



INSELHOTEL  
**KÖNIG**  
NORDERNEY

\* \* \* \*

Mein  
*Wohlfühl-*  
Hotel

...*post!*  
ZEIT FÜR NEUES!

**In dieser Ausgabe:**

- \_ Carmen Schade und Franziska Bruns gehören seit 25 bzw. 20 Jahren zum Team
- \_ Eine Inselrundfahrt mit der Linie 8 verbindet alle Sehenswürdigkeiten Norderneys
- \_ Geburtstag, Hochzeit oder ein anderer Anlass: Bei uns kann königlich gefeiert werden

HERBST.WINTER 2026

# 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**



- 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

**ADRESSE:**  
Hansestraße 4  
26529, Upgant-Schott

**WEB:**  
[www.albert-wilts.de](http://www.albert-wilts.de)

**TELEFON:**  
0 49 34 - 9 10 60

**TELEFAX:**  
0 49 34 - 9 10 62 9

**E-MAIL:**  
[info@albertwilts.de](mailto:info@albertwilts.de)



Mehr erfahren,  
einfach scannen



# Frischer Wind

Inselhotel König Norderney



## Liebe Freundinnen und Freunde, liebe Gäste,

von den letzten warmen Spätsommertagen über stürmische Herbstwochen und klare Wintertage bis zu den ersten Frühlingsboten zeigt sich Norderney stets von einer neuen Seite. Die Insel lädt dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen. Im Inselhotel König möchten wir dazu beitragen, dass daraus eine besondere Auszeit wird – mit herzlicher Gastfreundschaft, kulinarischen Genüssen und Momenten, die in Erinnerung bleiben.

Auch diese Ausgabe unserer „...post!“ gewährt einen Blick hinter die Kulissen. Andrii Makoviichuk und Khrystyna Siusko erzählen von ihren Wegen vom Auszubildenden zur Führungskraft. Ihre Geschichten zeigen, welche Möglichkeiten entstehen, wenn Talent, Leidenschaft und Vertrauen zusammenkommen.

Außerdem geht es ums Feiern: Ob exklusive Hochzeit, gemütlicher Geburtstag oder festliches Beisammensein – mit dem Restaurant „Leib & Seele“, der Bülow Bar und der Fischerkate bietet unser Haus den passenden Rahmen. Eine Übernachtung in der Turmsuite macht einen solchen Tag schließlich vollkommen.

Natürlich finden Sie in dieser Ausgabe auch Neuigkeiten aus dem Hotel sowie unsere aktuellen Angebote für eine erholsame Auszeit auf Norderney.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und eine sehr schöne Zeit auf der Insel.

## Ihr Team vom Inselhotel König

*Ricardo Marzahl*

Ricardo Marzahl  
Geschäftsführer

*Nico Ennen*

Nico Ennen  
Geschäftsführer

## Inhalt

### Aktuelles:

- Betriebsjubiläum im Inselhotel König Seite 4

### Genuss pur:

- Genuss-Tipp: Knusperhähnchen Seite 6
- Wein-Tipp: Gutswein Bio trocken Seite 7
- Bar-Tipp: Frozen Strawberry Daiquiri Seite 7

### Ganz persönlich:

- Andrii Makoviichuk und Khrystyna Siusko Seite 10

### Intern:

- Gear Down Seite 9
- Ausbildung mit Qualität und Perspektive Seite 11
- Unvergessliche Feste Seite 17

### Buchbar:

- Tolle Angebote von Herbst bis Frühling Seite 15

### Inselgeschichte:

- Erkundungsdrohne der Freiwilligen Feuerwehr Norderney Seite 8
- Bus Fischer bringt Gäste zu den schönsten Orten Seite 14

### Immer was los:

- Events auf Norderney Seite 18

### Unterhaltsam:

- Inselhotel historisch Seite 20
- Grübeln, Knobeln, Gewinnen Seite 21

### Zur Orientierung:

- Lageplan der Insel Seite 22

# Viele gemeinsame Jahre

Carmen Schade und Franziska „Franzi“ Bruns feiern ihr Betriebsjubiläum im Inselhotel König

*Was wäre ein Hotel ohne die Menschen, die ihm ein Gesicht geben? Im Inselhotel König sind es viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit ihrem Engagement, ihrer Erfahrung und ihrer herzlichen Art dafür sorgen, dass sich Gäste vom ersten Moment an willkommen fühlen. Zwei von ihnen feiern in diesem Jahr ein ganz besonderes Jubiläum: Carmen Schade blickt auf 25 Jahre im Inselhotel König zurück, Franziska „Franzi“ Bruns auf 20 Jahre.*



Dort ist sie für viele Gäste eines der ersten freundlichen Gesichter bei der Anreise und verabschiedet sie am Ende ihres Aufenthalts ebenso herzlich. Ihre Vielseitigkeit, ihre positive Art und ihre tiefe Verbundenheit mit dem Haus machen sie zu einer festen Größe im Inselhotel König.

Auch Franziska „Franzi“ Bruns ist eng mit der Geschichte des Hauses verbunden. Am 1. August 2006 begann sie ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau und damit einen neuen Lebensabschnitt im Inselhotel König. Während ihrer Ausbildung durchlief sie sämtliche Abteilungen und lernte so die vielen unterschiedlichen Facetten des Hotelalltags kennen. Nach ihrem erfolgreichen Ab-

Am 21. Dezember 2001 begann für Carmen Schade ihre Reise im Inselhotel König. Kurz vor Weihnachten startete sie im damaligen Restaurant „Norderney Treff“ – und wurde dort, wie sie selbst vielleicht sagen würde, sprichwörtlich direkt ins kalte Wasser geworfen. Doch Carmen ließ sich davon nicht beeindrucken. Mit ihrer offenen, humorvollen und herzlichen Art fand sie schnell ihren Platz im Haus und bei den Gästen.

