INSELHOTEL
KÖNIG
NORDERNEY
* * * *

mein wohlfühl-Hotel

...post!

ZEIT FÜR NEUES!

AUSGABE Winter 2022

WHITE SANDS FESTIVAL

26.-28. Mai 2023

BEACHVOLLEYBALL
WASSERSPORT
MUSIC SESSIONS

WWW.WHITESANDSFESTIVAL.DE

SPORT UND KULTUR AM MEER

07.-21. Juli 2023

AKTIVE FITNESSWOCHEN
KULTURELLE LIVE-ACTS

WWW.SPORT-UND-KULTUR-AM-MEER.DE

NORDERNEY - MEINE INSEL LAUF

15. Juli 2023

MARITIMES LAUFERLEBNIS

WWW.MEINE-INSEL-LAUF-NORDERNEY.DE

SUMMERTIME@NORDERNEY

26.-30. JULI 2023

NICO SANTOS | 26. JULI
ALLIGATOAH | 27. JULI
ALLE FARBEN | 29.JULI
CLUESO | 30. JULI

WWW.SUMMERTIME-NORDERNEY.DE

KEM

FRISCHER WIND

INSELHOTEL KÖNIG NORDERNEY

INHALT

... Aktuelles:

· *SEIT 25 JAHREN KOMMT DIE ... POST!* Seite 4

· *RESONANZ DER VERLOSUNG AUS DER LETZTEN INSELPOST* Seite 5

... Wir über uns:

· *25 JAHRE INSELHOTEL KÖNIG* Seite 6 – 9

... Ganz persönlich:

· *AUSZUBILDENDE SHAHNOZA HIKMATOVA STELLT SICH VOR* Seite 12

... buchbar:

· *TOLLE ANGEBOTE FÜR DAS GANZE JAHR* Seite 14 – 15

... Genuss pur:

· *ENTENBRUST, INWER, PATINAKEN, SPITZKOHL, ORANGEN, ROTWEIN* Seite 16

· *WEINEMPFEHLUNG EMILIO ROSÉ TROCKEN WEINGUT EMIL BAUER & SÖHNE* Seite 17

... Unser Tipp:

· *TIPPS UND EVENTS AUF NORDERNEY* Seite 18

LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE UNSERES HAUSES,

Wir leben ohne Frage in herausfordernden Zeiten und rutschen von einer Krise in die nächste. Umso wichtiger ist es, dass man sich kurze Auszeiten aus dem anstrengenden Alltag gönnt, um neue Kraft zu schöpfen.

Das Team des Inselhotel König wird wie gewohnt alles daran setzen, Ihnen den Aufenthalt in unserem Hotel so angenehm wie möglich zu machen.

Sollten Sie besondere Wünsche oder Anmerkungen haben, zögern Sie nicht und informieren unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Auch wenn Sie es bei ihrem Aufenthalt vielleicht noch nicht direkt gemerkt haben, hat sich hinter den Kulissen im Inselhotel König einiges getan: Nach 25 Jahren in der Geschäftsführung hat sich Sascha Nüchter zurück gezogen und die Geschäfte an Ricardo Marzahl und Nico Ennen übergeben.

An dieser Stelle möchten wir uns bei Sascha Nüchter für seinen Einsatz, seinen Mut und seine Visionen bedanken – ohne ihn wäre das Inselhotel König heute nicht das, was es ist: Ein modern und zugleich familiär aufgestelltes 4* Haus mit einer großen Zahl an Stammgästen.

Danke Sascha und wenn dir im Ruhestand mal langweilig werden sollte: Du bist immer ein gern gesehener Gast.
Herzlichst, Ihr

Ricardo Marzahl
Geschäftsführer

Nico Ennen
Geschäftsführer

SEIT **25** JAHREN

KOMMT DIE ...post!

1997 hatten Inselhotel-Chef Sascha Nüchter und Dirk Klapsing, Inhaber einer Werbeagentur in Borken, eine damals neuartige Idee: Mit einer eigenen Zeitung soll Gästen interessanter Lesestoff rund ums Inselhotel geboten werden. Gesagt, getan und im April 1997 erschien die erste Ausgabe der „...post!“.

