



INSELHOTEL
KÖNIG
NORDERNEY



...post!
ZEIT FÜR NEUES!





Die Legende ist zurück!

herzen'S
angelegenheit

handstich



CAMBIO



JACOB COHEN

MooRER


MANNEFELD
Münster · Norderney

MODE FÜR SIE UND IHN

STRANDSTRASSE
26548 NORDERNEY
TEL. 04932 2994

WWW.MANNEFELD-
NORDERNEY.COM

Westhoff

K A F F E E K U L T U R

KAFFEEKULTUR AUS LEIDENSCHAFT



Johannes Westhoff

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

FRISCHER WIND

INSELHOTEL KÖNIG NORDERNEY

INHALT

... Aktuelles:

- NEUORDNUNG DER AUSBILDUNGSBERUFE Seite 5
- DIE OSTFRIESISCHE TEEZEREMONIE Seite 6

... Wir über uns:

- FISCHERKATE STRAHLT IN NEUEM GLANZ Seite 8 – 9

... geplant:

- 10. SOUNDLOUNGE NORDERNEY Seite 10
- SUMMERTIME@ NORDERNEY 2024 Seite 11

... Ganz persönlich:

- MAIK HEIMANN STELLT SICH VOR Seite 12

... Genuss pur:

- MATJES HAUSFRAUEN ART Seite 13
- BAR-TIPP: SAN FRANCISCO Seite 14
- BUCH-TIPP: INSELSPIEL Seite 14
- WEINEMPFEHLUNG DREISSIGACKER Seite 15

... buchbar:

- TOLLE ANGEBOTE ZUM JAHRESWECHSEL Seite 16 – 18

... Immer was los:

- TIPPS UND EVENTS AUF NORDERNEY Seite 20 – 21
- LAGEPLAN INSEL Seite 22



LIEBE GÄSTE,

mit Freude heißen wir Sie herzlich willkommen im Inselhotel König auf Norderney! Wir hoffen, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen und Ihre Zeit auf unserer wunderschönen Insel in vollen Zügen genießen können. Unser Hotel erwartet Sie mit einem einzigartigen Ambiente, einer herzlichen Gastfreundschaft und einem unvergesslichen Aufenthalt. Die einzigartige Lage, direkt am Kurplatz und nur wenige Schritte vom Strand entfernt, ermöglicht Ihnen eine Vielzahl von Freizeitaktivitäten und Erholungsmöglichkeiten.

Vielleicht gefällt Ihnen der Aufenthalt auch so gut, dass Sie direkt den nächsten Besuch buchen möchten: Wir halten stets Angebote bereit, bei denen Sie in den Genuss zahlreicher Vorzüge kommen.

Wir möchten auch die Gelegenheit nutzen, um uns bei Ihnen für Ihre Unterstützung und Ihr Vertrauen zu bedanken. Ihre positiven Bewertungen und Rückmeldungen zeigen uns, dass unsere Gäste zufrieden sind und unser Bestreben nach Perfektion schätzen. Wir möchten Ihnen versichern, dass wir weiterhin hart daran arbeiten werden, Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten und Ihre Erwartungen zu übertreffen.

Mit herzlichen Grüßen,

Ricardo Marzahl

Ricardo Marzahl
Geschäftsführer

Nico Ennen

Nico Ennen
Geschäftsführer



INSELBEGABT?

DANN KOMM ZU UNS NACH NORDERNEY.

- 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

BESSER GERÜSTET FÜR DIE ZUKUNFT

NEUORDNUNG DER AUSBILDUNGSBERUFE IM HOTEL- UND GASTGEWERBE

Die Hotellerie und Gastronomie sind stetig im Wandel, und so ist es nur logisch, dass auch die Ausbildungsberufe mit der Zeit gehen müssen. Durch die seit dem vergangenen Jahr gültige Neuordnung der Ausbildungsberufe ist ein notwendiger Schritt gemacht worden, um den Anforderungen der modernen Gastronomie und der zunehmenden Internationalisierung gerecht zu werden. Das Inselhotel König kann somit seine Auszubildenden noch optimaler auf eine zukunftsorientierte Karriere vorbereiten.

Ein Bereich, der von der Neuordnung besonders betroffen ist, ist der Ausbildungsberuf des Kochs. Traditionell geprägt von regionalen Spezialitäten und klassischen Kochtechniken, wird

nun verstärkt Wert auf eine moderne und kreative Küchenführung gelegt. Die Auszubildenden lernen, mit vielfältigen Zutaten und unterschiedlichen Zubereitungsmethoden experimentierfreudig umzugehen, um den Gästen einzigartige Geschmackserlebnisse zu bieten.