In den vergangenen 25 Jahren war Carmen an vielen Stellen im Inselhotel König im Einsatz. Sie servierte leckere Speisen und Getränke, hatte stets einen flotten Spruch auf den Lippen und ebenso immer ein offenes Ohr für die Wünsche und Anliegen der Gäste. Auch in der

„Fischerkate“ und im „Strandkorb“ war sie tätig. Es gibt wohl kaum einen Winkel im Inselhotel König, den Carmen nicht kennt – und kaum eine Aufgabe, die sie nicht mit viel Erfahrung und Herzlichkeit gemeistert hat.

Seit 2019 gehört Carmen außerdem zum Team an der Rezeption.





schluss wechselte Franzl an die Rezeption, wo sie die Gäste fortan mit Freundlichkeit, Kompetenz und einem sicheren Gespür für deren Wünsche empfing. Regelmäßig übernahm sie außerdem die Vertretung des Nachtportiers.

Als im Jahr 2019 die Position der Empfangsleitung frei wurde, fiel die Wahl auf „Franzi“, wie ihre Kollegen sie nennen. Seitdem führt sie diesen Bereich mit großem Engagement und viel Herzblut. Sie ist eine verlässliche Ansprechpartnerin für die Gäste und zugleich eine geschätzte Kollegin, die den Überblick behält, Verantwortung übernimmt und ihr Wissen gerne weitergibt.

„Carmen und Franzl stehen auf ganz besondere Weise für das, was unser Inselhotel König ausmacht: echte Gastfreundschaft, Verlässlichkeit und eine große Verbundenheit mit unserem Haus“, sagt Geschäftsführer Ricardo Marzahl. „Beide haben über viele Jahre hinweg dazu beigetragen, dass sich unsere Gäste bei uns wohlfühlen. Dafür danken wir ihnen von Herzen und gratulieren ganz herzlich zu ihren Jubiläen.“

## Leib & Seele

MEIN RESTAURANT

*Wo die Liebe  
den Tisch deckt,  
schmeckt das Essen  
am besten.*

**Moderne und zeitgemäße à la carte Küche**

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

12.00 bis 21.00 Uhr · Tischreservierungen sind erbeten.

## Grünhoff

Backstuv seit 1914

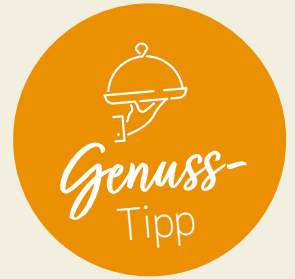
# IHR HAUSLIEFERANT!

**Zum Bahnkolk 3 | 26506 Norddeich**  
**0 49 31 – 84 33 | [www.gruenhoffs-backstuv.de](http://www.gruenhoffs-backstuv.de)**

Gefülltes

# Knusperhähnchen

mit Velouté, Kartoffelpüree und Gemüse



## Zutaten für 4 Personen:

### Für das Hähnchen:

4 Hähnchenbrustfilets  
(je ca. 180–200 g)

Salz

Cayennepfeffer

120 g weiche Butter

2 EL fein gehackter Dill

80 g Mehl

2 Eier

150 g Panko oder

Semmelbrösel

Pflanzenöl zum Frittieren

100 ml Sahne

Salz

Weißer Pfeffer

### Für das Kartoffelpüree:

800 g mehligkochende

Kartoffeln

100 g Butter

100 ml Sahne

Salz, Pfeffer

frisch geriebene

Muskatnuss

### Für das Gemüse:

200 g gepulte Erbsen

200 g Zuckerschoten

8 Möhren mit Grün

20 g Butter

Salz

Weißer Pfeffer

### Für die

### Hähnchen-Velouté:

30 g Butter

30 g Mehl

500 ml heiße

Hühnerbrühe

**Geheimtipp:** Die Dillbutter vor dem Füllen vollständig einfrieren. So lässt sich das Hähnchen leichter verschließen und die Butter bleibt während des Garens im Inneren. Erst beim Anschneiden läuft sie aromatisch aus und sorgt für den typischen Effekt dieses Klassikers.

**1. Dillbutter vorbereiten:** Die weiche Butter mit dem fein gehackten Dill verrühren und mit Meersalz sowie einer Prise Cayennepfeffer würzen. Zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen (am besten einfrieren).

**2. Knusperhähnchen:** Die Hähnchenbrustfilets seitlich einschneiden und vorsichtig zu einer Tasche öffnen. Je ein Stück der gut gekühlten Dillbutter einlegen und die Öffnung sorgfältig verschließen. Die Filets leicht mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Anschließend zuerst im Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und mit Panko panieren. Für eine besonders stabile und knusprige Panade den Vorgang mit Ei und Panko wiederholen. In 170 °C heißem Pflanzenöl etwa 5–6 Minuten goldbraun frittieren und anschließend im auf 180 °C vorgeheizten Backofen weitere 8–10 Minuten fertig garen.

**3. Hähnchen-Velouté:** Butter schmelzen, das Mehl einrühren und hell anschwitzen. Nach und nach die heiße Hühnerbrühe einrühren und unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Sahne zugeben und die Sauce mit Salz sowie weißem Pfeffer abschmecken.

**4. Kartoffelpüree:** Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich garen und abgießen. Kurz ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter und heiße Sahne im Verhältnis 1:1 unterarbeiten, bis ein feines, cremiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

**5. Gemüse:** Die Bundmöhren putzen und dabei etwa 2 cm vom Möhrengrün stehen lassen. Je nach Größe längs halbieren. Die Möhren in Salzwasser 4–5 Minuten bissfest garen. Zuckerschoten putzen und zusammen mit den gepulten Erbsen für 2–3 Minuten blanchieren. Das Gemüse anschließend in Eiswasser abschrecken. Vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne zerlassen, Möhren, Erbsen und Zuckerschoten darin glasieren und mit Salz sowie weißem Pfeffer abschmecken.