„In den vergangenen 25 Jahren hat sich die „...post!“ natürlich weiterentwickelt und gewandelt - ihr Erfolg und die Beliebtheit bei unseren Gästen ist aber ungebrochen“, so Ricardo Marzahl, Geschäftsführer des Inselhotel König über die hauseigene Gazette, die nach wie vor zweimal jährlich vom Team der Werbeagentur Heimspiel aus Borken in Zusammenarbeit mit dem Inselhotel-Team erstellt wird.

Neben beliebten Rubriken wie etwa einem Mitarbeiter-Fragebogen, Rezeptideen aus dem Leib & Seele oder Veranstaltungstipps finden Leserinnen und Leser in der „...post!“ auch immer interessierte Angebote für das Vier-Sterne-Haus auf Norderney.

„Und natürlich sind die Anzeigen von Norderneyer Unternehmen und Partnern beliebter Lesestoff, der echten Mehrwert bietet“, so Ricardo Marzahl, der gleichzeitig den Anzeigenkunden für ihre Beteiligung an der „...post!“ dankt, die damit einen großen Beitrag zur Finanzierung der Zeitung leisten.

STRANDGUT
norderney

Von der Natur entworfen,
von uns gefertigt

HOLTMANN
Juwelier und Goldschmiede

Jann-Berghaus-Straße 10. Norderney

Inselhotel-Geschäftsführer Ricardo Marzahl hat es sich natürlich nicht nehmen lassen und ist selbst in die Rolle der Glücksfee geschlüpft. Wir wünschen allen Gewinnerinnen und Gewinnern viel Freude mit ihrem Norderney-Paket.

Auf große Resonanz ist die Verlosung in unserer letzten Ausgabe der „...post!“ gestoßen, bei der es Norderney-Überraschungs-Pakete von „Insel & Meer“ im Wert von 200 Euro zu gewinnen gab. Küstenkind Amrit Marx bietet in ihrem Onlineshop allerlei ausgefallene und schöne Dinge mit Bezug zu Norderney. So gehört beispielsweise eine besondere Norderneyer Brauhausseife zum Angebot von Insel & Meer.

Einrichtungen für Hotel, Gastronomie und Appartements

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

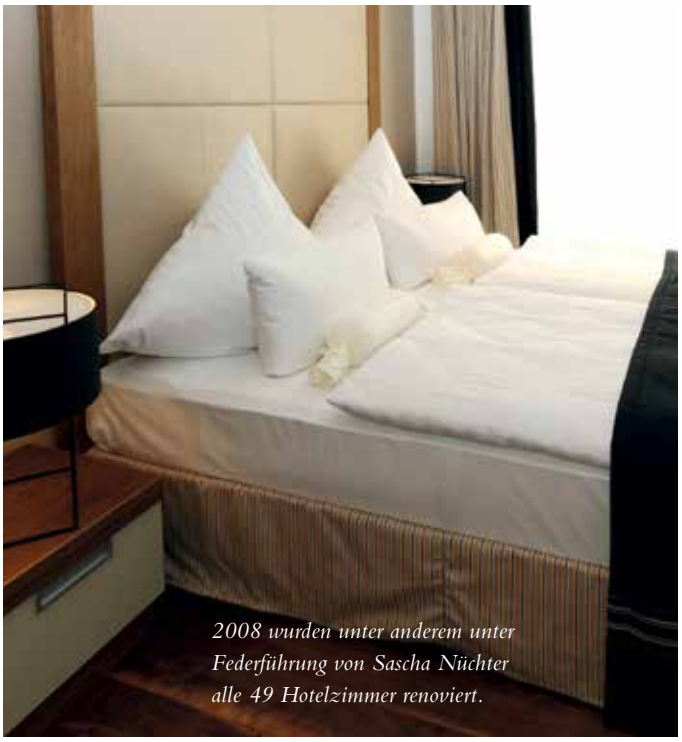
Vor zehn Jahren war die Außenterrasse im Inselhotel König noch etwas kleiner.

1997 übernahm der damals 30-jährige Sascha Nüchter das Hotel und setzte damit die Segel für eine Erfolgsgeschichte.

Vor 25 Jahren pachtete Sasche Nüchter mit gerade einmal 30 Jahren das Inselhotel König von den Gebrüdern Liefländer. Zuvor hatte er als Direktor für die Firma Müller-Reisen das Haus erfolgreich geleitet und erste Erfahrungen mit der Gastronomie auf Norderney 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 gut 25 Jahren zieht sich Sascha Nüchter, hier mit seiner Gattin, aus der Geschäftsführung des Inselhotel König zurück.

