



INSELHOTEL
KÖNIG
NORDERNEY

* * * *

Mein
Wohlfühl-
Hotel

...post!
ZEIT FÜR NEUES!

In dieser Ausgabe:

- _ Alle Hotelzimmer sind modernisiert und erstrahlen in neuem Glanz
- _ Trendsport für Gäste: TuS Norderney baut Padelcourt
- _ Perfekter Start in den Tag: Das Frühstücksbuffet im Inselhotel König

FRÜHLING.SOMMER 2026

WHITE SANDS FESTIVAL

22. - 24. MAI

Beachvolleyball

Top DJs

Party

Informationen & Tickets unter www.whitesandsfestival.de

NORDERNEY - MEINE INSEL

LAUF

25. JULI

Laufen

Meer

Emotionen

Informationen & Anmeldung unter www.meine-insel-lauf-norderney.de

SUMMERTIME@ NORDERNEY

29. JULI - 02. AUGUST

Robin Schulz

ClockClock

Sarah Connor

DJ Ötzi

Informationen & Tickets unter www.summertime-norderney.de

SEBAMED ISLANDMAN

05. SEPTEMBER

Schwimmen

Radfahren

Laufen

Informationen & Anmeldung unter www.sebamed-islandman.de



www.koenig-events.de | kem@koenig-events.de | 0221-4998860

Frischer Wind

Inselhotel König Norderney



Liebe Gäste, liebe Leserinnen und liebe Leser,

mit dieser Ausgabe unserer „...post!“ möchten wir Sie wieder ein Stück durch ihren Aufenthalt auf Norderney begleiten. Im Inselhotel König hat sich in den vergangenen Monaten viel getan: Die umfassende Modernisierung aller Zimmer ist abgeschlossen. Entstanden sind Räume, die Komfort, zeitlose Eleganz und ein angenehmes Wohngefühl vereinen – Orte, an denen man gerne ankommt und bleibt.

Auch auf der Insel selbst gibt es Neues zu entdecken. Der TuS Norderney hat mit einem neuen Multifunktionsplatz und einem Padelcourt moderne Sportangebote geschaffen, die Bewegung und Gemeinschaft fördern – für Insulaner ebenso wie für Gäste.

Und weil jeder Urlaubstag mit einem guten Start beginnt, erwartet Sie im Inselhotel König nun ein neu gestaltetes Frühstücksbuffet. Mit frischen, ausgewählten Zutaten und einem erweiterten Angebot sorgt es dafür, dass der Tag genussvoll beginnen kann – ganz gleich, ob ein Strandspaziergang, eine Golfrunde oder einfach entspannte Stunden geplant sind.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe und vor allem eine erholsame, inspirierende Zeit auf unserer Insel.

Ihr Team vom Inselhotel König

Ricardo Marzahl

Ricardo Marzahl
Geschäftsführer

Nico Ennen

Nico Ennen
Geschäftsführer

Inhalt

Aktuelles:

- Inselhotel König und der Golfclub Norderney Seite 5
- Renovierung der Zimmer abgeschlossen Seite 8

Genuss pur:

- Genuss-Tipp: Kabeljaufilet Seite 6
- Champagner-Tipp: Le Black 258 Brut Seite 7
- Bar-Tipp: Hazelrose Seite 7
- Frühstücksbuffet Seite 11

Ganz persönlich:

- Franziska Scheerer Seite 10

Intern:

- Betriebsausflug Seite 14

Buchbar:

- Tolle Angebote im Frühling & Sommer Seite 15

Inselgeschichte:

- Neuer Padelcourt und Multifunktionsplatz Seite 4
- Adventure Camp Seite 16
- Kurmusik Seite 17

Immer was los:

- Events auf Norderney Seite 18

Unterhaltsam:

- Buch-Tipp Seite 20

Zur Orientierung:

- Lageplan der Insel Seite 22

Neuer Padelcourt und Multifunktionsplatz

TuS Norderney erweitert Sportangebot

Beim TuS Norderney hat sich in den vergangenen Monaten einiges getan. Seit dem Sommer wurde intensiv gebaut – nun stehen ein neuer Padelcourt sowie ein Multifunktionsplatz kurz vor der endgültigen Fertigstellung. „Bis auf Kleinigkeiten sind wir durch“, berichtet der TuS-Vorsitzende Manfred Hahnen zufrieden.

Mit den neuen Anlagen reagiert der größte Verein der Insel – rund 1.400 Mitglieder zählt der TuS – auf aktuelle sportliche Trends und erweitert sein Angebot für Einheimische und Gäste. Padel, eine Mischung aus Tennis und Squash, erfreut sich deutschlandweit

wachsender Beliebtheit und hält nun auch auf Norderney Einzug. Der neue Court soll künftig nicht nur Vereinsmitgliedern offenstehen, sondern auch für Nicht-Mitglieder nutzbar und buchbar sein. Der ebenfalls neu entstandene Multifunktionsplatz wird – ähnlich wie der benachbarte Basketballcourt – frei zugänglich und kostenlos nutzbar sein. Damit schafft der TuS eine weitere niedrigschwellige Möglichkeit, sich spontan zu bewegen, gemeinsam Sport zu treiben oder einfach aktiv Zeit im Freien zu verbringen.