Aber nicht nur die Küche steht im Fokus der Veränderungen. Auch der Beruf des Hotelfachmanns erfährt eine Neuausrichtung. Durch die steigende Nachfrage nach individualisierten Gästelerlebnissen wird Wert auf eine umfassende Serviceorientierung gelegt. Die Auszubildenden erlernen nicht nur die klassischen Aufgaben an der Rezeption und im Service, sondern werden auch auf eine aktive

Gästekbetreuung und die Organisation von Events geschult. Das Ziel: Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten und ihre individuellen Bedürfnisse bestmöglich zu erfüllen. Auch der Beruf des Fachfrau-/mann für Restaurantservice- und Veranstaltungsgastronomie erfährt eine Überarbeitung. Die Auszubildenden werden u.a. auch gezielt auf die Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen vorbereitet. Dabei geht es nicht nur um die kulinarische Gestaltung, sondern auch um die Inszenierung des gesamten Events. Kreativität und Organisationstalent spielen hier eine entscheidende Rolle, um Veranstaltungen zu einem vollen Erfolg zu machen.

Wir bilden aus:

- Koch/Köchin
- Fachmann/
Fachfrau für
Restaurantservice-
und Veranstaltungsgastronomie
- Hotelfachmann/
Hotelfachfrau



TRADITION, GASTFREUNDSCHAFT UND GENUSS

DIE FASZINATION DER OSTFRIESISCHEN TEEZEREMONIE

Die ostfriesische Teezeremonie unterscheidet sich in einigen Aspekten von anderen Teekulturen. Der Tee, der für die Zeremonie verwendet wird, ist eine besondere Mischung aus mindestens 50% Assam und muss in Ostfriesland hergestellt sein. Die Zubereitung erfolgt mit größter Sorgfalt, angefangen von der Vorwärmung der Teekanne bis hin zur perfekten Temperatur des Wassers. Dabei spielt das richtige Mischungsverhältnis eine entscheidende Rolle, um den optimalen Geschmack zu erzielen. Als Faustregel sagt man: Einen Löffel Tee pro Tasse und einen zusätzlich für die Kanne. Aber auch die richtige Verwendung der weiteren Komponenten ist existenziell:

- **Das Stövchen:** Nachdem die Teekanne vorgewärmt ist, wird sie auf ein Stövchen gestellt, das durch eine Kerze oder ein Teelicht für die nötige Wärme sorgt. Dadurch bleibt der Tee warm und kann in Ruhe ziehen.
- **Der Kluntje:** Ein Kluntje, ein Stück Zucker, wird in die Tasse gegeben. Hierbei ist es wichtig, dass der Kluntje nicht verrührt wird. Vielmehr dient er dazu, den leicht bitteren Geschmack des Tees zu mildern.
- **Die Milch:** Die ostfriesische Teezeremonie beinhaltet auch die Zugabe von Sahne. Die Sahne wird separat in



einem Sahnekännchen gereicht und mit einem speziellen Löffel zum Tee gegeben. Dabei wird darauf geachtet, dass die Sahne sanft auf den Tee trifft und eine cremige Schicht auf der Oberfläche bildet, ohne den Kluntje zu zerstören.

Die Teezeremonie symbolisiert Gastfreundschaft, Gemeinschaft sowie Geselligkeit und wird oft in familiären und gesellschaftlichen Zusammenkünften praktiziert und bietet eine Gelegenheit, sich sowohl über alltägliche Themen als auch über wichtigere Angelegenheiten auszutauschen. In der Zeremonie steckt auch eine große symbolische Bedeutung. Der Tee selbst symbolisiert Gastfreundschaft und Wärme. Die klare Trennung des Kluntje, des Würfelzuckers, und der

Milch in der Tasse verdeutlicht die Reinheit des Tees und den Respekt für die Tradition. Auch die Verwendung spezieller Beilagen wie „Teegebäck“ oder „Butterkuchen“ spielt eine wichtige Rolle, um den Genuss abzurunden und zu intensivieren.

Die ostfriesische Teezeremonie ist mehr als nur eine Tasse Tee trinken – sie ist ein kulturelles Erbe, das Tradition, Gastfreundschaft und Genuss miteinander verbindet.

Der Heimatverein Norderney e.V. bietet von Juni bis Oktober jeweils am ersten und dritten Dienstag des Monats **Teeseminare** mit anschließender Museumsbesichtigung im Teehaus. Weitere Infos: www.heimatverein-norderney.de



**KLARER FALL
FÜR 'NE BAUCH-
ENTSCHEIDUNG.**



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

Ihr Burmester
Reference Händler im Norden.



Burmester

Spitzen-Technik für Ihre Sinne.

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



IN NEUEM GLANZ



Die Fischerkate, der beliebte Treffpunkt für Feierwütige, Plaudertaschen und Tanzfreudige, hat eine umfangreiche Renovierung durchlaufen. Nach harter Arbeit strahlt das bekannte Lokal in neuem Glanz und lockt Gäste mit einer noch angenehmeren Atmosphäre.

Eine der größten Veränderungen ist der erneuerte Bodenbelag. Zudem wurde die Fischerkate frisch angestrichen und kleinere Schönheitsreparaturen wurden durchgeführt, um sicherzustellen, dass sich Gäste rundum wohlfühlen.

Die Reaktionen der Gäste auf die renovierte Fischerkate waren bisher äußerst positiv.

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



Viele haben die erfrischende Veränderung gelobt und freuen sich darauf, die neue Atmosphäre bei ihrer nächsten Feier oder einem gemütlichen Beisammensein zu erleben.

