



INSELHOTEL  
**KÖNIG**  
NORDERNEY

\* \* \* \*



...post!  
ZEIT FÜR NEUES!





## WHITE SANDS FESTIVAL

17.-19. MAI 2024

hochkarätiges  
Beachvolleyballturnier  
Music Sessions

Informationen & Tickets unter [www.whitesandsfestival.de](http://www.whitesandsfestival.de)

## SPORT AM MEER

07.-17. JULI 2024

Abwechslungsreiches  
Sportprogramm am  
Nordstrand

Informationen & Kursbuchung unter [www.sport-am-meer.de](http://www.sport-am-meer.de)

## NORDERNEY - MEINE INSEL LAUF

13. JULI 2024

Maritimes Lauferlebnis für  
ambitionierte und  
Hobbyläufer:innen

Informationen & Anmeldung unter [www.meine-insel-lauf-norderney.de](http://www.meine-insel-lauf-norderney.de)

## SUMMERTIME@ NORDERNEY

24.-28. JULI 2024

Jan Delay & Disko No.1 | 24. Juli  
Sportfreunde Stiller | 25. Juli  
Pur | 26. Juli  
Summertime - Party | 27. Juli  
Mickie Krause live mit Band | 28. Juli

Informationen & Tickets unter [www.summertime-norderney.de](http://www.summertime-norderney.de)



# FRISCHER WIND

INSELHOTEL KÖNIG NORDERNEY

## INHALT

### ... *Wir über uns:*

- KÖNIGLICH WOHNEN  
IN DER TURMSUITE Seite 4

### ... *Aktuelles:*

- KARRIERECHANCEN  
DURCH AUSBILDUNG Seite 6

### ... *Ganz persönlich:*

- LISA SCHÖPFL  
STELLT SICH VOR Seite 8

### ... *Genuss pur:*

- GENUSS-TIPP:  
GEBRATENES FILET VOM  
SCHWARZEN HEILBUTT Seite 11

- BAR-TIPP:  
DER PISCO SOUR Seite 12

- WEINEMPFEHLUNG:  
WINZERHOF STAHL Seite 13

- FRÜHSTÜCKSANGEBOT:  
NACHHALTIG, REGIONAL  
UND LECKER Seite 15

### ... *buchbar:*

- TOLLE ANGEBOTE  
ZUM JAHRESWECHSEL Seite 16

### ... *Immer was los:*

- KONZERTE FÜR LAU Seite 18
- TIPPS UND EVENTS AUF  
NORDERNEY Seite 20
- LAGEPLAN INSEL Seite 22



### **LIEBE FREUNDINNEN UND FREUNDE, LIEBE GÄSTE,**

wir freuen uns, Sie im Inselhotel König auf Norderney begrüßen zu dürfen. In dieser Ausgabe der „...post!“ erzählen wir unter anderem, mit welchen Neuerungen wir uns auf die diesjährige Sommersaison vorbereitet haben.

So freut uns beispielsweise ganz besonders, dass unsere Turmsuite aufwendig renoviert wurde und nun in neuem Glanz erstrahlt. Doch nicht nur die Turmsuite, sondern auch viele andere Bereiche unseres Hotels wurden liebevoll auf die kommende Sommersaison vorbereitet. Unser engagiertes Team hat mit viel Leidenschaft und Kreativität an neuen Angeboten und Arrangements gearbeitet, um Ihnen ein unvergessliches Urlaubserlebnis bieten zu können. Zudem bieten wir neue saisonale und regionale Gaumenfreuden in unserem Restaurant „Leib & Seele“ und freuen uns, Sie dort begrüßen zu dürfen.

Vielen Dank für Ihre Treue und das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns im Inselhotel König.

Herzlichst,

*Ricardo Marzahl*

Ricardo Marzahl  
Geschäftsführer

*Nico Ennen*

Nico Ennen  
Geschäftsführer





# KÖNIGLICH WOHNEN

## IN DER TURMSUITE

Ab sofort erstrahlt die Turmsuite nach aufwendiger Renovierung im neuen Glanz. Von der Farbgestaltung bis zur Ausstattung des komfortablen Zimmers hat sich fast alles verändert, um unseren Gästen ein noch exklusiveres Erlebnis zu bieten. Ein besonderes Highlight der Reno-

vierung ist das neue Bild über dem Whirlpool, das den luxuriösen Charakter der Suite unterstreicht und für eine einzigartige Atmosphäre sorgt. Jeder Aufenthalt in der Turmsuite wird nun zu einem unvergesslichen Erlebnis, das Komfort und Eleganz auf höchstem Niveau vereint.

Erleben Sie den Luxus der neu gestalteten Turmsuite im Inselhotel König und genießen Sie einen Aufenthalt voller Ruhe, Entspannung und Wohlbefinden. Willkommen in Ihrem ganz persönlichen Paradies hoch über den Dächern der Insel.