„Mit den beiden Maßnahmen möchten wir unseren Beitrag leis-

ten, damit Kinder und Jugendliche etwas Sinnvolles machen und Sport treiben – statt ihre Zeit ausschließlich vor Spielekonsole oder Smartphone zu verbringen“, betont Hahnen. Beide Anlagen sind mit modernen Flutlichtanlagen ausgestattet und können somit auch in den Abendstunden genutzt werden.

Mit dem Ausbau setzt der TuS Norderney ein klares Zeichen für Bewegung, Gemeinschaft und zeitgemäße Sportangebote auf der Insel – und stärkt zugleich die Attraktivität des Vereinsgeländes als offenen Treffpunkt für alle Sportbegeisterten.





Partner- schaft mit Tradition

Das **Inselhotel König** ist **Partnerhotel des Golfclub Norderney** – eine Verbindung, die seit Jahrzehnten besteht. Bereits die Familie König unterstützte den Club, und bis heute verbindet beide Adressen die gemeinsame Leidenschaft für Gastfreundschaft, Natur und besondere Inselerlebnisse. Der 1922 gegründete Golfclub gilt als Deutschlands ältester echter Dünen-Links-Course. Eingebettet zwischen Nordsee und Wattenmeer bietet der Platz Golf in ursprünglicher Form – geprägt von Wind, Dünengras und natürlicher Landschaft. Diese besondere Lage macht jede Runde zu einem sportlichen und landschaftlichen Erlebnis.

Gäste des Inselhotels profitieren von der engen Kooperation: Greenfee-Vorteile, abgestimmte Arrangements und zusätzliche Services erleichtern die Planung eines Golfurlaubs auf Norderney. Die Partnerschaft zeigt sich auch im Engagement des Hotels für den Verein – etwa durch die Patenschaft für das erste Abschlagsschild.

So ergänzt das Golfangebot den Aufenthalt im Inselhotel König auf ideale Weise: sportlich, naturnah und ganz im Sinne der Inseltradition.



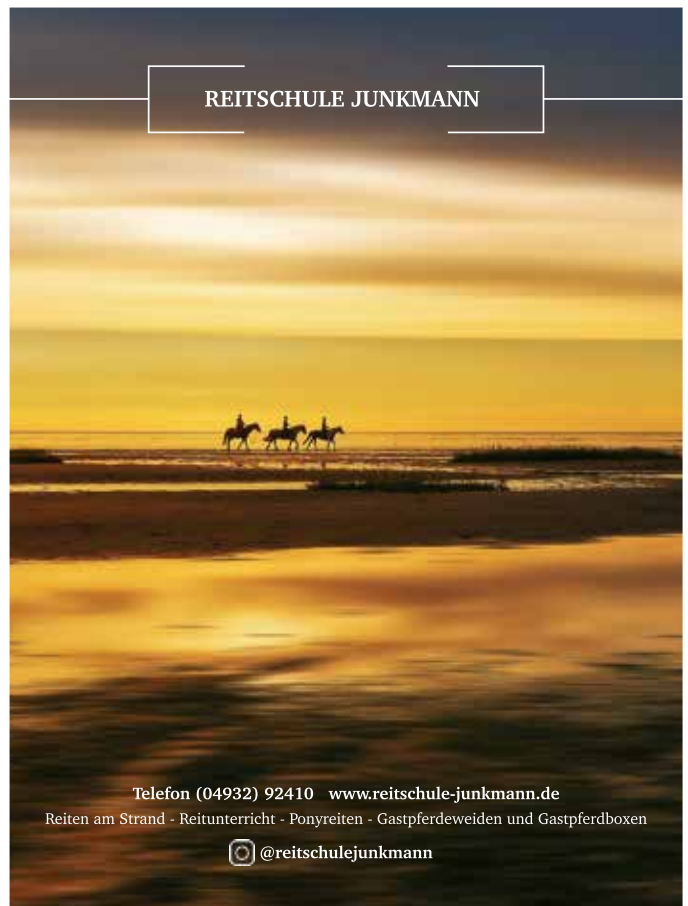
Leib & Seele

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



REITSCHULE JUNKMANN

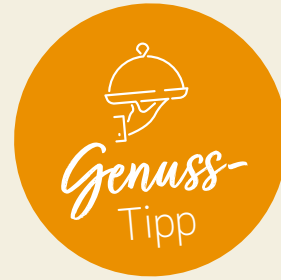
Telefon (04932) 92410 www.reitschule-junkmann.de

Reiten am Strand - Reitunterricht - Ponyreiten - Gastpferdeweiden und Gastpferdboxen