**Anrichten:** Die Hähnchen-Velouté mittig auf den Teller geben. Das Kartoffelpüree als Quenelle darauf oder leicht versetzt anrichten. Bundmöhren, Zuckerschoten und gepulte Erbsen locker und natürlich auf der Sauce verteilen. Das knusprige Hähnchen seitlich mittig auf dem Teller platzieren. Mit Erbsenkresse, Kapuzinerkresse oder Dillspitzen garnieren und sofort servieren.



2024ER WEISSBURGUNDER  
& CHARDONNAY

## GUTSWEIN BIO TROCKEN

Die Trauben für unsere Gutsweine lesen wir aus unseren jüngeren Weinbergen sowie aus Weinbergen die nicht am Petersberg in Gau-Odernheim liegen. Auch die erste frühe Lese unserer Ortswein-Weinberge kommen in den Gutswein. Feine Frucht, gelbe Früchte und etwas Mandel. Elegant, feinsalzige Mineralität mit einer sanften, leicht cremigen Säure.

### Analysedaten:

- 70 % Weißburgunder & 30 % Chardonnay
- Restzucker: 3,9 g
- Säure: 5 g
- Alkohol: 12 % vol
- Trinktemperatur: 8-10 °C

Weingut Becker Landgraf  
Julia & Johannes Landgraf  
Im Felsenkeller 1  
55239 Gau-Odernheim



## Frozen Strawberry Daiquiri

### Zutaten (1 Cocktail):

- 1 große Schaufel Crushed Ice oder Eiswürfel
- 4-6 frische Erdbeere (oder andere Früchte - je nach Geschmack)
- 1-2 cl Erdbeersirup (je nach gewünschter Süße)
- 5 cl weißer Rum (klassisch) oder brauner Rum (kräftigeres Aroma)
- 2 cl frisch gepresster Limettensaft



Bar-Tipp

1. Eis, Erdbeeren, Erdbeersirup, Rum und Limettensaft in einen Blender geben.
2. Alles etwa 20-30 Sekunden mixen, bis eine cremige, halbgefrorene Konsistenz entsteht.
3. Falls der Drink zu dick ist, einen kleinen Schuss Wasser oder etwas mehr Limettensaft hinzufügen. Ist er zu flüssig, einfach noch etwas Eis dazugeben.
4. In ein gekühltes Cocktailglas füllen und nach Wunsch mit einer Erdbeere oder einer Limettenscheibe garnieren.

**Hinweis:** Weißer Rum ergibt den klassischen, fruchtigen Daiquiri. Brauner Rum verleiht dem Cocktail mehr Tiefe und eine leichte Karamellnote, wodurch der Rumgeschmack deutlicher hervortritt.

# Neue Perspektiven für mehr Sicherheit



Die Freiwillige Feuerwehr Norderney bekommt Unterstützung aus der Luft: Eine neue Erkundungsdrohne ermöglicht künftig schnelle Lagebilder aus schwer zugänglichen Bereichen und kann dank Wärmebildkamera unter anderem bei der Suche nach vermissten Personen oder dem Aufspüren von Glutnestern eingesetzt werden. Die Aufnahmen werden direkt an den Einsatzleitwagen übertragen und können den Einsatzkräften so wertvolle Informationen für ihre Entscheidungen liefern.

Möglich wurde die 33.000 Euro teure Anschaffung durch großes ehrenamtliches und finanzielles Engagement: Der Förderverein der Freiwilligen Feuerwehr Norderney brachte das Projekt mit Unterstützung zahlreicher Spender auf den Weg, der Lions Club Norderney und der Rotary Club Norderney haben sich mit je 10.000 Euro an der Finanzierung beteiligt. Ein starkes Beispiel dafür, wie gemeinsames Engagement ganz konkret zur Sicherheit auf der Insel beiträgt.

FAHRRADVERLEIH



## KRANICH

LASTENRÄDER · E-BIKES · CITYRÄDER  
KINDERRÄDER · HUNDEHÄNGER · KINDERHÄNGER



Jann-Berghaus-Str. 78 | Tel. 04932 9 33 82 90  
Friedrichstr. 4 | Tel. 04932 84 04 44  
**NORDERNEY**





## Chillig schaukeln

Auf der bestehenden Holzplattform an der Weißen Düne sind ab sofort vier Hängesitzkörbe installiert. Sie laden Gäste und Insulaner dazu ein, die Ruhe, den freien Blick auf die Nordsee und die besondere Atmosphäre des Strandabschnitts zu genießen. Mit der bewusst zurückhaltenden Gestaltung setzt die Staatsbad Norderney GmbH kleine, naturnahe Akzente, ohne den ursprünglichen Charakter der Weißen Düne zu verändern.

# Gear Down

Seit fast 20 Jahren ein Stück Fischerkate

Was vor knapp 20 Jahren mit einem Auftritt bei einem Kneipenfestival begann, ist längst zu einer festen Norderney-Tradition geworden: Mindestens einmal im Jahr steht die Band Gear Down aus Südhessen in der Fischerkate auf der Bühne. „Wir haben Ricardo Marzahl bei einem Auftritt kennengelernt und daraus folgte dann ein Auftritt bei einem Kneipenfestival auf Norderney“, erinnert sich Mario Keute. Das Konzert wurde ein voller Erfolg – und der Grundstein für viele weitere Auftritte auf der Insel war gelegt.