Nach wenigen Monaten war man sich einig, dass er nicht nur als Direktor, sondern auch als Pächter Verantwortung für das Hotel übernehmen solle. Und wer Sascha Nüchter kennt, weiß, dass er keine halben Sachen macht: Innerhalb kurzer Zeit wurde der Eingangsbereich umgebaut, die Bülow Bar eröffnet, das ganze Haus renoviert und die Diskothek „Tanzinsel Strandkorb“ vollkommen neu konzipiert. 2008 schließlich kaufte er das Gebäude und begann eine weitere 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.

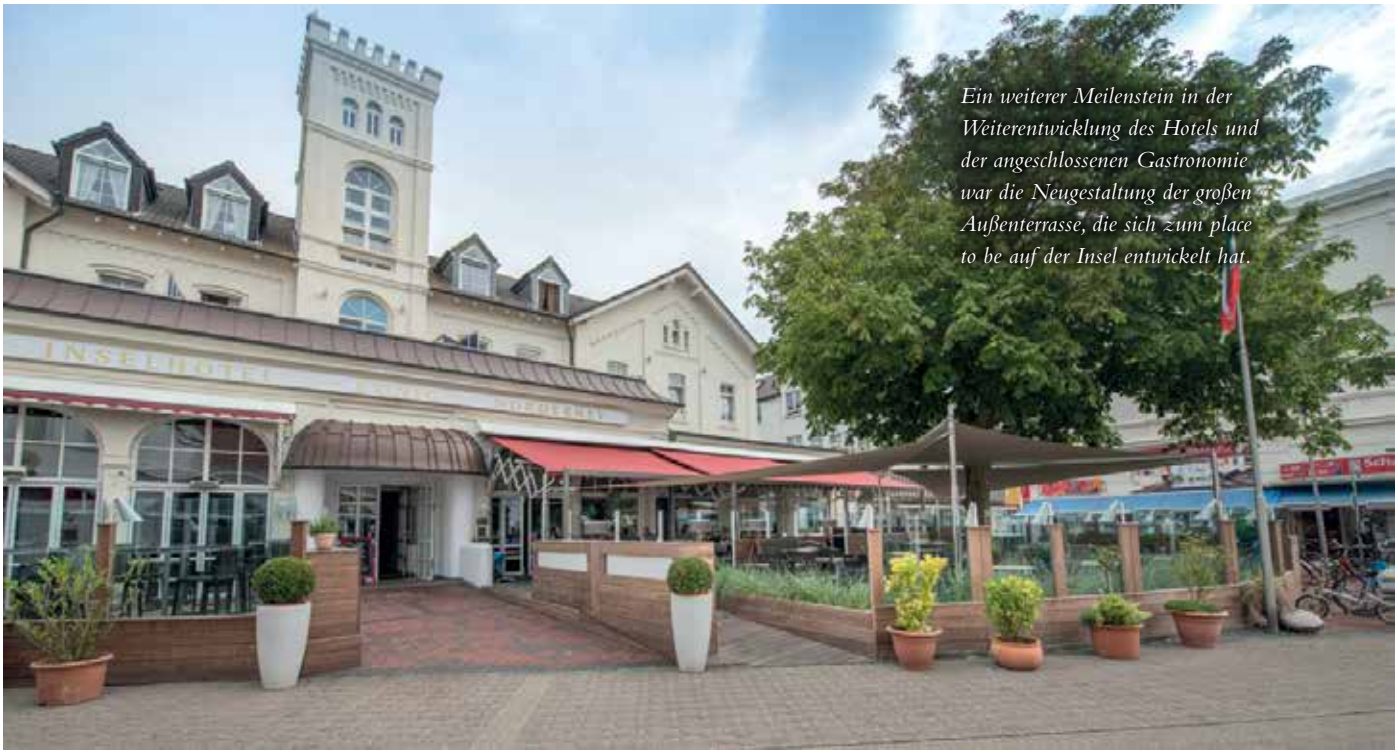


2008 wurden unter anderem unter Federführung von Sascha Nüchter alle 49 Hotelzimmer renoviert.