 @reitschulejunkmann

Sanft gegartes Kabeljaufilet

Grüner & weißer Spargel
Bärlauch-Hollandaise
Pariser Kartoffeln



Zutaten für 4 Personen:

Kabeljau:

4 Kabeljaufilets à ca.
160–180 g
Salz
etwas Zitronensaft
neutrales Öl
etwas Butter

Spargelvariation:

500 g weißer Spargel
500 g grüner Spargel
Salz
Zucker
Butter
etwas Zitronensaft

Bärlauch-Hollandaise:

3 Eigelb
150 g geklärte Butter,
warm
100 ml Weißwein

1 kleine Schalotte,
fein gewürfelt
1 Lorbeerblatt
3–4 Pfefferkörner,
angedrückt
Salz
Zitronensaft
1 Handvoll frischer Bär-
lauch, fein geschnitten

Pariser Kartoffeln:

600 g Pariser Kartoffeln
80 g Nussbutter
Salz
frisch gemahlene
Muskatnuss
schwarzer Pfeffer aus
der Mühle
Schnittlauch,
fein geschnitten

Kabeljaufilets salzen und leicht mit Zitronensaft beträufeln. In einer Pfanne kurz in wenig neutralem Öl nur leicht anlegen, ohne Bräunung. In eine ofenfeste Form setzen, mit etwas Butter belegen und bei 80–90 °C für ca. 12–15 Minuten sanft garen, bis der Fisch glasig und saftig ist.

Weißer Spargel vollständig schälen, Enden abschneiden. Grünen Spargel putzen und Enden ebenfalls abschneiden. Weißen Spargel in Salzwasser mit einer Prise Zucker weich garen. **Grünen Spargel** separat bissfest kochen und kurz in Butter schwenken. Beide Spargelsorten mit etwas Zitronensaft abschmecken und warmhalten.

Weißwein, Schalotte, Lorbeerblatt und Pfefferkörner auf die Hälfte reduzieren, abseihen. Eigelb mit der warmen Reduktion im Wasserbad cremig aufschlagen. Die geklärte Butter langsam einarbeiten, bis eine stabile **Hollandaise** entsteht. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken, zuletzt den fein geschnittenen Bärlauch unterheben.

Pariser Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen. In Nussbutter schwenken, mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und schwarzem Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Schnittlauch unterheben.

Spargelvariation mittig auf dem Teller anrichten, den Kabeljau daraufsetzen. Mit Bärlauch-Hollandaise nappieren. Pariser Kartoffeln *À part* servieren.

Empfehlung: Nach Möglichkeit ganzen Kabeljau beziehen und die Loins frisch auslösen. So bleiben Struktur, Saftigkeit und Geschmack optimal erhalten. Herkunft aus nachhaltigem Nordostatlantik-Fang bevorzugen.

Mit Sorgfalt zubereitet – mit Freude serviert.



CHAMPAGNE LANSON **LE BLACK** 258 BRUT

Die Geschichte des Black Labels geht auf das Jahr 1937 zurück. Seit jeher besticht dieser Champagner durch den unvergleichlichen Lanson-Stil. 4 Jahre Reifezeit verbinden die einzigartige Frische und Eleganz mit einer herausragenden Komplexität. In der Nase Frühlingsduft gepaart mit Honignoten. Geschmacklich ein Bouquet aus reifen Früchten, grünen Äpfeln und Zitrus. Mit einem langen, lebendigen Abgang.

Analysedaten:

- Rebsorten: Pinot Noir 50%,
Chardonnay 35%,
Pinot Meunier 15%
- Alkohol, Restzucker, Säure: 12,5 %
- Trinktemperatur: 8-10 °C

Mack & Schühle AG
Neue Straße 45
73277 Owen (Teck)
Telefon: 07021 5701 0
mack-wines.de



Hazelrose

Zutaten:

- 5cl Frangelico (Haselnusslikör)
- 1,5cl Creme de Cassis
- 7cl Cranberrysaft
- 1,5cl Limettensaft

Garnitur:

- Beeren, Abgeflammtes Rosmarin
- 1 großer klarer Eiswürfel (Ice Cube)



1. Shaker mit Eiswürfeln füllen.
2. In den Shaker geben:
 - 5 cl Frangelico
 - 1,5 cl Crème de Cassis
 - 7 cl Cranberrysaft
 - 1,5 cl frischer Limettensaft
3. Einen Rosmarinzwig leicht andrücken (Aromen freisetzen) und mit in den Shaker geben.
4. Kräftig auf Eis shaken (ca. 10–12 Sekunden).
5. Doppelt abseihen (Hawthorne + Feinsieb) in einen kleinen Tumbler mit frischem Eis.

Hinweis: Gerne ohne Trinkhalm genießen damit der Duft vom Rosmarin durch die Nase mit aufgenommen wird. Frucht trifft süße Nussnoten und leichte Rosmarinnoten.



