, ist ein Kammerspiel der großen Gefühle und kleinen Gesten.

Eintritt: 1. PK 24,- Euro, 2. PK 22,- Euro, 3. PK 20,- Euro

Kurtheater

1. IUNI

20.00 UHR

GOSPEL GANZ NAH!

Vom besinnlichen Worship-Song bis zum afrikanischen Gospel! Ein Gospelkonzert der besonderen Art unter der Leitung des gebürtigen Ghanaer Gabriel Vealle. 60 Workshopteilnehmer laden nach einem 3-tägigen Workshop ein zum Mitsingen, Mitklatschen, Zuhören und Genießen. Eintritt: frei, um eine Spende wird gebeten!

Conversationshaus

18. JUNI

13.00 UHR

EWE-NORDSEELAUF

Der EWE-NORDSEELAUF ist jedes Jahr einer der Höhepunkte der Saison an der Küste, und jeder Tag ein eigenes, großes Erlebnis. Nirgendwo und bei keinem Ereignis kann hautnah so viel Landschaft in so kurzer Zeit so intensiv erlebt werden! Immer wieder gibt es unterschiedliche Etappen. Infos und Anmeldung unter www.die-nordsee.de/nordseelauf

Hafengelände



22. JUNI 14 BIS 22 UHR HOLI BEACH NORDERNEY

Auch 2019 wird es ausgelassen, fröhlich und vor allem kunterbunt auf Norderney. Die europäische Variante des indischen Frühlingsfestes versprüht alle Farben des Regenbogens am Nordstrand. Die Menschen tanzen zu den angesagten Beach-Mixes hochkarätiger DJs und werfen Pulver in allen Farben des Regenbogens zum stündlichen Farbrausch in den Himmel. Natürlich versteht sich von selbst, dass die Farben ökologisch unbedenklich sind. Die Stimmung ist einzigartig!

Nordstrand

4. JULI

20.00 UHR

MIRJA REGENSBURG - MÄDELSABEND - JETZT AUCH FÜR MÄNNER!

In ihrem Programm zeigt Mirja die Verrücktheit des Lebens auf. Sie verzweifelt nicht oder scheitert, denn sie nimmt das Leben mit Humor. Mirja macht vor keinem Thema halt: Eben wie bei einem richtigen Mädelsabend!

Eintritt: 1. PK 22,- Euro, 2. PK 20,- Euro, 3. PK 18,- Euro, (AK 3,- Euro teurer)

Kurtheater

9. JULI

20.00 UHR

NEKTARIOS VALCHOPOULOS - "EIN GANZ KLARES JEIN"

In Zeiten, in denen sich das brave Bürgertum angesichts einer immer schnelleren, lauteren, verwirrenderen Lebenswelt nach einfachen Lösungen sehnt, macht ein Mann endlich keine klare Ansage. "Ein ganz klares Jein!" ist das Manifest der Unverbindlichkeit.

Eintritt: 1. PK 18,- Euro, 2. PK 16,- Euro, 3. PK 14,- Euro (AK: je 3,- Euro teurer)

Kurtheater



18. JULI

20.00 UHR

BERNHARD HOËCKER - "SO LIEGEN SIE RICHTIG FALSCH"

Das sechste Soloprogramm von Bernhard Hoëcker läuft sich warm. Der Comedian wird sich wieder um das Wohl der Menschheit kümmern und ihr über seine mentale Trittleiter den Aufstieg erleichtern.

Eintritt: 16,- Euro bis 22,- Euro, (AK je 3,- Euro teurer)

Kurtheater

22. JULI

15.00 UHR

VOLKER ROSIN - DER KÖNIG DER KINDERDISCO

"Kinder sind das beste Publikum!" Im Jahre 2019 steht Volker Rosin seit 40 Jahren auf der Bühne. Mit seinem neuen Best-of-Album feiert er nun sein rundes Bühnenjubiläum und versammelt auf diesem Party-Album die 25 größten Hits seiner erfolgreichen Karriere wie "Das singende Känguru".

Eintritt: frei (Leistung der NorderneyCard)

Kurplatz



6. AUGUST

20.00 UHR

FRIEDEMANN WEISE -"DIE WELT AUS DER SICHT VON SCHRÄG HINTEN"

Anarcho-Humor mit Musik. Der Kölner Comedian, Liedermacher und Satiriker zeigt uns in seinem zweiten Soloprogramm "die Welt aus der Sicht von schräg hinten". Eintritt: 18,- Euro (AK 21,- Euro)

Conversationshaus

20. BIS 23. JUNI: 1. FOOD & FEEL-FESTIVAL NORDERNEY

Foodtrucks machen mit Leckereien wie außergewöhnlichem Ziegenkäsehotdog, mexikanischen Tacos oder veganem Streetfood halt auf dem Kurplatz. Damit bietet das food&feel eine breite Auswahl an außergewöhnlichen Spezialitäten. Auf die Gäste warten tolle Marktstände mit Ausstellern zum Thema Food & Lifestyle.

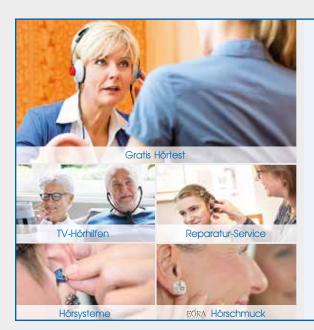
Kurplatz

19. & 20. JULI BABALUMBA SILENT FITNESS & BEACH SUNSETPARTY

Babalumba Silent Fitness steht für eine innovative und einzigartige Art, sportliche Aktivitäten an den schönsten Locations Europas auszuleben. Es wird ein aktiver Austausch von technischer Innovation und körperlicher Aktivität (Thalasso Zumba, Thalasso Zumba Gold und Thalasso Yoga) geschaffen. Mit Kopfhörern können die Teilnehmer sowohl Musik hören, als auch die Anweisungen der einzelnen internationalen FitnessCoaches via Mikrofon erleben.