Erich Buchholz
Chemietechnik & Arbeitsschutz
Handelsvertreter e.K.
e.buchholz@netcologne.de
Dolmanstraße 45
51427 Bergisch Gladbach
+49 (0)220 46 94 34
+49 (0)171 4 71 77 79

FAHRRADVERLEIH
KRANICH
LASTENRÄDER · E-BIKES · CITYRÄDER
KINDERRÄDER · HUNDEHÄNGER · KINDERHÄNGER
© WavebreakMediaMicro / AdobeStock
Karlstraße 4 | 04932 9 33 82 90
Friedrichstraße 4 | 04932 84 04 44
NORDERNEY

Klimatechnik
Freese GmbH
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



Ein weiterer Meilenstein in der Weiterentwicklung des Hotels und der angeschlossenen Gastronomie war die Neugestaltung der großen Außenterrasse, die sich zum place to be auf der Insel entwickelt hat.

2012 sah die Bülow Bar noch etwas anders aus – das Bar-Urgestein Marian Hankel aber auch.

Die Anstrengungen auf allen Geschäftsfeldern waren gewaltig: Es kostete viel Nerven, Zeit und Geld. Es hat sich aber ausgezahlt, denn das mittlerweile ganzjährig geöffnete Haus kann mit einer überdurchschnittlichen Belegung und zufriedenen Gäste überzeugen. Zudem gehören die Bülow Bar und die Fischerkate zu den beliebtesten Treffpunkten auf der Insel und besonders im Sommer ist die Außenterrasse mit Blick auf den Kurplatz der place to be auf Norderney.

Mit einer großen Auswahl ausgesuchter Spirituosen hat sich die Bülow Bar mittlerweile einen Namen gemacht.

Zahlreiche Modernisierungsmaßnahmen der letzten 25 Jahre waren für den Gast meist unsichtbar – wie beispielsweise die Modernisierung der kompletten Heizungsanlage oder der Neubau der Hotelküche, die nach 26 Jahren nicht mehr zeitgemäß war. „Innerhalb der vierwöchigen Betriebsferien haben wir das Projekt realisiert – vom Abriss bis zur kompletten Neueinrichtung“, erinnert sich Sascha Nüchter an eine von vielen Mammutaufgaben.

Auch die angegliederte Gastronomie mit dem Restaurant „Leib und Seele“, der Hotelbar „Bülow Bar“ und der Kneipe „Fischerkate“ wurden baulich und konzeptionell stetig weiterentwickelt, ohne dabei ihre Identität zu verlieren. Die „Bülow Bar“ hat sich in den vergangenen Jahren beispielsweise deutschlandweit einen Namen bei Whiskey-, Rum- und Ginfreunden gemacht, denn an der Theke im Eingangsbereich des Inselhotel findet sich eine Auswahl an Spirituosen, die man in Deutschland nicht allzu oft findet. „30 Sorten Rum, 80 verschiedene Gins und rund 300 Whiskys aus aller Welt“, zählt Marian Hankel auf, der seit fast 30 Jahren hinter dem Tresen der Bülow Bar steht.

Auch das Restaurant wurde in den vergangenen 25 Jahren stetig und zeitgemäß modernisiert.

Unter Führung von Sascha Nüchter entstand die Fischerkate, der gemütliche Treff für feierwillige Gäste der Insel.

INSELBEGABT?

DANN KOMM ZU UNS NACH NORDERNEY.

WIR SUCHEN AB SOFORT UNTERSTÜTZUNG

- IM HOUSEKEEPING
- AM EMPFANG
- IM SERVICE
- UND IN DER KÜCHE

SAISON ODER
GANZJÄHRIG

ALLE M/W/D

BEWIRB DICH JETZT: BEWERBUNG@INSELHOTEL-KOENIG.DE
INFOS GIBTS AUCH UNTER: WWW.INSELHOTEL-KOENIG.DE

INSELHOTEL
KÖNIG
NORDERNEY
* * * *

Albert Wilts

Obst-, Gemüse-,
Eier- & Geflügelgroßhandel

...Ihr Frischespezialist aus dem Brookmerland

- Wir beliefern die Gastronomie und das Hotelgewerbe
- Sie finden uns auf den Wochenmärkten in Emden und auf Norderney
- Jeden Freitag von 8.00 - 18.00 Uhr Ladenverkauf in Upgant-Schott

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

Finde uns auf Facebook
www.facebook.com/albertwilts/

SHAHNOZA HIKMATOVA

KOMMT URSPRÜNGLICH AUS TADSCHIKISTAN, FÜR IHRE AUSBILDUNG ZUR FACHFRAU FÜR RESTAURANT UND VERANSTALTUNGS-GASTRONOMIE IM INSELHOTEL KÖNIG IST DIE 21-JÄHRIGE ABER EXTRA NACH DEUTSCHLAND GEZOGEN. ÜBER IHRE AUFGABEN UND KLEINE KULTURSCHOCKS SPRICHT SIE IM ... post!-FRAGEBOGEN

Was hast du beruflich gemacht, bevor du deine Ausbildung im Inselhotel König begonnen hast?