Frischer Glanz für erholsame Tage

Renovierung der Zimmer ist abgeschlossen

Wer in den vergangenen Monaten durch das Inselhotel König gegangen ist, hat es vielleicht schon bemerkt: Hinter vielen Türen hat sich einiges verändert. Die Zimmer präsentieren sich nun Schritt für Schritt in neuem Gewand – heller, moderner und zugleich noch komfortabler als zuvor. Einige Gäste konnten rund um den Jahreswechsel bereits die ersten fertiggestellten Räume kennenlernen und selbst erleben, wie angenehm es sich dort heute wohnt, schläft

und ankommt. Die zahlreichen positiven Rückmeldungen haben diesen Weg eindrucksvoll bestätigt. Nachdem im November und Dezember zunächst der zweite Flügel der dritten Etage sowie die gesamte erste Etage umfassend renoviert wurden, folgte in den Wintermonaten Januar und Februar die vollständige Modernisierung der zweiten Etage. Damit ist die grundlegende Erneuerung aller Zimmer nun abgeschlossen. Eine solche Renovierung bedeutet

weit mehr als neue Farben oder Möbel. Die Räume wurden vollständig entkernt – Böden, Wandverkleidungen, Einrichtung und Beleuchtung wichen einem durchdachten Gesamtkonzept. Von Beginn an stand nicht die reine Verschönerung im Mittelpunkt, sondern eine nachhaltige, umfassende Erneuerung. Die Elektrik wurde auf den neuesten Stand gebracht, moderne Lichtlösungen integriert und zahlreiche funktionale Details neu gedacht.



Ein harmonisches Farbkonzept verleiht den Zimmern heute eine ruhige, leichte Atmosphäre. Warme, fein abgestimmte Töne treffen auf helle, hochwertige Bodenbeläge, die den Räumen Weite und Eleganz schenken. Auch die Einrichtung wurde bewusst neu gewählt: komfortable Betten mit hochwertigen Matratzen, klare Formen, praktische Ablageflächen, moderne Arbeitsbereiche und sorgfältig ausgewählte Textilien. Dezenteste Akzente schaffen eine wohnlige Balance zwischen Stil und Behaglichkeit. Selbstverständlich entsprechen auch die technischen Ausstattungen heutigen Ansprüchen – von zeitgemäßen Fernsehern bis zu gut erreichbaren Steckdosen- und USB-Anschlüssen am Bett.

Entstanden sind Zimmer, die Ruhe ausstrahlen und zugleich zeitlose Eleganz vermitteln – Orte zum Ankommen, Durchatmen und Wohlfühlen.




KLARER FALL FÜR 'NE BAUCH- ENTSCHEIDUNG.

 **Frankenheim**
MAL WAS ANDERES



Grünhoff
Backstuuw seit 1914

IHR HAUSLIEFERANT!

Zum Bahnkolk 3 | 26506 Norddeich
0 49 31 - 84 33 | www.gruenhoffs-backstuuw.de

Dankbar für die Insel

Franziska Scheerer im „...post!“-Fragebogen

Franziska Scheerer lebt seit 2010 auf Norderney, hatte ein eigenes Restaurant und sorgt mittlerweile als Frühstücksköchin dafür, dass die Gäste im Inselhotel König standesgemäß in den Tag starten.

Franziska, wie bist du auf die Insel gekommen?

Ich bin schon weit rumgekommen: Geboren bin ich in Berlin, aufgewachsen in Celle bei Hannover, dann hatte ich gemeinsam mit meinem Mann ein Restaurant in Hamburg und wir hatten irgendwann beide den Wunsch nach Norderney zu gehen. Hier hatten wir bis Sommer 2023 ein eigenes Restaurant. Mein Mann Uwe ist dann in den Ruhestand gegangen, aber ich kann die Füße nicht stillhalten und freue mich, die Gäste im Inselhotel König verwöhnen zu können.

Wie sieht ein typischer Tag bei dir aus?

Als Frühstücksköchin klingelt der Wecker um 4 Uhr und dann gibt's erstmal einen gemütlichen Kaffee. Start im Hotel ist um 5.30 Uhr mit Vorbereitungen und Aufbau, damit das Buffet pünktlich um 7.30 Uhr eröffnet werden kann. Nach meinem Feierabend gegen 12 Uhr fahre ich oft zum Teich am Kap Horn. Dort lebt ein Schwan, den ich 2019 gerettet und aufgepeppelt habe.



Danach meist Mittagsessen und eine große Runde mit unserem Zwergpudelmädchen Levy. Darüber hinaus haben wir noch einen Garten und ich engagiere sich ehrenamtlich im Tierschutz – Langeweile habe ich selten (lacht).

Was ist dein Lieblingsort auf der Insel?

Da habe ich zwei: Einmal die Hundewiese und ich liebe den Blick von der Südstraße auf den U-Deich im Bereich der Surfschule. Wenn ich dort morgens die Sonne oder abends den Mond mit dem Leuchtturm im Hintergrund sehe, dann bin ich soo dankbar.