Nordstrand

*alle Angaben ohne Gewähr



ISERMANN

Mit uns die Region verstehen

SERVICEPOINT NORDERNEY

Dienstags im Krankenhaus in der Lippestraße 10 - 13 Uhr und 14 - 16 Uhr Termine unter 04941 - 62134

www.hoergeraete-isermann.de



20.00 UHR

15. AUGUST VOCALDENTE

- "KEEP ROLLIN"

"vocaldente" schaffen eine einzigartige und unmittelbare Form des a cappella, die berührt und mitreißt. Kurzum: "Deutschlands erfolgreichster a-cappella-Export". Eintritt: 20,- Euro bis 24,- Euro (AK je 3,- Euro teurer)

Kurtheater

24. AUGUST 20.00 UHR MARKUS MARIA PROFITLICH - "SCHWER VERRÜCKT!"

Markus gibt wertvolle Tipps im
Umgang mit den eigenen Marotten und
beantwortet auf seine unnachahmliche
Art unter Einsatz seines ganzen Körpers
die Frage aller Fragen: Wie verrückt
muss man selber sein, um den
galoppierenden Wahnsinn um sich
herum zu überstehen?
Eintritt: 1. PK 26,- Euro, 2. PK 24,- Euro,
3. PK 22,- Euro (AK je 3,- Euro teurer)

07. SEPTEMBER GANZTÄGIG 10. WIND ISLANDMAN TRIATHLON

Das Schwimmen in der Nordsee, von der die Teilnehmer nie genau wissen, was sie erwartet, die Radstrecke auf der Strandpromenade, der Lauf durch Dünen, Straßen und Wanderwege – großartig! Startund Zielort am Nordstrand/Am Januskopf. Anmeldungen sind noch bis zum 1. Sepemper möglich.



11. SEPTEMBER 20.00 UHR GERRIT HOSS - DER HANSEATISCHE MUTMACHER

Als Vollblut-Musiker und Songwriter klopft Gerrit Hoss der plattdeutschen Musik den Staub von den Schultern. Eintritt: 17,- Euro, (AK 20,- Euro)

Conversationshaus

14. OKTOBER 20.00 UHR MORGAN FINLAY - SINGER-SONGWRITER

Seiner Stimmgewalt und den mit unverblümter Ehrlichkeit erzählten Geschichten verdankt Morgan Finlay eine leidenschaftliche Fangemeinde, die bereits vier IndieGoGo-Crowdfunding Campagnen zum Erfolg verhalfen, über die Songauswahl auf seinen Alben abstimmten, Konzerte veranstalteten und Videos drehten. Eintritt: 12,- Euro (AK 15,- Euro)

Conversationshaus

24. BIS 28. JULI

Kurtheater

SUMMERTIME @ NORDERNEY 2019

Seien Sie dabei, wenn es vom 24. bis zum 28. Juli auch in 2019 am Januskopf wieder heißt: "Summertime @ Norderney". Neben dem bunten Rahmenprogramm gibt es vier musikalische Highlights (vgl. Seite 2 in dieser Zeitschrift).

27. JULI 20.30 UHR

SATURDAY-NIGHT

Mit einem perfekten Musik-Mix locken die DJ´s Tausende auf die Tanzfläche am Nordstrand. Seien Sie bei der größten Strandparty Norderneys dabei und erleben ein fulminantes Feuerwerk vor der Kulisse des Wattenmeers.

25. JULI BIS 28. AUGUST

"KLASSIK & MEER"

- DER NORDERNEYER KLASSIK-SOMMER

Die Konzertreihe verbindet Gestern und Heute, Ost und West, Genres und Stile, Kulturen und Traditionen sowie Mensch und Meer. Das Warschauer Symphonie-Orchester lädt Sie ein, zu einer ganz eigene Konzertvielfalt, wo sich traditionellen Konzerte mit zeitgenössischen Formaten verbinden.

Kurplatz

8. BIS 12. AUGUST TÄGL. 12 BIS 23.30 UHR WINZERFEST

Wenn das Meer Ihre Seele berührt, Kultur Ihr Herz öffnet und ein gutes Essen mit einem edlen Tropfen ein wahrhaft sinnliches Erlebnis für Ihren Gaumen ist, dann genießen Sie vom 08. - 12. August das Winzerfest auf Norderney. Ab insgesamt 13 Weinständen werden bekannte deutsche Weine, Tresterbrände und exklusive Säfte aus diversen Anbaugebieten Deutschlands präsentiert. Am 08. August um 18 Uhr eröffnet die Deutsche Weinprinzessin das 14. Winzerfest.



Kurplatz

12. BIS 15. SEPTEMBER INSELPARTIE NORDERNEY

Die Inselpartie Norderney ist ein besonderes Einkaufserlebnis: Vor der imposanten Kulisse des Conversationshauses, dem bedeutendsten historischen Profanbau Nordwestdeutschlands im klassizistischen Stil, begeistern vom 12. bis 15. September rund 30 internationale Aussteller mit Besonderheiten, die es sonst so auf der beliebten Nordseeinsel nicht gibt. Eintritt ist frei.

Kurplatz



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

Albert-Wills

Obst & Gemüsegroßhandel



Hansestraße 4 26529 Upgant-Schott

Telefon: 0 49 34 - 9 10 60 Telefax: 0 49 34 - 9 10 62 9

E-Mail: info@albertwilts.de www.albert-wilts.de