Vor meiner Ausbildung habe ich in meiner Heimat Tadschikistan in einem Übersetzungsbüro gearbeitet und ins oder aus dem Tadschikischen, Persischen, Russischen und Englischen übersetzt.

Wie kam es zum Wunsch, einen komplett anderen Beruf in einem komplett anderen Land zu lernen?

Das Gastgewerbe und die Hotellerie sind zukunftsfähige Branchen, zudem macht mir die Arbeit mit Menschen große Freude. Nach Deutschland wollte ich, weil hier die duale Ausbildung gut funktioniert und den internationalen Anforderungen entspricht – Theorie und Praxis laufen hier quasi Hand in Hand.

Welche Aufgaben gehören aktuell zu deinem Arbeitsalltag?

Die Aufgaben als Fachfrau für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie sind vielfältig, aktuell decke ich beispielsweise Tische ein und ab, bediene Kunden und räume im Anschluss auch wieder auf.

Über welche deutschen Angewohnheiten wunderst du dich am meisten?

Ich fand es anfangs merkwürdig, dass Termine weit im voraus geplant werden – auch Treffen mit Freunden oder Kollegen. Zudem kannte ich es nicht, dass Geschäfte am Sonntag geschlossen sind und ein aktives Leben nur bedingt stattfindet.

Welches deutsche Gericht schmeckt dir am besten?

Ich habe bereits viele Gerichte kennengelernt und mag die meisten auch sehr, sehr gerne. Mein Favorit ist aber Hähnchengeschnetzeltes nach Zürcher Art.

Was ist dein Lieblingsort auf Norderney?

Ich finde es überall auf der Insel schön, aber mein Lieblingsort ist definitiv der Stand an der weißen Düne.

Das Inselhotel König setzt auf Ausbildung und bietet regelmäßig freie Ausbildungsplätze in folgenden Berufen:

- Fachmann/-frau für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie
- Koch / Köchin
- Hotelfachmann/-frau

Nordstrandperle

Kapitalanlage mit den besten Aussichten!

- ✓ Apartments in verschiedenen Größen (26 - 81 m²)
- ✓ Perfektes Anlageobjekt und Urlaubsdomizil für Investoren und Selbstnutzer zugleich
- ✓ Direkte Nähe zum Nordstrand – TOP Immobilienlage
- ✓ Apartments für den eigenen Urlaub nutzbar (unbegrenzte Nutzungsdauer)

Friedrichstraße 17 • 26548 Norderney • Tel. 04932 86 96 860
Norderney@engelvoelkers.com
www.engelvoelkers.com/ostfriesland

ENGEL & VÖLKERS

Westhoff

KAFFEEKULTUR

KAFFEEKULTUR AUS LEIDENSCHAFT

ESPRESSO IL MIO · TEA DREAM · CHOCO CHÂLET

GEBR. WESTHOFF · 28323 BREMEN · WWW.WESTHOFF.DE

KARNEVALSFREIE ZONE

Prinz, Bauer und Jungfrau? Geschenkt! Sie genießen königlich die Ruhe und Schönheit unserer Insel – mit langen Strandspaziergängen, Saunabesuchen und dem kulinarischen Verwöhnprogramm unseres Küchenteams.

Alle Leistungen im Überblick:

16. bis 20. Februar 2023

* 4 Übernachtungen inklusive Frühstück
* täglich 3-Gang-Menü
* unsere Saunalandschaft
* kostenfreier Bademantel sowie Saunatasche mit Saunatüchern und Badeschuhen auf dem Zimmer
* kostenfreies W-Lan

Einzelzimmer	Euro 559,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 439,00
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 459,00

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.

OSTERN IM INSELHOTEL KÖNIG

Besuchen Sie Norderney, wenn der Frühling die Insel wachküsst! Am besten auf einem Fahrrad, das wir Ihnen in diesem Arrangement zur Verfügung stellen. Danach verwöhnen wir Sie in unserem Restaurant „Leib & Seele“.