Was ist das Besondere am Frühstücksbuffet im Inselhotel König?

Alles in allem ist es einfach ein tolles Buffet mit tollen Produkten und einer großen Auswahl an veganen und vegetarischen Produkten, die bei unseren Gästen super ankommt – auch wenn sie sich im Alltag nicht vegan oder vegetarisch ernähren. Der Kontakt zu den Gästen ist toll und ich freue mich, unseren Gästen so einen tollen Start in den Tag zu ermöglichen. Ein kurzer Schnack gehört natürlich auch dazu.

Was ist ein Lieblingsprodukt im Buffet?

Das ist definitiv unser selbst gemischtes Müsli: Haferflocken, rote Beeren, Birne, Apfel, Milch und Zucker ziehen in der Nacht durch und am Morgen kommt ein gesunder Schlag frisch geschlagene Sahne dazu – einfach himmlisch. Aber auch die Lachsplatte und unsere Smoothies mag ich sehr – und unsere Gäste natürlich auch (lacht).

Du könntest dir vorstellen, gemeinsam mit Franziska das Frühstücksbuffet zu rocken?

Wir suchen noch einen Frühstücksservicemitarbeiter/-in (m/w/d) in Voll- oder Teilzeit.

Melde dich gerne:

info@inselhotel-koenig.de

Genussvoller Start in den Tag

Frühstücksbuffet begeistert mit Vielfalt, Frische und Qualität



Ein guter Urlaubstag beginnt mit einem guten Frühstück. Im Inselhotel König erwartet die Gäste ein Buffet, das mit Sorgfalt und Leidenschaft zusammengestellt wurde und Genuss, Regionalität sowie zeitgemäße Ernährungswünsche harmonisch miteinander verbindet. Das Angebot reicht von ofenfrischen Brotspezialitäten über eine vielfältige Auswahl an Käse- und Wurstvariationen bis hin zu hausgemachten Aufstrichen und Salaten, frischem Obst und ausgewählten Müslis. Saisonale Spezialitäten sorgen das ganze Jahr über für geschmackliche Abwechslung und greifen die jeweilige Jahreszeit kulinarisch auf. Mit viel Liebe zum Detail dekoriert, präsentiert sich das Buffet nicht nur geschmackvoll, sondern auch optisch ansprechend.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf vegetarischen und veganen Produkten. „Damit bieten wir eine große Auswahl für alle, die bewusst genießen oder spezielle Ernährungsformen bevorzugen“, freut

sich Geschäftsführer Ricardo Marzahl, der gleichzeitig auch auf die laktose- und glutenfreien Alternativen verweist.

Für den perfekten Start in den Morgen können die Gäste selbst entscheiden, wie sie ihre Kaffeespezialitäten und Heißgetränke genießen möchten: bequem selbst an der modernen Spezialitätenmaschine zubereitet oder ganz entspannt direkt am Tisch serviert. Zusätzlich bereitet das Küchenteam auf Wunsch frische Spiegeleier oder Omelettes zu – individuell und direkt nach Bestellung.

„Mit der Bäckerei Grünhoff aus Nordeich haben wir einen Partner an unserer Seite, der für handwerkliche Backkunst und regionale Qualität steht. Die frischen Backwaren unterstreichen unseren Anspruch, Genuss und Herkunft miteinander zu verbinden“, so Marzahl weiter.

Auch Nachhaltigkeit ist ein fester Bestandteil des Konzepts. Durch gezielte Maßnahmen wird zudem Verpackungsmaterial reduziert –

beispielsweise durch einen Butterspender.

So entsteht ein Frühstückserlebnis, das Tradition, Qualität und moderne Ansprüche vereint – für einen genussvollen Beginn eines jeden Urlaubstages auf Norderney.



im Inselhotel König

Täglich von 7.30 bis 10.30 Uhr,
25 Euro pro Person

Das Frühstücksbuffet steht selbstverständlich auch externen Gästen offen, die ihren Tag auf der Insel mit einem besonderen Genussmoment beginnen möchten.

Einfach mal

entspannen





INSELHOTEL
KÖNIG
NORDERNEY

* * * *



Einmal Festland und zurück



Gleich zu Beginn des Jahres durfte sich das Team des Inselhotel König über einen besonderen Betriebsausflug freuen. Auf Einladung von Geschäftsführer Ricardo Marzahl ging es gemeinsam aufs Festland – zunächst mit dem Schiff nach Norddeich und von dort weiter mit dem Bus nach Jever. Vor Ort blieb Zeit für einen kleinen Stadtbummel, ein entspanntes Mittagessen oder einfach eine kurze Pause vom Alltag.

Am Nachmittag stand Bewegung

auf dem Programm: Beim gemeinsamen Bowling trafen sportlicher Ehrgeiz, Teamgeist und viel Humor aufeinander. Für Gesprächsstoff sorgte am Ende vor allem der Sieger – ein Kollege, der nach eigener Aussage zuvor noch nie gebowlt hatte.