Die Fischerkate lädt nun alle herzlich ein, ihren neuen und verbesserten Look zu entdecken. Von der Tanzfläche bis zur Bar, alles ist darauf ausgerichtet, Ihren nächsten Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Also schnappen Sie sich Ihre Tanzschuhe und tauchen Sie ein in das pulsierende Nachtleben der Fischerkate auf Norderney!

DAS ORIGINAL FÜR DIE INSEL



B
EMIL BAUER
PFALZ

BAUERWEIN.DE

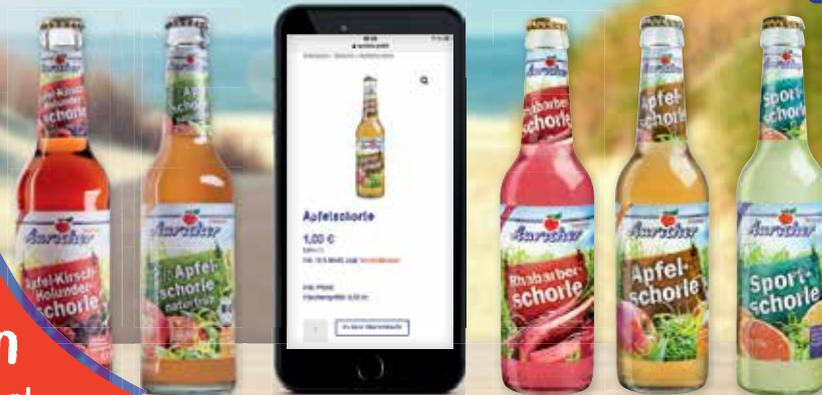

Auricher Süssmost

Fruchtig-frisches Trinkvergnügen

Jetzt QR-Code scannen und online bestellen!



Sommer,
Sonne,
Schorlen
und Meer!



www.auricher-suessmost.de

Auricher Süssmost GmbH - Kreihüttenmoorweg 11 - 26607 Aurich

HAST DU TÖNE?

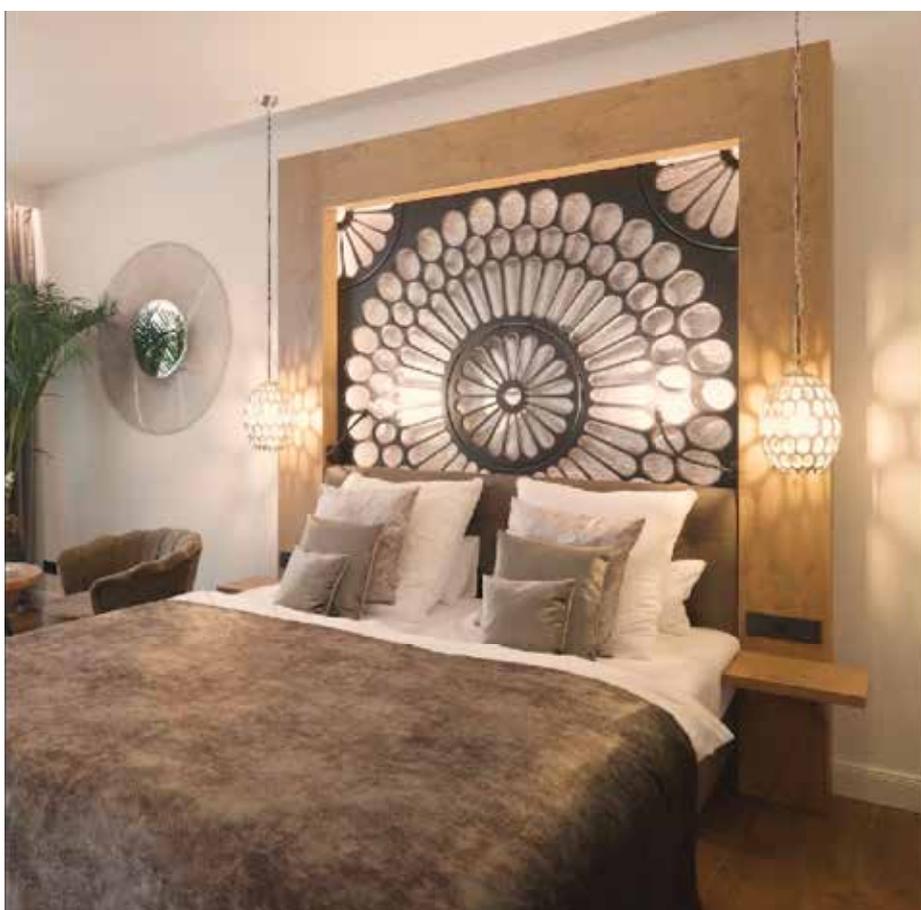
10. SOUNDLOUNGE NORDERNEY

Vom 29. Februar 2024 bis zum 3. März 2024 lädt das Inselhotel König in Zusammenarbeit mit der Firma Coldewey zur mittlerweile zehnten Soundlounge ein. Die Teilnehmer begeben sich dann wieder auf eine Genussreise in die Welt der exklusiven Hifi-Systeme, inklusive Vorführungen namhafter Marken wie Burmester, McIntosh oder In-Akustik, Workshops und persönlichen Beratungen. Mit dabei ist in diesem Jahr auch Fachredakteur Matthias Böde, DAS Urgestein in der deutschen Hifi-Szene. „Zudem sind aktuell zwei Auftritte mit Livemusik geplant. Das wird ein Fest für alle Sinne, aber vor