Alle Leistungen im Überblick:

05. bis 10. April 2023
Mindestübernachtungsanzahl: 5 Nächte

* 5 x Übernachtungen inkl. Frühstück
* 5 x Drei-Gang-Menü
* 1 x Begrüßungsgetränk in der Fischerkate
* 1 x 8 Std. Leihfahrrad
* unsere Saunalandschaft
* kostenfreies W-Lan
* kostenfreier Bademantel sowie Saunatasche mit Saunatüchern und Badeschuhen auf dem Zimmer

Einzelzimmer	Euro 729,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 629,00
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 649,00

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.

UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT:

ENTENBRUST | INGWER PASTINAKEN | SPITZKOHL ORANGEN | ROTWEIN

GENUSS-TIPP

Unser Rezept für 4 Personen

4	Entenbrüste
4	große Pastinaken
100 g	Cranberries getrocknet
½ Kopf	Spitzkohl
2	Orangen
1 Stk.	Ingwer
4	Süßkartoffeln
250 ml	Kokosmilch
1	Zwiebel
100 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Kalbsjus
Sternanis	
1	Zimtstange
400 ml	Rotwein
Nelke	
Himbeeressig	

Die Entenbrüste gut abwaschen und von Sehnen und überschüssigem Fett befreien.

Die Haut rautenförmig einschneiden.

Cranberries mit heißem Wasser übergießen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Später mit Himbeeressig abschmecken.

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und den Ingwer in den geschnittenen Spitzkohl reiben. Saft und Abrieb der Orangen ebenfalls in den Spitzkohl geben. Zwiebeln und Süßkartoffeln in grobe Würfel schneiden und in einer Pfanne leicht anschwitzen. Das ganze mit der Gemüsebrühe und der Kokosnussmilch ablöschen und bei kleiner Hitze köcheln, bis die Süßkartoffel weich ist. Die Masse fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pastinaken schälen und der Länge nach in Stifte schneiden. Die Stifte dann in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Den Rotwein mit Zimt, Nelke, Sternanis und einer Scheibe Orange bei kleiner Hitze auf die Hälfte der Menge einreduzieren, durch ein Sieb passieren und die Kalbjus hinzufügen. Die Sauce noch einmal aufkochen, vom Herd nehmen und mit kalten Butterflocken abbinden. Zum Schluss die Cranberries dazugeben.

Die Entenburst auf der Haut scharf anbraten bis diesse kross ist, einmal wenden und garen bis sie medium ist. Danach die Brust der Länge nach halbieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Pastinaken rundum in Butter anbraten.

Die Süßkartoffelcreme mit einem Teigspachtel auf den Teller streichen und die Entenbrust, den Spitzkohl sowie die Pastinaken darauf anrichten. Mit Erbsenkresse oder frischen Kräutern ausgarnieren und zum Schluss etwas Sauce angießen.

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit wünscht euch
DUSTIN KAISER – Küchenchef

HIER IST SÜDEN! WEINGUT EMIL BAUER & SÖHNE

EMILIO ROSÉ TROCKEN

Zartes Lachsrosa mit Kupferreflexen. In der Nase angenehme frische und fruchtige Düfte, die an Pflaume, weiße Johannisbeere und grüne Aprikosen erinnern.

Passt perfekt zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Nudelgerichten, asiatischer Küche und zu Käse. Ein Rosé, der seines Gleichen sucht!

Emilio ist die Hommage an unseren Großvater Emil – der als echtes südpfälzer Original nicht nur in unserem Heimatort Nussdorf sondern in der ganzen Pfalz als Emilio bekannt war.

Er stand wie kein anderer für Lebenslust und Pfälzer Weinkultur. Auf sein Schaffen bauen wir heute auf.

Terroir: tiefgründiger Kalkstein mit Löss-Auflage, Südhang, sonnenexponierte Lage mit dennoch großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

Assemblage: Cuvée aus internationalen Rebsorten wie: Grenache, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot. Für das Projekt haben die Bauers in den letzten Jahren gezielt südländische Rebsorten angepflanzt, die es so in Deutschland noch nicht gab.

Ausbau: Die Trauben werden ausschließlich am Morgen per Hand geerntet und im Weingut optisch sortiert, dabei abgebeert.

Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot werden teilweise mit der Saignee-Methode vinifiziert. Grenache und Cabernet Franc nach kurzer Maischestandzeit gekeltert.