Inzwischen ist Gear Down nicht nur regelmäßig in der Fischerkate zu erleben, sondern begleitet auch Hochzeiten und Geburtstage



// Robert Neuber (Bass und Gesang), Mario Keute (Drums, Gesang und Gitarre) und Behzad Shababi (Gitarre und Gesang) (v.l.) sind Gear Down.

auf Norderney. „Es hat sich mittlerweile eine echte kleine Familie entwickelt“, sagt der Drummer und Sänger. Obwohl alle drei Musiker weiterhin berufstätig sind und mehr als 500 Kilometer bis zur

Fähre zurücklegen müssen, sind die Insel-Auftritte für die Band alles andere als anstrengende Pflicht: **Sie sind Ausgleich, Wiedersehen und ein kleiner Kurzurlaub zugleich.**





PRIVATRÖSTEREI  
seit 1868








**GENERATIONSÜBERGREIFENDE  
LEIDENSCHAFT FÜR KAFFEE**

Seit über 150 Jahren prägen unsere vielfältigen Kreationen die Welt des Genießens. Von aromatischen Kaffees über charaktervolle Tees bis zu eleganter Trinkschokolade bieten wir alles, was Gourmets lieben und Gastronomen brauchen, um ihre anspruchsvolle Kundschaft vollendet zu verwöhnen.



GEBR. WESTHOFF GMBH & CO. KG • EMIL SOMMER STRASSE 8 • 28329 BREMEN • 0421 4685-1 • INFO@WESTHOFF.DE • WWW.WESTHOFF.DE

# Zwischen Lieblingsplätzen und Karrierewegen

Andrii Makoviichuk und Khrystyna Siusko im „...post!“-Fragebogen

**A**ndrii Makoviichuk, Gastronomischer Leiter im Inselhotel König, und Sous-Chefin Khrystyna Siusko sprechen über ihre Lieblingsorte auf Norderney, kulinarische Entdeckungen und ihren beruflichen Weg im Hotel.

## Was ist euer Lieblingsplatz auf der Insel?

**Andrii:** Mein Lieblingsplatz ist der Kurpark. Dort gehe ich gerne spazieren, höre dabei gute Musik über meine Kopfhörer und kann wunderbar abschalten.

**Khrystyna:** Besonders gerne bin ich in den Dünen hinter dem Leuchtturm. Dort ist es ruhig, man befindet sich mitten in der Natur und begegnet nur wenigen Menschen. Diese besondere Ruhe und die schöne Landschaft gefallen mir sehr.

## Wie verbringt ihr eure Freizeit?

**Andrii:** Ich gehe sehr gerne essen. Besonders bei gutem Wetter liebe ich es, irgendwo auf einer Terrasse zu sitzen und etwas Leckeres zu genießen. Dabei probiere ich gerne Neues aus – nicht nur aus Genuss, sondern auch, um neue Ideen und Inspirationen zu sammeln.

**Khrystyna:** In meiner Freizeit treibe ich gerne Sport und probiere immer wieder neue Sportarten aus. Wenn



//Khrystyna Siusko

sich die Gelegenheit ergibt, verreise ich außerdem gerne, entdecke neue Orte und gehe gut essen. Auch dabei lasse ich mich gerne von neuen Eindrücken inspirieren.

## Welches deutsche Gericht kanntet ihr vorher nicht, esst ihr mittlerweile aber sehr gerne?

**Andrii:** Ganz klar: Currywurst! Ich glaube, sie war sogar eines der ersten deutschen Gerichte, die ich hier gegessen habe. Von zu Hause kannte ich sie vorher überhaupt nicht.

**Khrystyna:** Bei mir ist es Grünkohl. Anfangs war ich eher skeptisch, weil ich das Gericht von zu Hause nicht kannte. Irgendwann habe ich dann einen richtig gut zubereiteten

Grünkohl probiert – und seitdem esse ich ihn nicht nur gerne, sondern koche ihn auch selbst.

## Welche Aufgabe macht euch in eurem Beruf besonders viel Spaß?

**Andrii:** Auch wenn ich mittlerweile viele spannende Aufgaben in der Planung, Organisation und Führung meines Serviceteams übernehme, arbeite ich nach wie vor am liebsten direkt im Service. Der Kontakt zu den Gästen, die Gespräche am Tisch und die persönliche Betreuung machen mir besonders viel Freude.

**Khrystyna:** Am liebsten koche ich. Ich stehe gerne selbst am Herd, und genau das bereitet mir an meinem Beruf am meisten Freude. Natürlich gehören noch viele weitere Aufgaben zu meiner Position, aber das Kochen ist und bleibt meine größte Leidenschaft.

## Wie wurdet ihr damals im Team aufgenommen?

**Andrii:** Alle waren von Anfang an sehr freundlich und hilfsbereit. Gerade zu Beginn habe ich sprachlich manchmal etwas nicht verstanden und musste mehrfach nachfragen, was ich machen sollte. Dafür hatten alle viel Verständnis und Geduld.

**Khrystyna:** Ich wurde von den Kollegen und den Vorgesetzten wirklich sehr gut aufgenommen. Obwohl ich



//Andrii  
Makoviichuk

anfangs kaum Deutsch sprechen konnte, habe ich von allen Seiten viel Unterstützung bekommen. Dadurch konnte ich mich schnell weiterentwickeln. Einen besseren Start hätte ich mir nicht wünschen können.

**Heute seid ihr beide Führungskräfte. Hattet ihr euch eure berufliche Laufbahn so vorgestellt?**

**Andrii:** Nein, überhaupt nicht. Ich hätte niemals gedacht, dass sich meine Laufbahn so schnell entwickeln und ich so früh eine Führungsposition übernehmen würde.

**Khrystyna:** Ganz so direkt verlief mein Weg nicht. Nach meiner Ausbildung habe ich zunächst als Chef de Partie gearbeitet. Anschließend habe ich in verschiedenen Restaurants zur Probe gearbeitet, um weitere Erfahrungen zu sammeln und unterschiedliche Küchen kennenzulernen. Danach war ich für kurze Zeit in einem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant als Saucier tätig. Schließlich bin ich ins Inselhotel König zurückgekehrt und habe hier meinen Weg als Sous-Chefin fortgesetzt.



## Ausbildung mit Qualität und Perspektive

Eine gute Ausbildung lebt nicht nur von Fachwissen. Ebenso wichtig sind feste Ansprechpartner, ehrliches Feedback und das Gefühl, von Anfang an Teil des Teams zu sein. Genau dafür steht das Inselhotel König, das mit dem DEHOGA-Qualitätssiegel „TOP-Ausbildungsbetrieb“ ausgezeichnet wurde.