allem für die Ohren“, freut sich Olaf Deeken, Verkaufsleiter Unterhaltungselektronik bei Coldewey auf die Jubiläums-Soundlounge, die mit Gästen und Fachleuten gefeiert wird. Bei Ricardo Marzahl, Geschäftsführer im Inselhotel König, ist die Vor-

freude mindestens genau so groß. „Die Soundlounge erfreut sich einer großen Fangemeinde und die Zusammenarbeit mit Coldewey passt einfach perfekt: Die Profis stellen die neuesten Hifi-Geräte und wir sorgen für den genussvollen Rahmen“.



WIR BEDANKEN UNS BEIM
INSELHOTEL KÖNIG
FÜR DIE ERFOLGREICHE
ZUSAMMENARBEIT UND
FREUEN UNS AUF WEITERE
GEMEINSAME PROJEKTE.

WOODERIA
Objekteinrichtungen GmbH
Trichterbecherweg 2
49429 Visbek

E-Mail: info@wooderia.de
Telefon: 04445 / 93678 50
  @wooderia



MUSIK PUR

SUMMERTIME@ NORDERNEY 2024

Das 11. Summertime@Norderney wirft schon seine Schatten voraus: Vom 24. bis 28. Juli lädt das Festival wieder mit musikalischen Hochkarättern an den Nordstrand. Als erste Band wurde bereits PUR bestätigt – und die Tickets für das Konzert am 26. Juli 2024 waren innerhalb nur weniger Stunden ausverkauft.

Wer sonst noch die große Bühnen rocken wird, steht noch nicht fest – wird aber in den kommenden Wochen auf summertime-norderney.de bekanntgegeben. Nach den fünf Konzerten fahren übrigens jeweils Sonderfähren gegen 0 Uhr zurück zum Festland.



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

EINFACH & SICHER ONLINE BUCHEN

HOTEL-
ANGEBOTE,
ZIMMER &
SUITEN
[inselhotel-
koenig.de](http://inselhotel-koenig.de)

„Wer seinen Urlaub im Inselhotel König verbringen möchte, sollte diesen direkt über unsere Website www.inselhotel-koenig.de buchen. Das ist nicht nur der einfachste und sicherste Weg, sondern auch der günstigste. Denn wir geben einen Sofortrabatt von 11 Prozent auf jede Direktbuchung. Einfach den Menü-Punkt „Buchungsanfrage“ anklicken und dem Buchungsprogramm folgen!

Leib & Seele MEIN RESTAURANT

MODERNE & ZEITGEMÄSSE À LA CARTE KÜCHE

12.00 bis 21.00 Uhr • Tischreservierungen sind erbeten.

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

EIN MANN FÜR ALLE FÄLLE

MAIK HEIMANN STELLT SICH DEM ...past!-FRAGEBOGEN



Vor 13 Jahren ist Maik Heimann aus der Nähe von Zwickau nach Norderney gezogen, um seinen Job im Inselhotel König anzutreten – damals noch im Housekeeping. Seit dem 1. April diesen Jahres ist der 41-Jährige Technischer Leiter des Hotels und damit für alles zuständig was klemmt, knarzt oder quietscht. Maik Heimann hat sich in dieser Ausgabe dem ...past!-Fragebogen gestellt.

Was ist dein Lieblingsplatz auf Norderney?

Das ist definitiv der Nordstrand. Dort gehe ich gerne mit meiner Frau, die ich übrigens im Inselhotel König kennengelernt habe und die dort auch arbeitet, und unserem Hund Shiva spazieren und genieße die Ruhe.

Was ist dein Geheimtipp für alle Gäste, die zum ersten Mal auf der Insel sind?

Vielleicht kein echter Geheimtipp, eine Fahrt mit der Bimmelbahn sorgt für Entschleunigung und man bekommt gleichzeitig einen guten

Überblick über die Insel samt aller Sehenswürdigkeiten.

Wie sieht ein typischer Arbeitstag bei dir aus?

In der Regel beginnt mein Arbeitstag mit Routinetätigkeiten wie beispielsweise dem Reinigen der Bierleitungen oder der Kontrolle des Schaltkastens. Meist kommen dann auch schon die ersten spontanen Reparaturaufträge von Gästen, die dann natürlich sofort erledigt werden. Wenn ich zwischendurch Zeit habe, arbeite ich langfristige Projekte ab - aktuell gestalte ich beispielsweise

einen Kräutergarten für unsere Hotelküche. Aber zu 99% verläuft der Tag anders, als er geplant war. Und irgendwie genau das ist das Spannende an meinem Job.

Was hast du immer dabei, wenn du im Dienst bist?

In meiner Arbeitshose habe ich immer meine persönliche Werkzeugausrüstung, unter anderem mit Schraubendreher, Zange, Zollstock und vielem mehr. Die Hose wiegt damit zwar fünf Kilo, aber ist einfach praktisch und hat mir schon oft geholfen.

UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT:

MATJES HAUSFRAUEN ART

EIN NORDISCHER KLASSIKER FÜR JEDE JAHRESZEIT



Zutaten:

- 12 Emders Matjesfilets
- 2 Rote Zwiebeln
- 1 Granny Smith Apfel
- 1 Zitrone
- 1 Bund Dill
- 200 ml Sahne
- 200 g Schmand
- 150 g Mayonnaise
- Pfeffer, Salz und Zucker
- 1 kg festkochende Kartoffeln oder Pellkartoffeln

Zubereitung:

Die Matjesfilets mit Küchenpapier abtupfen und kühlstellen.

Schmand, Mayonnaise und Sahne in eine Schüssel geben und glattrühren. Zwiebeln, Gewürzgurke und Apfel in feine Würfel schneiden und in die Soße geben. Den Dill fein schneiden und ebenfalls unter die Soße mischen. Zuletzt die Hausfrauensoße mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Abrieb der Zitrone abschmecken.

Die Schüssel kaltstellen und etwas

ziehen lassen.

Die kalte Hausfrauensoße mittig auf einen Teller geben und pro Portion 3 Matjesfilets darauf drapieren. Den Teller dekorativ mit Apfel-, Zwiebel- und Gurkenscheiben garnieren. Zum Schluss das Bild mit etwas frischem Dill abrunden.

Als Beilage zu unseren Matjes Hausfrauen Art empfehlen wir klassische Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln.

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit!

Grenadine (oder Grenadine-sirup, bei Verwendung von echtem Granatapfelsaft auch Granatapfelsirup) ist ein alkoholfreier, mit Zucker gesüßter Fruchtsirup mit intensiv roter Farbe. Der Sirup wird hauptsächlich zum Aromatisieren und Färben von Cocktails verwendet. Ein bekanntes Beispiel ist der Tequila Sunrise.

Ursprünglich wurde Grenadine aus dem Saft von Granatäpfeln, Zucker und Wasser hergestellt, woraus sich auch der Name ableiten lässt. Heute werden unter dem Namen Grenadine sehr unterschiedliche Produkte angeboten, die sich geschmacklich und qualitativ stark unterscheiden.

DER ALKOHOLFREIE:

SAN FRANCISCO

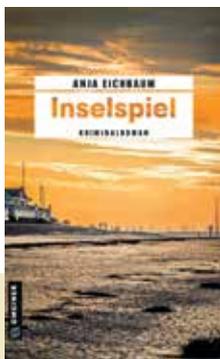
Zutaten:

- 2 cl Maracujasirup
- 2 cl Grenadine
- 2 cl Zitronensaft
- 4 cl Grapefruitsaft
- 8 cl Ananassaft
- 8 cl Orangensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten auf Eis in einen Shaker geben und kräftig shaken. In ein großes Cocktailglas auf Eiswürfel abseihen.

Glas: Longdrinkglas



SILVESTERBÖLLER UND EINE ENTFÜHRUNG

6. NORDERNEY-KRIMI VON ANJA EICHBAUM

Seit 2017 hat die Autorin fünf spannende Fälle mit Norderney-Flair geschrieben. Im Juni dieses Jahres folgte der sechste Krimi der Reihe namens "Inselspiel".

Silvester am Conversationshaus: Auf Norderney fiebern die Urlauber dem Feuerwerk entgegen. Auch Inselpolizist Martin Ziegler und Polizeipsychologin Ruth Keiser sind voller Pläne für das neue Jahr. Da zerreißt ein Knall den Winterzauber. Doch es handelt sich keinesweg um verfrüht gestartete Pyrotechnik, sondern um einen gezielten Anschlag. Zwei Ver-

letzte müssen ins Krankenhaus. Bei der Überstellung eines Patienten aufs Festland am Neujahrsmorgen wird die begleitende Ärztin entführt. Es gibt aber keine Lösegeldforderung oder ein Bekennerschreiben. Auch die Spurenlage ist extrem dünn. Martin Ziegler wird eiskalt von den Ereignissen getroffen. Als auch noch die alte Marthe spurlos verschwindet, macht sich der Inselpolizist schwere Vorwürfe. Gut, dass Ruth Keiser an seiner Seite ist und eine überraschende Spur entdeckt, die in die Vergangenheit führt.

Der sechste Fall für das Ermittlerduo

Ziegler/Keiser beginnt äußerst mysteriös. Mit jeder Seite nimmt die Geschichte mehr Fahrt auf, um in einem überraschenden Finale aufgelöst zu werden. Echte Hochspannung also! Zudem gibt es wie gewohnt viel Inselatmosphäre zu schnuppern. „Inselspiel“ ist nicht nur für Fans der Reihe empfehlenswert, auch Neueinsteiger kommen auf ihre Kosten.