**Grünhoff**  
Backstuuw siet 1914

**IHR  
HAUSLIEFERANT!**

Zum Bahnkolk 3 | 26506 Norddeich  
0 49 31 - 84 33 | [www.gruinhoffs-backstuuw.de](http://www.gruinhoffs-backstuuw.de)



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

 **Franckenheim**  
MAL WAS ANDERES



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

**HOL'AB!**  
Getränke Markt

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



**HOL'AB!**  
Getränke Markt

**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**



# KARRIERECHANCEN DURCH AUSBILDUNG

Die Ausbildungsberufe in der Hotellerie und Gastronomie haben sich in den letzten Jahren weiterentwickelt, um den modernen Anforderungen gerecht zu werden. Das Inselhotel König bietet optimale Vorbereitungsmöglichkeiten für eine zukunftsorientierte Karriere in der Gastronomie und Hotellerie.

Besonders die Berufe des Kochs und Hotelfachmanns wurden neu ausgerichtet, um den Beruf weiter auf die Bedürfnisse der Gäste anzupassen. Die Auszubildenden lernen beispielsweise neuerdings, kreativ mit verschiedenen Zutaten umzugehen und Veranstaltungen erfolgreich zu planen und durchzuführen.

Bei einer Ausbildung im Inselhotel König zählen übrigens nicht nur Noten, „sondern vor allem der Mensch hinter den Leistungen“, so Direktor Ricardo Marzahl. Besondere Lebensläufe werden besonders berücksichtigt und es wird Rücksicht auf individuelle Bedürfnisse genommen.



## ISROFIL TOHIRZODA

AUSZUBILDENDER IM  
1. LEHRJAHR ZUM FACH-  
MANN FÜR RESTAURANTS  
& VERANSTALTUNGS-  
GASTRONOMIE

*Hast du bereits vor deiner  
Ausbildung im Inselhotel König  
in der Gastronomie oder  
Küche gearbeitet?*

Bisher habe ich noch keine Ausbildung in der Gastronomie absolviert.

*Wie kamst du auf das Inselhotel  
König und die Insel Norderney für  
deine Ausbildung?*

Ich habe zuerst Deutsch gelernt und nach dem Bestehen des Zertifikats meine weiteren Unterlagen zusammengesucht und mich im Internet über freie Ausbildungsstellen informiert. Auf meine Bewerbung im Inselhotel König folgte die Einladung zu einem Vorstellungsgespräch und im Anschluss daran die Möglichkeit zur Ausbildung.

*Welche Tätigkeit in deiner  
Ausbildung macht dir, bisher,  
am meistens Spaß?*

Mir macht besonders der Schulunterricht Spaß. Wir lernen viele interessante Themen und meine Aussprache verbessert sich immer weiter. Aber auch die Tätigkeiten im Hotel sind sehr interessant und die Arbeit mit den Kollegen ist jeden Tag super.

## WIR BILDEN AUS:

- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Koch/Köchin
- Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachkraft für Gastronomie (Schwerpunkt Restaurant)





## ROKSALINA KRUK

– AUSZUBILDENDE IM  
2. LEHRJAHR ZUR KÖCHIN

*Hast du bereits vor deiner  
Ausbildung im Inselhotel König  
in der Gastronomie oder  
Küche gearbeitet?*

Vor meiner Ausbildung habe ich Lebensmitteltechnologie in Lviv (Ukraine) studiert und als Konditorin in einem Restaurant gearbeitet. Erste Erfahrungen konnte ich also bereits sammeln.

*Wie bist du auf das Inselhotel  
König und die Insel Norderney  
als Ort für deine Ausbildung  
aufmerksam geworden?*

Ich habe im Rahmen meines Studiums von den Ausbildungsmöglich-

keiten in Deutschland und speziell auf Norderney erfahren und ich war sofort begeistert und habe einen Deutschkurs belegt. Einen Monat später begann der Krieg und ich bin froh, diese Gelegenheit im Inselhotel König bekommen zu haben.

*Welche Tätigkeiten in deiner  
Ausbildung macht dir am  
meisten Spaß?*

Da gibt es viele Dinge. Ich mag zum Beispiel den Praxisunterricht in der Schule sehr gerne, aber auch die Arbeit in der Küche und die Vorbereitungen für die verschiedenen Veranstaltungen machen viel Spaß. Sie sind interessant und spannend.



  
**MANNEFELD**  
Münster • Norderney

MODE FÜR SIE UND IHN

STRANDSTRASSE  
26548 NORDERNEY  
TEL. 04932 2994

WWW.MANNEFELD-  
NORDERNEY.COM

herzen'S  
angelegenheit

handstich

PAUL & SHARK  
yachting

CAMBIO

  
BOGNER

JACOB COHEN

MoorER

# AUS DEM BERGISCHEN AN DIE SEE

LISA SCHÖPFL GEHÖRT SEIT DEM 1. SEPTEMBER 2021 ZUM TEAM UND DÜRFTE DURCH DEN DIENST AN DER REZEPTION BEREITS DEN MEISTEN GÄSTEN ÜBER DEN WEG GELAUFEN SEIN. IN DER AKTUELLEN AUSGABE DER ...past! STELLT SICH DIE REISEFREUDIGE FROHNATUR UNSEREM FRAGEBOGEN.

## *Stell dich doch bitte kurz vor...*

Ich bin Lisa, 32 Jahre alt, seit gut zwei Jahren auf der Insel und komme ursprünglich aus dem Bergischen Land. Dort habe ich lange in einer Apotheke gearbeitet, bevor es mich nach Norderney gezogen hat. In meiner Freizeit lese ich gerne und reise viel.