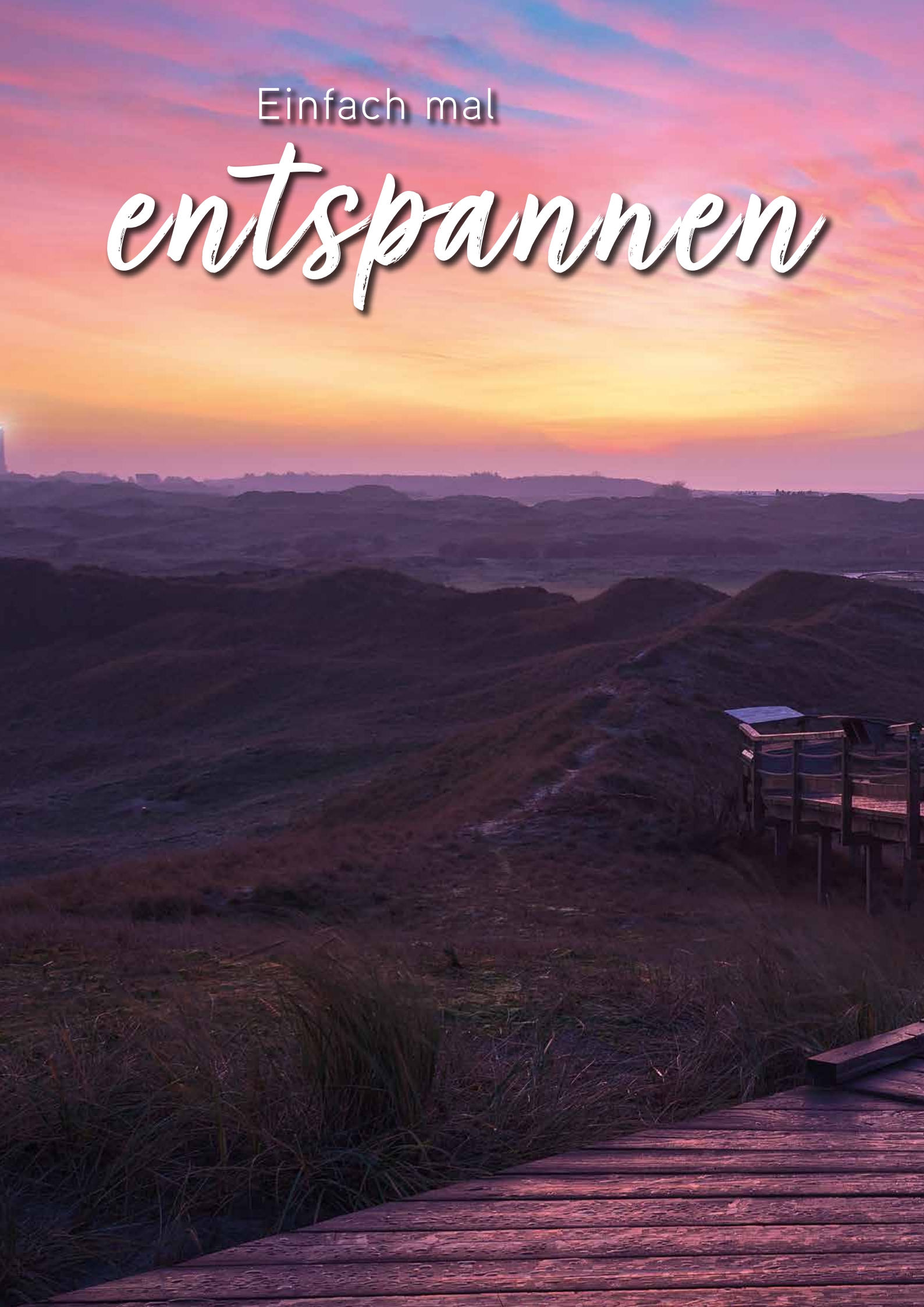
Die Zertifizierung orientiert sich an zwölf verbindlichen Leitsätzen. Dazu zählen unter anderem eine strukturierte Einarbeitung, qualifizierte Ausbilder, ein respektvoller Umgang miteinander sowie gezielte Möglichkeiten zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung. Auch die Vorbereitung auf Prüfungen und die weitere Karriereplanung gehören dazu. Besonders wichtig: Bei der Bewertung kommen auch die Auszubildenden selbst zu Wort. Ihre Erfahrungen und ihre Zufriedenheit fließen unmittelbar in den Zertifizierungsprozess ein.

Im Inselhotel König wird Ausbildung als Aufgabe des gesamten Teams verstanden. Die Nachwuchskräfte lernen im Laufe ihrer Ausbildung verschiedene Bereiche des Hauses kennen – von der Rezeption über den Service bis in die Küche. So erhalten sie einen umfassenden Einblick in die Abläufe eines Hotels und erfahren, wie eng die einzelnen Abteilungen zusammenarbeiten. Neben der praktischen Arbeit gehören die Zusammenarbeit mit der Berufsschule, regelmäßige Gespräche, individuelle Förderung und eine gezielte Prüfungsvorbereitung zum Ausbildungskonzept. Ebenso wichtig sind Teamarbeit, Eigenverantwortung, Kommunikation und ein sicherer Umgang mit den Gästen.

„Das macht uns natürlich stolz und bestätigt uns gleichzeitig, dass wir in Sachen Ausbildung auf dem richtigen Weg sind“, sagt Geschäftsführer Ricardo Marzahl. Für das Inselhotel König ist das Siegel daher nicht nur eine Auszeichnung, sondern auch ein Versprechen: jungen Menschen einen guten Start ins Berufsleben und echte Perspektiven für ihre weitere Laufbahn zu bieten.