„Inselspiel“ von Anja Eichbaum, Gmeiner Verlag, Taschenbuch, 440 Seiten, ISBN 978-3-8392-0359-0, € 14,00





WEINGUT DREISSIGACKER

Die Natur schreibt ihre eigenen Regeln. Als Winzer passt man sich diesen an und strebt danach, die Weinberge und Rebstöcke bestmöglich auf das vorzubereiten, was kommen kann. Wir bei Dreissigacker bearbeiten unsere Weinberge rund um Bechtheim und Westhofen ökologisch-biodynamisch. Wir sind überzeugt, dass nur gesunde und starke Pflanzen den Wetterbedingungen standhalten können, deshalb investieren wir den Großteil unserer Arbeit in die nachhaltige Bewirtschaftung unserer Weinberge. Knapp 1.000 Arbeitsstunden Handarbeit stecken wir pro Jahr in einen Hektar Anbaufläche. Die Vitalität unserer Böden und Reben ist der Grundstock unserer Arbeit.

Wir möchten unsere Böden und Lagen schmeckbar machen. In und um Bechtheim und Westhofen herrscht eine unverwechselbare Klein-Klimatik, die sich in unseren Weinen widerspiegelt. Die Eigenständigkeit und Besonderheiten unserer Lagen prägen die Dreissigacker-Weine und werden so unverfälscht wie möglich in die Flasche transportiert.

Man kann also sagen, dass Nachhaltigkeit, die Nähe zur Natur und letztendlich die Zeit selbst unsere Weine ausmachen. Die Manufaktur – In den Reben 1 – bietet uns den notwendigen Raum, unseren Weinen mehr Zeit und Ausdruck zu geben und unsere Arbeit zu perfektionieren.

2021 WUNDERWERK GRAUBURGUNDER

Die 15-20 Jahre alten Reben aus den Toplagen Bechtheims sowie der vollständige Ausbau im Tonneau verleihen diesem Wein eine enorme Komplexität und machen ihn besonders lagerfähig. Frische und Saftigkeit des Grauburgunders, gepaart mit Würze und Tiefgründigkeit des Holzes bringen einen eleganten und gleichermaßen kraftvollen Wein hervor – Dreissigacker Wunderwerk Grauburgunder.

Analysedaten:

- 13,0 % vol. vorh. Alkohol
- 2,1 g/l Restzucker
- 6,6 g/l Säure
- trocken

Trinktemperatur: 10-12 °C

Weingut Dreissigacker,
Untere Klinggasse 4,
67595 Bechtheim



WEIHNACHTEN IM INSELHOTEL KÖNIG

Manchmal muss man einfach raus und dem Weihnachtstrubel entfliehen. Wir bereiten Ihnen stimmungsvolle Festtage. Genießen Sie die Ruhe der Insel sowie den Komfort und die herausragende Küche unseres Hauses!

22.12.23 – 28.12.23

Unsere Leistungen:

- * täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet
- * täglich 3-Gang-Abendmenü
- * Begrüßungs-Glühwein
- * traditionelles 3-Gang-Abendmenü am Heiligabend
- * gemütliche Kaffeetafel am 1. Weihnachtstag

3 Übernachtungen

Einzelzimmer	Euro 549,00
Doppelzimmer Kategorie I	p.P. Euro 509,00
Doppelzimmer Kategorie II	p.P. Euro 529,00

4 Übernachtungen

Einzelzimmer	Euro 649,00
Doppelzimmer Kategorie I	p.P. Euro 589,00
Doppelzimmer Kategorie II	p.P. Euro 609,00

Aufpreis Turmsuite	pro Nacht Euro 59,00
Aufpreis Königsuite	pro Nacht Euro 79,00

Für dieses Angebot steht nur eine bestimmte Anzahl an Zimmern zur Verfügung.



ZWISCHEN DEN TAGEN

Verlängern Sie die weihnachtlichen Feiertage und finden Sie Ruhe und Besinnlichkeit in der Zeit „zwischen den Tagen“ im wohligen Ambiente unseres Inselhotels! Lassen Sie sich auch kulinarisch von uns verwöhnen!

26.12.23 – 29.12.23

Unsere Leistungen:

- * täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet
- * täglich 3-Gang-Abendmenü

2 Übernachtungen

Einzelzimmer

Euro 319,00

Doppelzimmer Kategorie I
Doppelzimmer Kategorie II

p.P. Euro 279,00
p.P. Euro 299,00

3 Übernachtungen

Einzelzimmer
Doppelzimmer Kategorie I
Doppelzimmer Kategorie II

Euro 409,00
p.P. Euro 349,00
p.P. Euro 369,00

Aufpreis Turmsuite
Aufpreis Königsuite

pro Nacht Euro 59,00
pro Nacht Euro 79,00

Für dieses Angebot steht nur eine bestimmte Anzahl an Zimmern zur Verfügung.



Hotel-Angebote,
Zimmer & Suiten
**DIREKT ÜBER DIE
HOMEPAGE BUCHEN:
11% SPAREN!**
inselhotel-koenig.de

SILVESTER IM INSELHOTEL KÖNIG

Feiern Sie den Jahreswechsel auf Norderney! Wir begleiten Sie stimmungsvoll ins neue Jahr – mit winterlichem Kaffeeklatsch, Silvesterbuffet und großem Neujahrs-Frühstücksbuffet.