Die Weinbereitung erfolgt in temperatur-kontrollierten Edelstahlbehältern (95%) und in Holzfässern (5%) mit Batonnage.

FAMILIEN-TIPP

JEWEILS FREITAGS 11 UHR

AQUARIENFÜHRUNG MIT FÜTTERUNG

Bei der Aquarienführung mit Fütterung der Tiere die Unterwasserwelt des Wattenmeeres genauer kennenlernen, von Fleisch fressenden Blumentieren über Seesterne bis hin zu Schnecken, Krebsen und Fischen. Dauer ca. 45 Minuten.
Kosten: Erwachsene 9 Euro, Kinder 5 Euro

WattWelten (Besucherzentrum), Am Hafen 2

1. JANUAR 12.00 UHR

ANBADEN

Um 12 Uhr geht's am Weststrand (Badehalle) mit einem Sprung in die Fluten ins neue Jahr

Weststrand Badehalle

IMPRESSUM

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

Fotos: Adobe Stock, pd

Gesamtproduktion:
Werbeagentur Heimspiel GmbH
Ramsdorfer Postweg 34,
46325 Borken,
Telefon 0 28 61/7 03 85 86
Gestaltung:
Kathrin Berheide, Silvia Hommel
Anzeigen: Dirk Klapsing
Redaktion: Mike Hünting

EVENTS

... AUF NORDERNEY MÄRZ BIS JULI 2023*

23. MÄRZ 19.30 UHR

LOLA BLAU

Ein-Frau-Musical von Georg Kreisler über ein junge Sängerin, die immer auf der Durchreise in den Wartesälen des Lebens auf der Suche nach der großen Liebe ist. Das Stück erzählt von der Karriere einer jungen Bühnenkünstlerin, beginnend 1938: von ihrer Liebe zum Theater, ihrer ersten Ernüchterung, als – weil sie Jüdin ist – ein Vertrag wieder aufgelöst wird. Sie muss ins Exil nach Amerika flüchten, wird dort zum gefeierten Showstar und Sexsymbol, verliert ihre Illusionen und kehrt nach dem Krieg nach Wien zurück, um feststellen zu müssen, dass sich wenig geändert hat, Tickets ab 21 Euro

Kurtheater (Theatersaal)

26 BIS 30. JULI

SUMMERTIME@ NORDERNEY

Fünf Tage Ausnahmezustand, fünf Tage Open-Air-Konzerte, Party und Entertainment: Summertime @ Norderney bietet vom 26. bis 30. Juli hochkarätige Live-Acts verschiedener Genres vor einer atemberaubenden maritimen Kulisse direkt am Norderneyer Nordstrand. Das Line-Up: 26. Juli: Nico Santos, 27. Juli: Alligatoah, 28. Juli: Surprise Partynight, 29. Juli: Alle Farben und 30. Juli: Clueso (Foto). An den Konzertabenden (nicht am 28. Juli) fährt um 0 Uhr eine Sonderfähre zurück zum Festland. Tickets sind ab sofort unter www.summertime-norderney.de bestellbar.

Norderneyer Nordstrand

** Alle Termine vorbehaltlich aktueller Änderungen durch die Veranstalter*

DAS
ORIGINAL
FÜR
DIE INSEL

B
EMIL BAUER
PFALZ

BAUERWEIN.DE

KLARER FALL
FÜR 'NE BAUCH-
ENTSCHEIDUNG.

Frankenheim
MAL WAS ANDERES

DIE AUSWAHL MACHT
DEN UNTERSCHIED

Dein Getränkefachmarkt
auf Norderney

HOL'AB!, Norddeutschlands größte Getränkefachmarktkette, mit mehr als 100 Jahre Tradition im Getränkehandel. Viele neue Getränke zum Probieren und Genießen. Sorgfältig ausgewählte Spirituosen, erstklassige Weine, nationale und internationale Bierspezialitäten, ein umfangreiches Mineralwasserangebot und große Saftauswahl.

Jetzt Getränke bestellen:

lieferservice.holab.de

HOL'AB! Getränkemarkt

HOL'AB!
Getränke Markt

HOL'AB! Getränkemarkt,
Im Gewerbegelände 25, 26548 Norderney
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 8-18 Uhr & Sa. 8-13 Uhr

PAYBACK

FEIERABEND

Heute ein König