Den stimmungsvollen Abschluss bildete eine zünftige Grünkohlsause in der „Nachtschicht“, bei der traditionell auch ein Grünkohlpaar gekürt wurde. Mit einem feierlichen Ehrentanz eröffnete es den Abend

– alles Weitere bleibt, ganz im Sinne guter Feiern, unter Verschluss.

Am nächsten Tag führte die Reise zurück nach Norderney. Während einige die Überfahrt zum Ausspannen nutzten, starteten andere direkt wieder in den gewohnten Inselrhythmus und schauten noch gemeinsam Fußball in der Fischerkate. In Erinnerung bleibt vor allem das gemeinsame Erlebnis – und ein herzliches Dankeschön an den Gastgeber, der diese besondere Auszeit möglich gemacht hat.



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 KLIMA**





Frühbucher-
Rabatt



Das ganze Jahr
bei Reservierung bis
90 Tage vor Anreise
ab sieben Nächten,
Übernachtung inkl.
Frühstück



Meerzeit mit Stil

16. Februar bis 28. Juni 2026

UNSERE LEISTUNGEN:

- * täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet
- * täglich 3-Gänge-Abend-Menü
- * Nutzung der Saunalandschaft
- * zur Begrüßung eine Flasche Sekt auf dem Zimmer

3 ÜBERNACHTUNGEN:

Einzelzimmer	ab € 489,00
Doppelzimmer Kategorie I	ab € 409,00
Doppelzimmer Kategorie II	ab € 429,00

4 ÜBERNACHTUNGEN:

Einzelzimmer	ab € 539,00
Doppelzimmer Kategorie I	ab € 459,00
Doppelzimmer Kategorie II	ab € 489,00

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.

Der perfekte Abschlag mit Blick auf Mee(h)r

07. April bis 27. August 2026

UNSERE LEISTUNGEN:

- * inklusive Frühstück
- * täglich 3-Gang-Menü um 20 Uhr
- * die Nutzung unserer Saunalandschaft
- * zur Begrüßung eine Fl. Sekt und eine kleine Überraschung auf dem Zimmer
- * 1x Greenfee pro Person

3 ÜBERNACHTUNGEN:

Einzelzimmer	ab € 584,00
Doppelzimmer Kategorie I	ab € 504,00
Doppelzimmer Kategorie II	ab € 524,00

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.



Adventure Camp geht in die nächste Runde

Action & Kreativität

für die Inseljugend

Auch in diesem Spätsommer heißt es auf Norderney wieder: Raus aus dem Alltag, rein ins Abenteuer! Das beliebte Adventure Camp, initiiert und organisiert von Surfprofi Dennis Müller, für Norderneyer Kinder und Jugendliche geht in die nächste Runde und verspricht erneut ein Wochenende voller Bewegung, Kreativität und Gemeinschaft.

Das Camp richtet sich gezielt an die Inseljugend und verbindet Funsport, Teamgeist und Naturerlebnis auf ganz besondere Weise. Treffpunkt ist – wie im vergangenen Jahr – die Surfbox am Januskopf. Von dort aus startet ein abwechslungsreiches Programm, das für Anfänger ebenso geeignet ist wie für Fortgeschrittene.



Ein fester Bestandteil ist wieder der beliebte Skatecontest, bei dem die Jugendlichen selbst über die besten Runs entscheiden. Wer neu auf dem Board steht, kann in Workshops erste Fahrtechniken erlernen. Auch Basketball darf nicht fehlen: Mit verschiedenen Challenges und einem abschließenden Match wird der Courtcourt des TuS Norderney erneut zum sportlichen Mittelpunkt. Darüber hinaus sorgen kreative

Angebote wie ein Graffiti-Workshop für besondere Akzente. Unter Anleitung eines erfahrenen Künstlers lernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer den richtigen Umgang mit der Spraydose und gestalten ihr eigenes Kunstwerk. Ergänzt wird das Programm durch Highlights wie BMX, Surfskaten am Nordstrand, Balanceboard-Tests und Skimboarden im flachen Wasser.

Das Besondere: Die Teilnahme am Adventure Camp ist für die Norderneyer Jugend kostenfrei. Möglich wird dies durch das Engagement zahlreicher Inselforsoren – beispielsweise auch dem des Inselhotel König, das sich erneut als Sponsor beteiligt und damit einen wichtigen Beitrag leistet, um dieses Angebot für die Jugendlichen der Insel zu ermöglichen.



Klangvolle Tradition

Kurmusik begleitet Gäste von April bis August

Die Kurmusik auf Norderney gehört seit vielen Jahren fest zum kulturellen Leben der Insel – und auch 2026 lädt sie täglich zu musikalischen Momenten unter freiem Himmel ein. Jeweils um 11.30 Uhr und 16.00 Uhr erklingen die Konzerte in der Konzertmuschel am Kurplatz, bei schlechter Witterung im Conversationshaus. Von April bis August sorgt ein wöchentlich wechselndes Programm mit Künstlerinnen und Künstlern unterschiedlicher Stilrichtungen für abwechslungsreiche Unterhaltung.