## *Wie sieht ein typischer Tag bei dir aus?*

Den gibt es eigentlich gar nicht, weil ich keinen richtigen Rhythmus habe. Ich wechsel gerne zwischen den Schichten hin und her und bin zeitlich flexibel. Was aber in keinem Fall fehlen darf, ist eine aktive Einheit am Tag – egal, ob eine Runde laufen oder eine kleine Radtour.

## *Was ist dein Lieblingsort auf der Insel?*

Das ist wie bei fast allen der Strand – egal, wo. Wenn es die Zeit erlaubt, wandere ich beispielsweise gerne zum Wrack ans Ostende der Insel.

## *Welches Buch liegt aktuell auf deinem Nachttisch?*

Aktuell lese ich „Achtsam morden



– durch bewusste Ernährung“ von Karsten Dusse und bin total begeistert. Sowieso kann ich die gesamte „Achtsam morden“-Serie sehr empfehlen – besonders für den Urlaub eine tolle Lektüre.

## *Wohin geht dein nächster Urlaub?*

Der ist ehrlich gesagt noch nicht geplant, aber ich würde gerne wieder in mein Lieblingsland Norwegen. Ich mag die Kälte.

## *Du bist Veganerin – hast du Geheimtipps für unsere veganen Gäste?*

Echte Geheimtipps habe ich nicht, aber mittlerweile kann man sich ohne Probleme in vielen Cafés und Restaurants vegan ernähren. Meine Lieblingsadressen auf der Insel sind das Surfcafé und natürlich das Leib & Seele.



– Direkt im Inselhotel König –



**PHYSIOTHERAPIE**  
—BODENSTAB—

**Prävention - Therapie - Rehabilitation**

**Schwerpunkte**

✓ Massage	✓ Hippotherapie
✓ Manuelle Therapie	✓ Rotlicht
✓ Manuelle Lymphdrainage	✓ Fango
✓ Schlingentisch	✓ Atemtherapie
✓ Krankengymnastik	✓ Individuelles Einzeltraining

Privat- und Kassenpatienten zugelassen  
Hausbesuche und Notdienst

Bülowallee 8 (linker Seiteneingang) – 26548 Norderney  
Mobil 0152 283 069 24 – [info@bodenstab.fit](mailto:info@bodenstab.fit)  
[www.bodenstab.fit](http://www.bodenstab.fit)



**Erich Buchholz**  
Chemietechnik & Arbeitsschutz  
Handelsvertreter e.K.  
[e.buchholz@netcologne.de](mailto:e.buchholz@netcologne.de)

📍 Dolmanstraße 45  
51427 Bergisch Gladbach  
☎ +49 (0)220 46 94 34  
💬 +49 (0)171 4 71 77 79



**Leib & Seele**  
MEIN RESTAURANT

**MODERNE & ZEITGEMÄSSE  
À LA CARTE KÜCHE**

12.00 bis 21.00 Uhr • Tischreservierungen sind erbeten.

im Inselhotel König, Bülowallee 8 am Kurplatz  
Telefon +49 (0)4932 – 801 0, [www.inselhotel-koenig.de](http://www.inselhotel-koenig.de)



**WOODERIA**

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](mailto:info@wooderia.de)  
Telefon: 04445 / 93678 50  
📱 @wooderia



FR.  
**03.**  
AUGUST  
20 UHR

**SCHLOSS PRÖBSTING  
BORKEN**  
GÖTZ ALSMANN  
& BAND ... **BEI NACHT**

SA.  
**10.**  
AUGUST  
20 UHR

**SCHLOSS NORDKIRCHEN**  
SOMMER.  
NACHT. MUSIK.  
**PICKNICK-KONZERT**

DO.  
**15.**  
AUGUST  
20 UHR

**WASSERSCHLOSS  
RAESFELD**  
BULLEMÄNNER  
„PLEM“

FR.  
**16.**  
AUGUST  
20 UHR

**WASSERSCHLOSS  
RAESFELD**  
TOM GAEBEL  
... **SINGT SINATRA**  
festival:philharmonie westfalen,  
Michael Zlabinger (Dirigent)

SA.  
**17.**  
AUGUST  
20 UHR

**WASSERSCHLOSS  
RAESFELD**  
RENDEZVOUS  
MIT **RICHARD WAGNER**  
festival:philharmonie westfalen,  
Michael Zlabinger (Dirigent)

SO.  
**18.**  
AUGUST  
18 UHR

**WASSERSCHLOSS  
RAESFELD**  
ERNST HUTTER &  
DIE EGERLÄNDER  
**BÖHMISCHE KLÄNGE**

FR.  
**23.**  
AUGUST  
20 UHR

**KURPARK BAD BENTHEIM**  
STILL COLLINS  
**PHILHARMONICS**  
festival:philharmonie westfalen

SA.  
**24.**  
AUGUST  
20 UHR

**KURPARK BAD BENTHEIM**  
SOMMERNACHTS  
KONZERT  
festival:philharmonie westfalen,  
Michael Zlabinger (Dirigent)

## FLANIEREN ZU KLASSISCHER MUSIK

So., 16.06. PARK GUT HEIDEFELD, Bocholt-Spork  
So., 30.06. LANDHOTEL VOSHÖVEL, Schermbeck