Einfach mal

*entspannen*





INSELHOTEL  
**KÖNIG**  
NORDERNEY

\* \* \* \*



Meisterbetrieb  
**ELEKTRO  
MOTZKUS**  
Inh. Maik Rech

---

**Unsere Leistungen**

- Elektroinstallation
- Sanierung
- Antennen- & Satellitentechnik
- Smart Home KNX / Homematic
- Photovoltaik (PV-Anlagen)
- Computer- & Netzwerktechnik
- Lichtdesign (Steuerung+Planung)
- Telekommunikation
- Video- und Sicherheitssysteme / Einbruchmeldeanlagen

**Zusätzlich bieten wir fachkompetente Beratung in unserem Elektrofachgeschäft.**

**Wir führen**

- Groß- und Kleingeräte wie Waschmaschinen, Trockner, Geschirrspüler, Herd-Sets, Kühl- und Gefrierschränke
- TV-Geräte
- Multimedia-Geräte

**Unsere Markenprodukte:**

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |
|    |    |    |
|   |   |   |
|  |  |  |

(Verkauf & Reparatur)

**IST DER FUNKE SCHON ÜBERGESPRUNGEN?**

**WIR BILDEN AUS!**

**BEWIRB DICH UNTER:**

🏠 Im Gewerbegebiet 53  
26548 Norderney

☎ 04932 - 3074

🌐 elektro-motzkus.de

✉ info@elektro-motzkus.de



# Einsteigen und Eiland entdecken

Bus Fischer bringt Gäste  
zu den schönsten Orten  
Norderneys

**O**b Leuchtturm, Weiße Düne, Oase oder Ostland: Norderney ist abwechslungsreich und hält hinter jeder Düne neue Eindrücke bereit. Damit Gäste die Insel ganz bequem und in ihrem eigenen Tempo entdecken können, ist Bus Fischer seit vielen Jahren ein verlässlicher Partner auf Norderney. Seit 1949 bringt das Familienunternehmen seine Fahrgäste sicher und komfortabel ans Ziel und ist längst ein fester Bestandteil des Insellebens.

Besonders beliebt ist die Inselrundfahrt mit der Linie 8. Nach dem Hop-on-Hop-off-Prinzip können Fahrgäste den ganzen Tag über an insgesamt elf Haltestellen ein- und aussteigen und sich ihre ganz persönliche Entdeckungstour zusammenstellen. Die Strecke führt vom Fähranleger und dem Stadtzentrum bis zu den schönsten Ausflugszielen im Osten der Insel. Unterwegs gibt es interessante Informationen über Norderney und das Weltnaturerbe. Bei schönem Wetter wird die Fahrt auf dem offenen Oberdeck des Doppeldeckerbusses zu einem ganz besonderen Erlebnis. Auch für Tagesgäste ist die Inselrundfahrt ideal, denn die Fahrzeiten sind auf die Fährverbindungen abgestimmt. Weitere Infos zu Fahrplänen, Preisen und Angeboten: [www.bus-fischer.de](http://www.bus-fischer.de).





**REITSCHULE JUNKMANN**

**Telefon (04932) 92410 [www.reitschule-junkmann.de](http://www.reitschule-junkmann.de)**

Reiten am Strand - Reitunterricht - Ponyreiten - Gastpferdeweiden und Gastpferdboxen

 **@reitschulejunkmann**

## Herbstträume

30.08.-08.10.2026 & 11.-29.10.2026

### UNSERE LEISTUNGEN:

- \* 4 Übernachtungen (Sonntag bis Donnerstag)
- \* täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet
- \* Begrüßungsgetränk
- \* täglich 3-Gänge-Abend-Menü
- \* 1x Inselrundfahrt mit der Bimmelbahn
- \* Freie Nutzung der Saunalandschaft
- \* kostenfreier Bademantel sowie Saunatasche mit Saunatüchern und Badeslippern auf dem Zimmer

### 4 ÜBERNACHTUNGEN (30.08. BIS. 08.10. 2026)

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Einzelzimmer              | ab € 614,00 |
| Doppelzimmer Kategorie I  | ab € 509,00 |
| Doppelzimmer Kategorie II | ab € 529,00 |

### 4 ÜBERNACHTUNGEN (11. BIS. 29.10. 2026)

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Einzelzimmer              | ab € 604,00 |
| Doppelzimmer Kategorie I  | ab € 489,00 |
| Doppelzimmer Kategorie II | ab € 509,00 |

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.

Frühbucher-  
Rabatt

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



## Zwischen den Tagen

26. bis 29. Dezember 2026

### UNSERE LEISTUNGEN:

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

### 2 ÜBERNACHTUNGEN:

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Einzelzimmer              | ab € 374,00 |
| Doppelzimmer Kategorie I  | ab € 317,00 |
| Doppelzimmer Kategorie II | ab € 337,00 |

### 3 ÜBERNACHTUNGEN:

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Einzelzimmer              | ab € 464,00 |
| Doppelzimmer Kategorie I  | ab € 387,00 |
| Doppelzimmer Kategorie II | ab € 407,00 |

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Aufpreis Turmsuite  | pro Nacht € 89,00 |
| Aufpreis Königsuite | pro Nacht € 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.

## Weihnachten

22. bis 26. Dezember 2026

### 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              | ab € 599,00 |
| Doppelzimmer Kategorie I  | ab € 547,00 |
| Doppelzimmer Kategorie II | ab € 567,00 |

### 4 ÜBERNACHTUNGEN:

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Einzelzimmer              | ab € 699,00 |
| Doppelzimmer Kategorie I  | ab € 637,00 |
| Doppelzimmer Kategorie II | ab € 657,00 |

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Aufpreis Turmsuite  | pro Nacht € 89,00 |
| Aufpreis Königsuite | pro Nacht € 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.