28.12.23 – 02.01.24
(Mindestaufenthalt: 5 Nächte)

Unsere Leistungen:

- * täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet,
- * täglich 3-Gang-Abendmenü,
- * am Anreisetag Begrüßungs-Glühwein am Glühweinstand
- * winterlicher Kaffeeklatsch am 30.12.23
- * 31.12.23: Begrüßungsgetränk, Silvesterbuffet inkl. Getränke
- * 01.01.24: großes Neujahrs-Frühstücksbuffet von 8 bis 12 Uhr

5 Übernachtungen

Einzelzimmer	Euro 939,00
Doppelzimmer Kategorie I	p.P. Euro 869,00
Doppelzimmer Kategorie II	p.P. Euro 889,00

Auch eine Woche zum Jahreswechsel ist buchbar: 7 Übernachtungen (zwischen dem 26.12.23.-.04.01.24)

Einzelzimmer	Euro 1.219,00
Doppelzimmer Kategorie I	p.P. Euro 1.119,00
Doppelzimmer Kategorie II	p.P. Euro 1.149,00

Aufpreis Turmsuite	pro Nacht Euro 80,00
Aufpreis Königsuite	pro Nacht Euro 110,00

Für dieses Angebot steht nur eine bestimmte Anzahl an Zimmern zur Verfügung.

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/

**VORBEIKOMMEN & SPAREN
IN NORDERNEY, IM GEWERBEGELÄNDE 25!**



HOL'AB! Getränkemarkt Norderney,
Im Gewerbegebiet 25, 26548 Norderney
ÖFFNUNGSZEITEN: MO-FR 8-18 UHR • SA 8-13 UHR



**BRINGT'S
LIEFERDIENST**

-  Keine Liefergebühr
-  Nur 20 € Mindestbestellwert
-  Leergutrücknahme vor Ort
-  Sichere & einfache Zahlung

**BESTELLE EINFACH UND BEQUEM
DEINE LIEBLINGSGETRÄNKE!**



**JETZT UNTER
LIEFERSERVICE.HOLAB.DE**



FAMILIEN-TIPP

FREITAGS 11 UHR

AQUARIENFÜHRUNG MIT FÜTTERUNG

Wie fühlt sich der Panzer einer Strandkrabbe an? Was fressen eigentlich Seesterne am liebsten? Und wo haben sich Scholle und Schlangennadel versteckt? Bei der rund 45-minütigen Aquarienführung mit Fütterung der Tiere die Unterwasserwelt des Wattenmeeres genauer kennenlernen, von Fleisch fressenden Blumentieren über Seesterne bis hin zu Schnecken, Krebsen und Fischen. Naturkundliche Erlebnisse für groß und klein. Eintritt: 9 Euro für Erwachsene, 5 Euro für Kinder

Watt Welten Besucherzentrum
(Am Hafen 2)

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:
Daniel Klitzke, Dirk Klapsing
Redaktion: Mike Hünting

EVENTS

... AUF NORDERNEY SEPT./OKT. 2023*



1. BIS 4. SEPTEMBER 10.30 + 16 UHR

SAFE, SANE & SINGLE

Die drei Musiker bieten feinste Tanzmusik der 20er bis späten 50er Jahre und geben dabei Klassikern ihre eigene Note.

in der Konzertmuschel am Kurplatz
(bei schlechtem Wetter
im Conversationshaus)

4. + 18. SEPTEMBER 20 UHR

NORDERNEYER DÖNTJE SINGERS

Lieder und Humor für jedes Ohr
in Hoch- und Plattdeutsch.
Tickets: 12 Euro an der Abendkasse

Conversationshaus

13. BIS 17. SEPTEMBER GANZTÄGIG

NORDERNEYER BEACHSIDE CLASSICS 2023

In diesem Jahr findet das 36. Norderneyer Reitturnier mit mehr als 450 Pferden aus ganz Deutschland am Strand sowie auf dem Turniergelände in den zwei Disziplinen Dressur und Springen (bis Klasse S) statt. Weitere Infos sowie Zeiteinteilung und Prüfungsorte finden Sie unter www.norderneyer-beachside-classics.de

Turniergelände an der Meierei



16. SEPTEMBER

20 UHR

ROMANTIK AUF NORDERNEY

Orgelkonzert mit Heiner Graß mit
klassischen Stücken von Liszt und Schumann.

Evangelische Inselkirche (Kirchstraße)



20. BIS 28. SEPT.

11.30 + 16 UHR

YOUNG OLD MAN

Das Akustik-Duo spielt Hits der letzten
60 Jahre – von Maffay und Westernhagen
bis Bon Jovi und Tina Turner.

in der Konzertmuschel am Kurplatz
(bei schlechtem Wetter
im Conversationshaus)

23. SEPTEMBER

20 UHR

TIME TO CELEBRATE

Gospelkonzert mit den
Starfish Singers Norderney und Band
zugunsten des Freundeskreis Kadeba.
Der Eintritt ist frei, um Spenden wird gebeten.

Evangelische Inselkirche (Kirchstraße)

24. SEPTEMBER

15.30 UHR

TIME TO CELEBRATE

Gemeinsam werden im Rahmen des plattdeutschen Monats plattdeutsche Lieder gesungen, der Eintritt ist frei.