So., 23.06. ARBORETUM GRENZENLUST, Hamminkeln  
jeweils von 11.30 – 13.30 Uhr oder von 14.30 – 16.30 Uhr



TICKETS EINFACH ONLINE BESTELLEN:  
**WWW.MUSIKLANDSCHAFT-WESTFALEN.DE**

musik:landschaft westfalen Beteiligungs GmbH · Ramsdorfer Postweg 34 · 46325 Borken



ALS EMPFEHLUNG VON UNSERER SOUS CHEFIN KHRYSTYNA SIUSKO:

# GEBRATENES FILET VOM SCHWARZEN HEILBUTT

GLASIERTE PAPRIKA, BRATKARTOFFELSCHAUM UND DILL BEURRE BLANC



## Zubereitung:

Den Fisch mit einem Papiertuch abtupfen und bei Zimmertemperatur temperieren lassen.

Für den Bratkartoffelschaum die Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser nahezu gar kochen und anschließend in einer beschichteten Pfanne in Pflanzenöl stark anbraten. Sobald ordentlich Röstaromen entstanden sind, den Speck und zuletzt die Lauchzwiebel hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf die Sahne erhitzen und die Bratkartoffeln hinzugeben, auf kleiner Stufe 20 Minuten köcheln lassen.

Die Bratkartoffeln fein pürieren und in eine Espuma Flasche füllen und mit einer CO<sub>2</sub> Patrone beladen.

Für die glasierte Paprika: Die Paprika putzen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.

In einem Topf die Zwiebel in Pflanzenöl glasig anschwitzen und die Paprikastreifen hinzugeben.

Mit dem braunen Zucker karamellisieren lassen und mit einem Spritzer Essig ablöschen.

Die Senfsaat hinzugeben und alles auf kleiner Stufe einkochen lassen.

Für die Dill Beurre blanc den Weißwein von 500 ml auf 200 ml reduzieren lassen.

Abschließend nach und nach die in Würfel geschnittene kalte Butter in die Reduktion einarbeiten, sodass eine Emulsion entsteht.

Den Dill fein schneiden und in die Emulsion reinmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch in brauner Butter bei mittlerer Hitze je Seite 2 Minuten braten und anschließend salzen und pfeffern. Zuletzt geht's ans anrichten: Die glasierte Paprika mit 2 Löffeln zu Nocken formen und auf den Teller geben, den Bratkartoffelschaum aufspritzen und den Fisch anlegen. Die Beurre blanc angießen.

Als Dekoration eignen sich z. B.: Kartoffel und Speckchips um das Thema Bratkartoffel nochmals aufzugreifen.

<b>Zutaten</b>	1 El	brauner Zucker
<b>für 4 Personen:</b>		
4 Filets vom schwarzen Heilbutt à 140 g	2 El	Speck
braune Butter	250 g	mehlig kochende Kartoffeln
4 Rote Paprika	1	Lauchzwiebel
1 Gemüsezwiebel	400 ml	Sahne
2 El Senfsaat	500 ml	Weißwein z.B. Riesling
1 Spritzer Champagneressig	400 g	Butter
	½ Bund	Dill
		Salz und Pfeffer zum Würzen

Der Pisco Sour ist ein erfrischender Cocktail, der seinen Ursprung in Peru und Chile hat. Die Hauptbestandteile sind Pisco (ein klarer Traubenschnaps), Zitronensaft, Eiweiß und Zuckersirup. Der Cocktail wird normalerweise mit Eis geschüttelt und mit einem Spritzer Angostura-Bitter garniert. Der Pisco Sour ist für seinen ausgewogenen Geschmack von süß, sauer und bitter bekannt. „Probier ihn aus, wenn du die Aromen von Zitrusfrüchten und einem Hauch von Bitterkeit magst!“, meint Inselhotel-Urgestein und Bülowbar-Cocktailexperte Marian Hankel.

# DER PISCO SOUR

## Zutaten:

- 6 cl Pisco
- 3 cl Limettensaft
- 2 cl Zucker
- 1 Eiweiß
- Ein paar Tropfen Angostura – je nach Vorliebe.  
„Ich empfehle mehrere Tropfen“,  
so Marian Hankel.



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

Gewerbepark 10, 49143 Bissendorf  
Tel. +49 (0)5402 - 6427-0 · [info@klimatechnik-freese.de](mailto:info@klimatechnik-freese.de)  
[www.klimatechnik-freese.de](http://www.klimatechnik-freese.de)

SERVICE RUND UM KLIMATECHNISCHE ANLAGEN

**tdb - technische dienste bissendorf GmbH**  
Tel. +49 (0)5402 - 6427-60 · [tdb@klimatechnik-freese.de](mailto:tdb@klimatechnik-freese.de)