## Ostern

24. bis 29. März 2027

### UNSERE LEISTUNGEN:

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

### 5 ÜBERNACHTUNGEN

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Einzelzimmer              | ab € 849,00 |
| Doppelzimmer Kategorie I  | ab € 709,00 |
| Doppelzimmer Kategorie II | ab € 729,00 |

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

## Silvester

28. Dezember 2026 bis 2. Januar 2027

### UNSERE LEISTUNGEN:

- \* täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet
- \* täglich 3-Gang-Abendmenü
- \* am Anreisetag Begrüßungs-Glühwein am Glühweinstand
- \* winterlicher Kaffeeklatsch am 30.12.26

### 31. Dezember 2026/Silvester:

- \* Begrüßungsgetränk
- \* Silvesterbuffet inkl. Getränke

### 01.01.2027/Neujahr:

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

### 5 ÜBERNACHTUNGEN:

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Einzelzimmer              | ab € 1.019,00 |
| Doppelzimmer Kategorie I  | ab € 939,00   |
| Doppelzimmer Kategorie II | ab € 959,00   |

### 7 ÜBERNACHTUNGEN (27.12.2026 BIS 03.01.2027):

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Einzelzimmer              | ab € 1.327,00 |
| Doppelzimmer Kategorie I  | ab € 1.219,00 |
| Doppelzimmer Kategorie II | ab € 1.245,00 |

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Aufpreis Turmsuite  | pro Nacht € 89,00 |
| Aufpreis Königsuite | pro Nacht € 79,00 |

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, als Pauschalpreis pro Person inklusive der oben genannten Leistungen zuzüglich der Kurtaxe. Mindestaufenthalt: 5 Nächte, Die Anzahl der Zimmer ist begrenzt.

## Karnevalsfreie Zone

04. bis 08. Februar 2027

### UNSERE LEISTUNGEN:

- \* 4 Übernachtungen inkl. Frühstück
- \* täglich 3-Gang-Menü
- \* unsere Saunalandschaft
- \* kostenfreier Bademantel sowie Saunatasche mit Saunatüchern und Badeschuhen auf dem Zimmer

### 4 ÜBERNACHTUNGEN

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Einzelzimmer              | ab € 669,00 |
| Doppelzimmer Kategorie I  | ab € 509,00 |
| Doppelzimmer Kategorie II | ab € 529,00 |

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.

# Unvergessliche Feste in königlichem Ambiente

Ob romantische Hochzeit, run- der Geburtstag, Familienfeier oder ein ganz persönlicher Anlass: Das Inselhotel König bietet den passenden Rahmen für Veranstaltungen, die noch lange in Erinnerung bleiben. Mit dem Restaurant „Leib & Seele“, der Bülow Bar und der Fischerkate stehen gleich drei besondere Bereiche zur Verfügung, die sich in ihrem Charakter unterscheiden und dadurch vielfältige Möglichkeiten eröffnen.

Im modern gestalteten Restaurant „Leib & Seele“ treffen stilvolles Ambiente, aufmerksamer Service

und eine kreative Küche aufeinander – beste Voraussetzungen für ein festliches Menü und besondere Stunden mit Familie und Freunden. Die Bülow Bar empfiehlt sich mit ihrer großen Auswahl an Cocktails und erlesenen Spirituosen für einen eleganten Empfang oder einen entspannten Ausklang. Wer es ungezwungener und typisch norddeutsch mag, findet in der Fischerkate einen gemütlichen Ort, an dem gemeinsam gelacht, angestoßen und ausgelassen gefeiert werden kann.

So individuell wie der Anlass darf auch die Veranstaltung selbst sein. Das erfahrene Team des Inselhotel König begleitet die Gastgeber von der ersten Idee bis zum großen Tag und sorgt mit viel Engagement, Liebe zum Detail und einem offenen Ohr für persönliche Wünsche dafür, dass alles zusammenpasst. Kulinarik, Getränke, Atmosphäre und Ablauf werden so aufeinander ab-



gestimmt, dass die Gastgeber ihre Feier ebenso unbeschwert genießen können wie ihre Gäste.

Das sprichwörtliche I-Tüpfelchen wartet schließlich hoch über den Dächern der Insel: eine Übernachtung in der außergewöhnlichen Turmsuite. Sie erstreckt sich über drei Ebenen und bietet als besonderes Highlight einen luxuriösen Whirlpool mit Blick über Norderney. Ein exklusiver Rückzugsort – und der perfekte Abschluss für einen Tag, der unvergesslich bleiben soll.



**WIR SORGEN FÜR IHR  
GUTES KLIMA**

**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)



# Weitere Termine auf

[www.norderney.de/veranstaltungen](http://www.norderney.de/veranstaltungen)



## Impressum

Herausgeber: Inselhotel König  
Bülowlallee 8, 26548 Norderney  
Telefon 04932 - 801 0  
Telefax 04932 - 801 125  
[www.inselhotel-koenig.de](http://www.inselhotel-koenig.de)  
Fotos: Adobe Stock, pd

Gesamtproduktion:  
Werbeagentur  
HEIMSPIEL GmbH  
Ramsdorfer Postweg 34  
46325 Borken  
Telefon 0 28 61/7 03 85 87

Gestaltung:  
Kathrin Berheide, Silvia Hommel

Anzeigen:  
Dirk Klapsing

Redaktion: Mike Hünting



# Events

... auf Norderney ab September 2026

19. September 2026 | 14 bis 18 Uhr

## 3. Internationales Teefest

Beim Internationalen Teefest treffen die ostfriesische Teezeremonie und Teekulturen aus verschiedenen Ländern aufeinander. Besucherinnen und Besucher können unterschiedliche Teespezialitäten kennenlernen und mehr über die dazugehörigen Traditionen erfahren.

Teehuus

20. September 2026

## Musikfest am Fischerhaus

Der Heimatverein Norderney lädt zu einem geselligen Musikfest rund um das Fischerhaus-Museum und das Teehuus ein. Nähere Informationen zum Programm werden noch bekannt gegeben.