Fischerhaus-Museum (Argonnerwäldchen)



27. SEPTEMBER

AB 18.30 UHR

WHITE NIGHTS

Beim gemütlichen Picknick mit stilvoller Musik sitzen die weiß gekleideten Gäste an weiß gedeckten Tischen. Ein besonderes Event, das bei schlechtem Wetter leider ausfällt. Reservierungen sind unter www.norderney.de möglich und nötig.

Kurgarten

(Südseite Conversationshaus)



6. OKTOBER

20 UHR

YOU RAISE ME UP – ABSCHLUSSKONZERT DER 2. NORDERNEYER GOSPELWOCHE

Nach einer Woche Probe stehen die Musiker gemeinsam auf der Bühne.

Solist: Matz Visser.

Eintritt: 10 Euro Vorverkauf
(Weltladen an der Kirchstraße),

12 Euro Abendkasse,

Kinder und Jugendliche bis 18 Jahren frei.

Evangelische Inselkirche (Kirchstraße)



10. BIS 17. OKTOBER 11.30 + 16 UHR

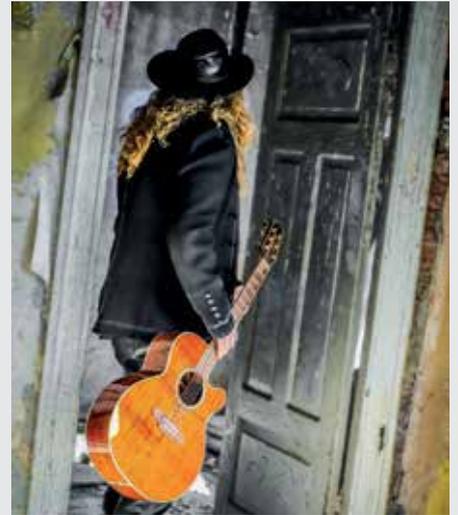
JAZZ-HOCH-DREI

Das Trio improvisiert auf der Bühne mit zahlreichen Instrumenten und dann wird auch schonmal der Kontrabass zum Schlagzeug umfunktioniert oder die Saiten des Klaviers gezupft.

in der Konzertmuschel am Kurplatz

(bei schlechtem Wetter

im Conversationshaus)



18. BIS 23. OKTOBER 11.30 + 16 UHR

YOUNG OLD MAN

Das Akkustik-Duo spielt Hits der letzten 60 Jahre – von Maffay und Westernhagen bis Bon Jovi und Tina Turner.

in der Konzertmuschel am Kurplatz

(bei schlechtem Wetter

im Conversationshaus)



24. BIS 31. OKTOBER 11.30 + 16 UHR

MORGAN FINLAY

Morgan Finlay ist ein Sänger und Songwriter aus Vancouver, dessen Songs sich durch eine federleichte Leuchtkraft auszeichnen und seine Zuhörer unweigerlich in eine optimistische Stimmung versetzen.

in der Konzertmuschel am Kurplatz

(bei schlechtem Wetter

im Conversationshaus)

**WEITERE TERMINE AUF
WWW.NORDERNEY.DE/VERANSTALTUNGEN**



LAGEPLAN:

KARTE ZUR ORIENTIERUNG AUF NORDERNEY



- | | | |
|--|--|--|
| 1 Inselhotel König | 6 Kurtheater | 12 Altes Fischerhaus-Museum |
| 2 Rathaus und Kurverwaltung,
Service-Center, Bürgeramt | 7 Fährbrücken | 13 Hochtiedsstuv (Trauzimmer) |
| 3 bade:haus norderney | 8 HS2 Passage/ Postfiliale | 14 Wassersportzentrum
Seglerverein Norderney
Segel- und Surfschule |
| 4 Kinderspielhaus „Kleine Robbe“,
Museum Nordseeheilbad | 9 Krankenhaus/Rettungsdienst
Allergie- und Hautklinik | 15 Haus der Begegnung |
| 5 Conversationshaus (Kurhaus) | 10 Polizei | 16 Reitschule Junkmann |
| | 11 Bahnhof Stelldichein | |

Mit einem Dach von Eberhardt
sieht alles gleich besser aus:
Montagmorgen zum Beispiel...



Dächer für Menschen

 **EBERHARDT**
DER DACHDECKER

Im Gewerbegebiet 31a 26548 Norderney
04932 93 50 550 www.dachdecker-eberhardt.com

 **Klimatechnik**
Freese GmbH **50** JAHRE



BEI UNS ENTSTEHEN
INDIVIDUELLE LÖSUNGEN –
FÜR GEWERBE- UND PRIVATKUNDEN.

Gewerbepark 10, 49143 Bissendorf
Tel. +49 (0)5402 - 6427-0
info@klimatechnik-freese.de
www.klimatechnik-freese.de

SERVICE RUND UM
KLIMATECHNISCHE ANLAGEN

tdb - technische dienste bissendorf GmbH
Tel. +49 (0)5402 - 6427-60
tdb@klimatechnik-freese.de

**WIR SORGEN FÜR IHR:
GUTES RAUMKLIMA**



FEIERABEND



Heute ein
König