**WIR SORGEN FÜR IHR:  
GUTES RAUMKLIMA**







# WINZERHOF STAHL

## FAMILIENBETRIEB MIT TRADITION

Bodenständig und innovativ, gastfreundlich und nachhaltig: So präsentiert sich der Winzerhof Stahl in Auernhofen, ein Familienbetrieb mit Tradition. Christian Stahl, Ehefrau Simone und das eingespielte Winzerhof-Team bewirtschaften heute nicht nur 40 Hektar Weinberge, füllen jährlich bis zu 600.000 Flaschen ab und machen rund 3 Millionen Euro Umsatz. Christian Stahl steht auch am Herd seines Fine-Dining-Restaurant und zelebriert dort das perfekte Zusammenspiel von feinen Speisen und edlem Wein. Damit hat sich der Winzerhof auch einen Ruf als Event-Location gemacht und richtet jährlich rund 45 Hochzeiten

aus. Im Vordergrund stehen dabei Qualität und Nachhaltigkeit. Qualität – das bedeutet für Christian Stahl und sein Team nicht nur die handwerkliche Herstellung hervorragender Weine, sondern auch die nachhaltige Bewirtschaftung mit natürlichen Ressourcen. So erwächst aus der Liebe zum perfekten Wein ein Bekenntnis zum nachhaltig ökologischen Weinbau. Das bedeutet vor allem: auf bewährten Flächen gedeihen autochthone, gesunde und starke Reben. Das Ergebnis sind natürliche, ehrliche Weine mit reifem Charakter – mal feingliedrig, mal komplex, mal pointiert, mal voller Geheimnis.

### 2018 DAMASZENER STAHL SAUVIGNON BLANC

Das gemäßigte Klima mit warmen Sommertagen und kühlen -nächten ermöglicht eine optimale Ausprägung der Aromen in den Beerenhäuten. Durch die langsame, kühle Vergärung bleibt ein Teil der Kohlensäure im Wein gebunden.

Aromatischer Duft und Geschmack mit Nuancen von Holler, Grapefruit, Apfel, Stachelbeere. Sehr Strahlende Mineralität und moderate Säure, komplex und saftig, ohne schwer zu sein. Anhaltend im Abgang.

---

#### Analysedaten:

- 12,5 % vol. vorh. Alkohol
  - 4,8 g/l Restzucker
  - 7,0 g/l Säure
- 

#### Winzerhof Stahl

Lange Dorfstraße 21

97215 Auernhofen

Tel. 09847 9 68 96

[www.winzerhof-stahl.de](http://www.winzerhof-stahl.de)

# INSELBEGABT?

DANN KOMM ZU UNS NACH NORDERNEY.

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

SAISON ODER  
GANZJÄHRIG

ALLE M/W/D



INSELHOTEL  
**KÖNIG**  
NORDERNEY  
\*\*\*

BEWIRB DICH JETZT: [BEWERBUNG@INSELHOTEL-KOENIG.DE](mailto:BEWERBUNG@INSELHOTEL-KOENIG.DE)  
INFOS GIBTS AUCH UNTER: [WWW.INSELHOTEL-KOENIG.DE](http://WWW.INSELHOTEL-KOENIG.DE)

*Westhoff*

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

KAFFEEKULTUR AUS LEIDENSCHAFT



*Geb. Westhoff*

GEBR. WESTHOFF · 28323 BREMEN · [WWW.WESTHOFF.DE](http://WWW.WESTHOFF.DE)



# NACHHALTIG, REGIONAL UND LECKER

WIR HABEN UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT  
NOCH WEITER VERBESSERT

Das Frühstück ist bekanntlich die wichtigste Mahlzeit des Tages und viele unserer Gäste nutzen die Möglichkeit, an unserem Buffet gemütlich in den Tag zu starten. Durch unser neu konzipiertes Frühstücksbuffet können wir nun eine noch breitere Auswahl an Köstlichkeiten anbieten, die Ihren Morgen perfekt machen: Von frisch gebackenem Brot über eine Vielzahl von Käse- und Wurstsorten bis hin zu verschiedenen Kaffeespezialitäten und erfrischenden Säften - bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Dass wir Gästen ihre Wünsche von den Augen ablesen, ist für uns nicht nur eine leere Worthülse: Dank Anregungen haben wir nun einen kurbelbaren Brotschneider eingeführt, womit das Frühstückserlebnis noch komfortabler gestaltet werden kann. Apropos Brot: Mit der Bäckerei Grünhoff aus Norddeich haben wir ab sofort einen neuen Partner, wenn



es um frisches Brot und handwerkliche Backwaren geht. „Damit können wir unser Frühstücksangebot auf eine noch höhere Stufe stellen“, freut sich Inselhotel-Direktor Ricardo Marzahl über die Zusammenarbeit mit dem alteingesessenen und familiengeführten Handwerksunternehmen.

Und auch spezielle Ernährungswünsche wie laktose- und glutenfreie Speisen werden von unserem aufmerksamen Team ab sofort noch flexibler berücksichtigt. Darüber hinaus liegt uns die Nachhaltigkeit sehr am Herzen und wir arbeiten kontinuierlich an umweltfreundlichen Verbesserungen um Verpackungsmüll zu reduzieren. Der neue Butterspender ist nur ein Beispiel dafür, dass wir in

kleinen Schritten zu einer umweltfreundlicheren Betriebsweise beitragen. Übrigens, unser Frühstücksbuffet ist natürlich nicht nur für unsere Hausgäste, sondern für jedermann von 07:30 bis 10:30 geöffnet.