Den Auftakt im April gestaltet zunächst das **Duo Herzklang** (bis 7. April), gefolgt von **Lorbeer und Corrigall** (8. bis 14. April), dem **Young Old Man Duo** (14. bis 21. April) sowie dem **Duo Hübner-Schönfelder** (22. bis 28. April). Zum Monatswechsel übernimmt **Patrick Lueck** (28. April bis 5. Mai), bevor im Mai unter anderem **Pure Vocals** (5. bis 12. Mai), erneut das **Young Old Man Duo** (12. bis 19. Mai), **Robin Kap** (19. bis 26. Mai) und die Indie-Pop-Band



The Rehats (26. Mai bis 2. Juni) zu hören sind.

Auch in den Sommermonaten setzt sich die musikalische Vielfalt fort: Im Juni und Juli stehen unter anderem **Young Old Man Duo** (2. bis 9. Juni und 14. bis 21. Juli), **Pure Vocals** (9. bis 16. Juni), **Morgan Finlay** (16. bis 23. Juni), **Safe, Sane und Single** (23. bis 30. Juni), **Triolaisix** (30. Juni bis 7. Juli), **Gabriel Zanetti** (7. bis 14. Juli) sowie die **Mesdames Musicales** (21. bis 28. Juli) auf dem Programm. In der Hochsaison kehrt außerdem **Patrick Lueck** (29.07.–04.08.) noch einmal zurück.

Den August prägen schließlich er-

neut das **Duo Herzklang** (4. bis 11. August), das **Young Old Man Duo** (11. bis 18. August), **Eddie and The Lucky Man** (19. bis 25. August) sowie zum Monatsabschluss **Robin Kap** (26. August bis 1. September). Der Besuch der Kurkonzerte bleibt dabei niedrigschwellig: Für Inha-



berinnen und Inhaber der NorderneyCard ist der Eintritt kostenfrei. Damit setzt die Insel ihre lange Tradition fort, Gästen wie Einheimischen täglich musikalische Begegnungen in besonderer Atmosphäre zu bieten.



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:
 Dirk Klapsing

Redaktion: Mike Hünting

Events

... auf Norderney
 ab April 2026



02. April, 19.00 Uhr

Kein Pardon – Das Musical

Die satirische Musical-Fassung des Hape-Kerkeling-Klassikers thematisiert den Aufstieg und Fall im Fernsehgeschäft.
 Kurtheater

04. April, ab ca. 19.30 Uhr

Traditionelles Osterfeuer

Weststrand



15. und 16. Mai 2026, ganztägig

Niedersächsische Landesgrillmeisterschaften

Kurplatz

22. bis 24. Mai 2026, ganztägig

White Sands Festival

Ein spektakulärer Mix aus Beachvolleyball auf nationalem Top-Niveau und abendlichen DJ-Events mit DJ Thomilla und DJ David Puentez am Meer.

10. Juni bis 19. Juli

FanNyle

Public Viewing zur Fußball Weltmeisterschaft 2026

16. Juni, 19.30 Uhr

Theater: Tod auf dem Nil

Die Landesbühne Niedersachsen zeigt Agatha Christies berühmten Krimi in einer fesselnden Inszenierung.
 Kurtheater

25. Juli, ab 18 Uhr

Meine Insel Lauf

Der Cityabend-Lauf führt Teilnehmer auf verschiedenen Distanzen durch die malerischen Gassen der Insel.
 Innenstadt/Kurplatz

29. Juli bis 2. August, jeweils ab 20.30 Uhr

Summertime@Norderney

In der Arena am Nordstrand spielen Robin Schulz (29. Juli), ClockClock (30. Juli), Sarah Connor (31. Juli und Zusatzkonzert am 1. August) und DJ Ötzi & Band (2. August).
 Arena am Nordstrand



6. bis 10. August, ganztägig

20. Norderneyer Winzerfest

Bekannte deutsche Winzer präsentieren ihre Weine und Brände in festlicher Atmosphäre.
 Kurplatz

Westhoff

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

KAFFEEKULTUR AUS LEIDENSCHAFT



G. Westhoff

GEBR. WESTHOFF · 28323 BREMEN · WWW.WESTHOFF.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