**FRÜHBUCHER-  
RABATT:**  
DAS GANZE JAHR BEI RESER-  
VIERUNG BIS 90 TAGE VOR  
ANREISE AB SIEBEN NÄCH-  
TEN, ÜBERNACHTUNG INKL.  
FRÜHSTÜCK



## 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. – 28. Dezember 2024**

### *Unsere Leistungen:*

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

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.

### *3 Übernachtungen*

Einzelzimmer	Euro 569,00
Doppelzimmer Kategorie I	p.P. Euro 523,00
Doppelzimmer Kategorie II	p.P. Euro 543,00

### *4 Übernachtungen*

Einzelzimmer	Euro 669,00
Doppelzimmer Kategorie I	p.P. Euro 613,00
Doppelzimmer Kategorie II	p.P. Euro 633,00

**Aufpreis Turmsuite**

pro Nacht Euro 89,00

**Aufpreis Königsuite**

pro Nacht Euro 79,00





## 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!

*Alle Leistungen im Überblick:*

**26. – 29. Dezember 2024**

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

2 Übernachtungen:	
Einzelzimmer	Euro 339,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 293,00
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 313,00

3 Übernachtungen:	
Einzelzimmer	Euro 429,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 363,00
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 383,00

Aufpreis Turmsuite	pro Nacht	Euro 89,00
Aufpreis Königsuite	pro Nacht	Euro 79,00

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.

Für dieses Angebot  
**STEHEN NUR EINE BESTIMMTE ANZAHL AN ZIMMERN** zur Verfügung

## SILVESTER IM INSELHOTEL KÖNIG

Sie möchten den Jahreswechsel mit uns feiern.

*Alle Leistungen im Überblick:*

**28. Dezember 2024– 02. Januar 2025**

- \* täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet
- \* täglich 3-Gang-Abendmenü
- \* am Anreisetag Begrüßungs-Glühwein am Glühweinstand
- \* winterlicher Kaffeeklatsch am 30.12.2024

**31. Dezember 2024**

- \* Begrüßungsgetränk
- \* Silvesterbuffet inkl. Getränke

**01. Januar 2025**

- \* großes Neujahrs-Frühstücksbuffet von 08.00 bis 12.00 Uhr

5 Übernachtungen:	
Einzelzimmer	Euro 969,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 899,00
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 919,00

Aufpreis Turmsuite	pro Nacht	Euro 89,00
Aufpreis Königsuite	pro Nacht	Euro 79,00

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.

# KONZERTE FÜR LAU



KURMUSIK TÄGLICH UM 11.30 UND 16 UHR

Jedes Jahr bringt die Kurmusik auf Norderney von März bis Ende Oktober verschiedene Künstlerinnen und Künstler auf die Bühne der Konzertmuschel bzw. bei schlechtem Wetter in den großen Saal des Conversationshauses. Start der Konzerte ist täglich um 11.30 und 16 Uhr, der Einlass beginnt 30 Minuten vorher. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich und der Eintritt ist frei.



**Morgan Finlay, 30. April bis 7. Mai**  
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. Stilistisch bewegt sich der Musiker durch ein großes Spektrum von Indie-Rock über Pop, Folk und akustischen Singer-Songwriter Stil mit Einflüssen von Grunge.

**The Swinging Foursome,  
7. Mai bis 14. Mai**

The Swingin Foursome spielen von den Perlen des Great American

Songbooks bis hin zu Klassikern von Rhythm and Blue und Boogie Woogie ein abwechslungsreiches Repertoire aus beschwingten Songs.

**Young Old Man Duo,**

**15. Mai bis 21. Mai**

Für gute Songs reichen eine Gitarre, eine Stimme und etwas Percussion. Lassen Sie sich mitnehmen auf eine musikalische Zeitreise der letzten 50 Jahre. Gutes musikalisches Handwerk, Spielfreude und ostfriesisch freches Entertainment garantieren ein kurzweiliges Konzerterlebnis.

**Freiheit, 22. Mai bis 28. Mai**

Das Duo aus Heidelberg steht für Eigenkompositionen auf deutsch und englisch sowie spannende Neuinterpretationen bekannter Klassiker.



**Duo Herzklang, 28. Mai bis 4. Juni**

Lea Christine Mies und Henrik Oberbassel begeistern mit einem Mix aus modernem Repertoire und Evergreens. Die ausgebildete Musiciansdardarstellerin und der Ex-Gitarrist der Band Luxuslärm, die mit dem

Titel „1000 km bis zum Meer“ einen echten Radiohit hatten, finden immer den richtigen Ton, um die Zuschauer mit auf eine tolle musikalische Reise zu nehmen.

**Mesdames Musicales,**

**5. Juni bis 11. Juni**

Die Mesdames Musicales sind ein junges Crossover-Ensemble in der einzigartigen Besetzung Gesang, Violine und Klavier. Die Liebe zur Musik spiegelt sich in der Interpretation von klassischer Musik über Musical bis hin zu Pop und Chansons und ist besonders in den eigenen Kompositionen und Medleys zu spüren.

**Josef Barnickel,**

**11. Juni bis 13. Juni**

Josef Barnickel ist Pianist, Klavierspieler und Live-Keyboarder aus Leidenschaft. Egal ob chillige Bar-Piano-Lounge-Musik, feinster Hammond-Jazz, grooviger Funk, hochkarätiger Pop-Rock oder traditionelle Volksmusik: Josef Barnickel versteht es wie kein Zweiter sich in jedem Genre mit dem richtigen Tasteninstrument stilsicher und überzeugend zu bewegen.

**Jenny Budek, 14. Juni bis 18. Juni**

Die erfahrene Sängerin bietet Musik auf Deutsch und Englisch sowie Melodien, die zum Verweilen und Zuhören einladen. „Einfach die Augen schließen und die Entspannung der Insel aufnehmen.“



**Rawsome Delights,**

**18. Juni bis 25. Juni**

Akustisch und aufs Wesentliche reduziert, präsentieren Jennifer Weng und Eddie Arndt als Duo "Rawsome Delights" unbeschwerte & frische Versionen alter & neuzeitlicher Vintage-Schätze aus Folk, Rock'n' Roll, Jazz & Swing. Das Programm bietet musikalische Leckerbissen von Nancy Sinatra bis Caro Emerald, von Wilson Pickett bis Woody Pines

**Young old man Duo (siehe Termine im Mai), 26. Juni bis 30. Juni**

**Patrick Lück, 1. Juli bis 9. Juli**

Der Musiker aus Minden spielt Rock-Pop-Folk Cover Songs von Cat Stevens über U2 bis Tracy Chapman. Eine Stimme und eine Gitarre, mehr braucht es nicht für ein tolles Konzerterlebnis.

**Duo Hübner-Schönfelder,**

**10. Juli bis 16. Juli**

Cello und Klavier zwischen Folk, Klassik und Filmmusik

**The Stokes, 17. Juli bis 23. Juli**

Authentischer Irish Folk gepaart mit Anekdoten voll schwarzem und selbstironischem Humor und kleinen Geschichten, die einen die Songs, Irland und die Iren besser verstehen lassen.

**Safe, Sane & Single,**

**24. Juli bis 30. Juli**

Bereits seit 1996 bieten die drei Musiker feinste Tanzmusik der 20er bis späten 50er Jahre. Von den Ursprüngen des Rhythm & Blues bis hin zum Schlager geht es über musikalisch-kul-

turelle Grenzen hinweg auf eine Zeitreise durch die pulsierende Welt des Boogie Woogie, Jive und Swing der die Hüften zum Schwingen bringt.

**Young old man Duo,**

**31. Juli bis 5. August**

Infos siehe Termin im Mai

**Mesdames Musicales,**

**7. August bis 13. August**

Infos siehe Termine im Juni

**Heavygrass,**

**14. August bis 20. August**

Bei Johannes Single und Simon Scherrer verschweißen Folk-Musik und Heavy Metal. Beides wird hier zu einer festen Einheit und ergibt ein überraschendes Ganzes voller Power und Leidenschaft. Am besten lässt sich die Musik zwischen Bluegrass und Heavy Metal verorten, eben HeavyGrass.

**Young old man Duo,**



**21. August bis 23. August**

Infos siehe Termin im Mai

**Broadway undercover,**

**23. August bis 27. August**

Alida Will und Mats Visser zeigen ein Programm aus Musical, Show & Popmusik. Bekannte und unbekannt Songs aus der deutschen und ame-

rikanischen Musicalszenen treffen auf Popsongs, Jazz-Klassiker und Disney-Lieder.

**Rawsome Delights,**

**27. August bis 3. September**

Infos siehe Termin im Juni

**Used, 3. September**

**bis 10. September**

Wenige Künstler bringen so viel Harmonie auf die Bühne wie die Zwilingsbrüder Marco und Dario Klein. Bereits im Kindheitsalter begannen die Beiden gemeinsam Musik zu machen und eigene Songs zu schreiben und gerade bei Live-Auftritten wird diese Vertrautheit besonders spürbar.

**Young Old Man Duo,**

**11. September bis 17. September**

Infos siehe Termin im Mai)

**Francisco Batista Trio,**

**17. September bis 24. September**

Das Trio aus Berlin bringt den Zauber des Gypsy-Jazz auf die Bühne und belebt diese traditionsreiche Musikrichtung mit frischen, modernen Nuancen. Die perfekte Verschmelzung von zwei Gitarren und Kontrabass schafft eine Atmosphäre, die Sie in den Bann ziehen wird.

**Josef Barnickel,**

**24. September bis 27. September**

Infos siehe Termin im Juni

**Young Old Man Duo,**

**28. September**

Infos: siehe Termine im Mai

**Josef Barnickel,**

**29. September bis 1. Oktober**

Infos siehe Termin im Juni

## WEITERE TERMINE AUF

WWW.NORDERNEY.DE/  
VERANSTALTUNGEN



### 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 AB MAI 2024

**10. MAI, 20 UHR**

### ROSWITHA ERZÄHLT

„O sprich! Was ist die Liebe? Mit einem Wort: die Welt“, schrieb die Dichterin Hermine Czigler von Eny-Vesce. Liebesgeschichten faszinieren - immer. Wie viele Zufälle und Verwicklungen sind nötig, damit ein Kind auf die Welt kommt? Bleibt die Liebe trotz Lüge? Macht Leidenschaft Unmögliches möglich? Roswithas Geschichten beantworten diese und andere Fragen - mit Herz und Humor.