Bewirb dich jetzt: bewerbung@inselhotel-koenig.de

Infos gibts auch unter: www.inselhotel-koenig.de



INSELHOTEL
KÖNIG
NORDERNEY

Mord und Totschlag auf Norderney

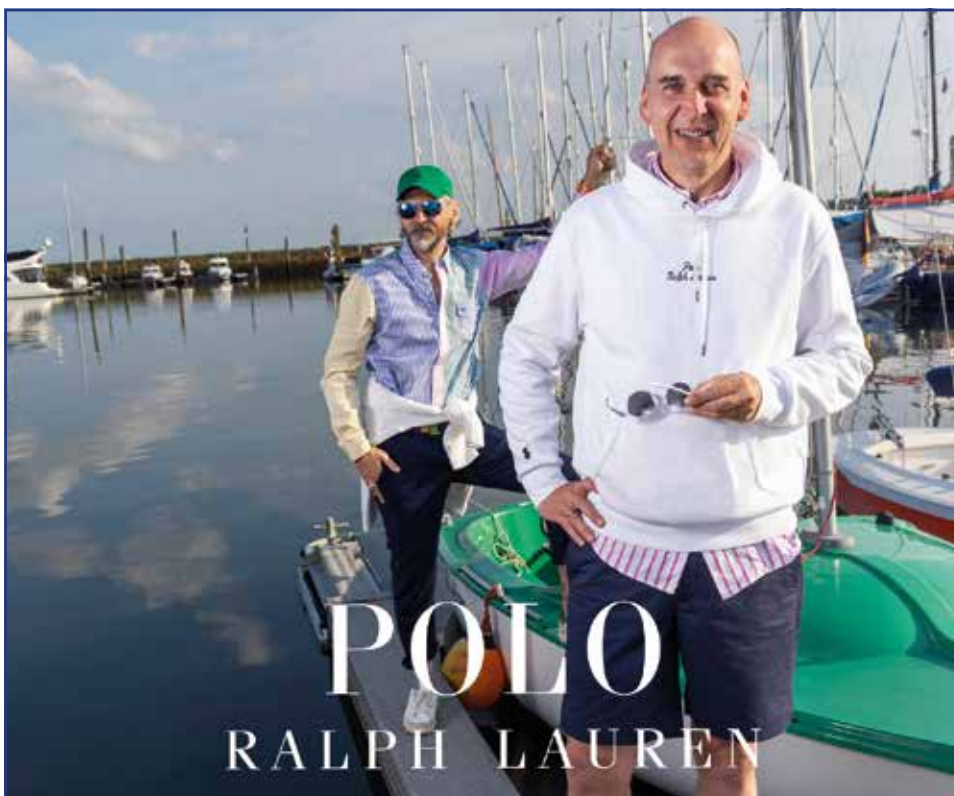


Unter dem bereits für das Osterfeuer aufgeschichteten Holz am Weststrand von Norderney liegt ein Toter. Es ist Mattes, der einzige Obdachlose der Insel. Er wurde erschlagen, in seinen Taschen findet man jede Menge alte D-Mark-Scheine. Inselbewohnerin Tilla Flock hat gerade mal wieder die Brocken beim Anzeigenblatt ihrer Schwester geschmissen. Zusammen mit dem dauerurlaubenden katholischen Priester Hark sucht sie nach einem Motiv für den Mord und landet zunächst auf der Nachbarinsel

Borkum. Dann wird ein Brandanschlag auf das Archiv des Inselblattes verübt. Jetzt sind Tilla und Hark erst recht angespornt, den Mörder zu finden – und geraten dabei selbst in höchste Gefahr. Auch in seinem zweiten Inselkrimi führt Autor Joachim F. Kuck seine Leserschaft wieder hinter die Dünen, in die Ställe und in die Keller der Insel, wo mehr Geheimnisse verborgen scheinen, als es sich ein Tourist ausmalen kann. Ein Krimi, so frisch und kräftig wie der Wind auf Norderney.



„Mörderney. Das Grab im Sand“ von Joachim F. Kuck, Kriminalroman, Rowohlt Verlag, € 14,00 Taschenbuch, 349 Seiten, ISBN 978-3-499-01634-9,




MANNEFELD
Münster • Norderney

MODE FÜR SIE UND IHN

STRANDSTRASSE
26548 NORDERNEY
TEL. 04932 2994

WWW.MANNEFELD-
NORDERNEY.COM

herzen'S
angelegenheit

handstich



PARAJUMPERS



JACOB COHEN

Blauer



UNSER LOGO – JETZT SO FRISCH WIE UNSER SORTIMENT.

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 08:00 – 18:00 Uhr Ladenverkauf in Upgant-Schott



Hansestraße 4
26529 Upgant-Schott
Web: www.albert-wilts.de

Telefon: 0 49 34 - 9 10 60
Telefax: 0 49 34 - 9 10 62 9
E-Mail: info@albertwilts.de



Mehr erfahren –
einfach scannen



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



**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**



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

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:
Montagsmorgen zum Beispiel...



Dächer für Menschen

 **EBERHARDT**
DER DACHDECKER

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



**WO DESIGN
AUF HANDWERK TRIFFT**



WOODERIA
OBJEKTEINRICHTUNG

GASTRONOMIE
FERIENAPARTMENT
HOTELLERIE
OUTDOORLÖSUNGEN



WOODERIA
Objekteinrichtungen GmbH
E-Mail: info@wooderia.de
Telefon: 04445 / 966 78 5

HEUTE EIN KÖNIG



König Pilsener