Karten: 15 Euro an der Abendkasse,  
Conversationshaus (Leseraum)

**17. MAI UND 18. MAI,  
JEWEILS 19.30 UHR**

### LISTEN, LÜSTERN, LAUSCHEN MIT LORRAINE JORDAN

Als Celtic Soul wird die Musik von Lorraine Jordan beschrieben. In ihren Liedern verbindet sie ihre irischen Wurzeln und ihre Liebe zu traditionellen Balladen mit zeitgenössischen Einflüssen.

Evangelisches Gemeindehaus,  
Gartenstraße 20

**17. BIS 29. MAI**

### WHITE SANDS FESTIVAL

Das White Sands Festival steht für Fun- und Trendsport aller Art und garantiert in spannenden Wettkämpfen rundum Beachvolleyball und Wassersport Spitzenathleten auf höchstem Niveau. Während auf den Beach-Courts ein hochklassiges Turnier ausgetragen wird, beweisen ambitionierte Wassersportler/-innen ihr Können auf der Nordsee. Zur kulinarischen Abrundung des Festivals werden eine Gastronomiemeile auf der Strandpromenade und weitere Aktionen innerhalb des Tagesprogramms geboten. Weitere Infos unter [www.whitesandsfestival.de](http://www.whitesandsfestival.de)



**9. AUGUST, 20 UHR**

### OLAF SCHUBERT - ZEIT FÜR REBELLEN

Das Sexsymbol im Pullunder zeigt in seinem neuen Programm, warum es zur Revolution aufruft. Tickets: 37 Euro.

Kurtheater (Theatersaal)

**12. AUGUST BIS 1. SEPTEMBER**

### SEA SOUNDS FESTIVAL

Das Meer im Blick, das Ohr am Puls der Insel: Mit dem Sea Sounds Festival ist das Orchester im Treppenhaus 2024 zum fünften Mal zu Gast auf Norderney. Sea Sounds richtet sich an Zuhörer:innen jeden Alters und möchte sie von der Vielfalt klassischer Musik begeistern. 22 Tage lang finden Konzerte an den unterschiedlichsten Orten statt – ob direkt am Wasser, auf dem Fahrrad, an der Surfbucht, im historischen Kurtheater, im bade:haus oder im Konzertsaal. Beim Sea Sounds Festival vermischt sich Meeresrauschen mit zauberhaften Klängen. Ein spätsommerliches Musikfest für Familien und Kinder, für Klassikliebhaber:innen und Neugierige.





  
**Auricher Süssmost**

**Fruchtig-frisches Trinkvergnügen**

Jetzt QR-Code scannen und online bestellen!





Sommer,  
Sonne,  
**Schorlen**  
und Meer!

[www.auricher-suessmost.de](http://www.auricher-suessmost.de)  
Auricher Süssmost GmbH - Kreihüttenmoorweg 11 - 26607 Aurich

www.designstuiv.de

# 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 Uppgant-Schott



Hansestraße 4  
26529 Uppgant-Schott

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

E-Mail: [info@albertwilts.de](mailto:info@albertwilts.de)  
[www.albert-wilts.de](http://www.albert-wilts.de)

 Finde uns auf Facebook   
[www.facebook.com/albertwilts/](http://www.facebook.com/albertwilts/)

# LAGEPLAN:

KARTE ZUR ORIENTIERUNG AUF NORDERNEY



- |  |  |  |
|--|--|--|
| 1 Inselhotel König   | 6 Kurtheater   | 12 Altes Fischerhaus-Museum  |
| 2 Rathaus und Kurverwaltung,<br>Service-Center, Bürgeramt  | 7 Fährbrücken  | 13 Hochtiedsstuv (Trauzimmer)  |
| 3 bade:haus norderney                                      | 8 HS2 Passage/ Postfiliale                               | 14 Wassersportzentrum<br>Seglerverein Norderney<br>Segel- und Surfschule |
| 4 Kinderspielhaus „Kleine Robbe“,<br>Museum Nordseeheilbad | 9 Krankenhaus/Rettungsdienst<br>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:  
Familienfotos zum Beispiel...



Dächer für Menschen

 **EBERHARDT**  
DER DACHDECKER

Im Gewerbegebiet 31a 26548 Norderney  
04932 93 50 550 [www.dachdecker-eberhardt.com](http://www.dachdecker-eberhardt.com)

**ENGEL&VÖLKERS**

**ENGEL&VÖLKERS**  
COMMERCIAL



**Schlüsselübergabe leicht gemacht!**

OB KÄUFER ODER VERKÄUFER – ERSTKLASSIGER SERVICE, DER ZU IHRER IMMOBILIE PASST.

**NORDERNEY**

Friedrichstraße 17 | 26548 Norderney | T +49 4932 86 96 860  
[Norderney@engelvoelkers.com](mailto:Norderney@engelvoelkers.com) | [www.engelvoelkers.com/ostfriesland](http://www.engelvoelkers.com/ostfriesland)

# FEIERABEND



Heute ein  
König