Fischerhaus-Museum und Teehuus

30. September 2026 | 20 Uhr

## Silke Aichhorn: „Frohlocken leichtgemacht!?“

Die Harfenistin Silke Aichhorn verbindet virtuos Harfenspiel mit einer kabarettistischen Lesung. Dabei erzählt sie humorvoll und selbstironisch von skurrilen Erlebnissen aus dem Alltag einer Musikerin.

Ort: Conversationshaus

10. bis 18. Oktober 2026

## 18. Zugvogeltage

Während der Zugvogeltage dreht sich auf Norderney alles um die Millionen Zugvögel, die im Herbst im Wattenmeer rasten. Exkursionen, Beobachtungen und weitere Naturerlebnisse ermöglichen besondere Einblicke in das UNESCO-Weltnaturerbe.

Verschiedene Veranstaltungsorte

12. Oktober 2026 | 20 Uhr

## Martin Herrmann: „Beckenbodengymnastik für Männer“

Kabarettist Martin Herrmann widmet sich mit satirischem Blick dem Älterwerden und den kleinen und großen Herausforderungen des Alltags. Sein Programm verbindet Wortwitz, Musik und gesellschaftliche Beobachtungen.

Kurtheater

16. Oktober 2026 | 20 Uhr

## Christoph Brüske: „Lass das mal die Boomer machen“

Christoph Brüske nimmt die Generation der Babyboomer humorvoll unter die Lupe. Mit viel Wortwitz, Musik und Selbstironie zeigt er, warum die vermeintlich ältere Generation noch lange nicht zum alten Eisen gehört.

Kurtheater

17. Oktober 2026 | 20 Uhr

## Roland Jankowsky: „Over is ... back!“

Bekannt wurde Roland Jankowsky einem breiten Publikum als Kommissar Overbeck. Bei seiner Krimilesung präsentiert er Geschichten mit schwarzem Humor, überraschenden Wendungen und einer gehörigen Portion Spannung.

Kurtheater

18. Oktober 2026 | 20 Uhr

## Peter Illmanns 80er-Show

Moderator Peter Illmann nimmt das Publikum mit auf eine multimediale Reise in die 1980er-Jahre. Musik, Videoclips und persönliche Geschichten lassen das Kultjahrzehnt noch einmal lebendig werden.

Conversationshaus

19. Oktober 2026 | 15 Uhr

### Konrad Stöckel: „Wenn's stinkt und kracht, ist's Wissenschaft“

Konrad Stöckel präsentiert eine unterhalt-  
same Wissenschaftsshow für die ganze  
Familie. Spektakuläre Experimente, über-  
raschende Erkenntnisse und viel Humor sorgen  
dafür, dass es auf der Bühne ordentlich  
kracht.

Kurtheater

29. Oktober 2026 | 20 Uhr

### Literarisch-musikalischer Krimiabend mit Klaus-Peter Wolf

Der bekannte Ostfriesenkrimi-Autor Klaus-  
Peter Wolf ist zu Gast im historischen Kur-  
theater. Bei seinem literarisch-musikalischen  
Abend verbindet er spannende Geschichten  
aus Ostfriesland mit unterhaltsamen Einbli-  
cken in seine Arbeit.

Kurtheater

8. November 2026 | 17 Uhr

### Sünnermartenleeden

Beim traditionellen Sünnermartenleeden  
werden im Teehuus gemeinsam plattdeut-  
sche Lieder gesungen. Die Veranstaltung  
bietet einen besonderen Einblick in das  
lebendige Brauchtum der Insel.

Teehuus

27. Dezember 2026 bis 3. Januar 2027

### Winterzauber auf Norderney

Rund um den Jahreswechsel verwandeln  
winterliche Marktstände, Spezialitäten und  
stimmungsvolle Beleuchtung die Inselmitte in  
einen gemütlichen Treffpunkt. Zum Kultur-  
programm gehören unter anderem Zauberei,  
Puppentheater, Musik und die Silvesterparty  
im Conversationshaus.

Kurplatz, Kurtheater und Conversationshaus

27. und 28. März 2027

### Ostern auf Norderney

Das Osterwochenende auf Norderney wird  
traditionell mit verschiedenen Veranstaltun-  
gen gefeiert. Dazu gehören in der Regel das  
Osterfeuer am Weststrand und das beliebte  
Eiertrullern für Kinder und Erwachsene.  
Das genaue Programm wird noch bekannt  
gegeben.

Weststrand und weitere Veranstaltungsorte

14. bis 16. Mai 2027

### White Sands Festival

Am Pfingstwochenende verbindet das White  
Sands Festival hochklassigen Beachvolleyball  
mit Musik, DJs und Partys. Der Nordstrand  
wird dabei erneut zum Treffpunkt für Sport-  
fans und Feierfreudige.

Nordstrand

# 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](mailto:bewerbung@inselhotel-koenig.de)

Infos gibts auch unter: [www.inselhotel-koenig.de](http://www.inselhotel-koenig.de)



Inselhotel  
historisch

Im Jahr 2003 war das Inselhotel König bereits Vorreiter in Sachen Digitalisierung: An insgesamt fünf Terminals konnten Gäste damals im Internet surfen oder kurz eMails checken. Und wenig später gab es dann auch schon (kostenloses) Wlan, damit Gäste ihre eigenen Endgeräte nutzen konnten.



Unnützes  
Wissen

## Ein Leuchtturm, der linksherum leuchtet

Der Norderneyer Leuchtturm ist der einzige Leuchtturm an der deutschen Nordseeküste, dessen Leuchtfeuer sich nach links dreht. Seine Fresnel-Linse besteht aus 1.018 Prismen und 24 Linsen und ist rund 39 Kilometer weit sichtbar.



# Flach

sind nicht nur die Witze unseres Chefs, sondern auch unsere Hierarchien.

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

### Wir bilden aus:

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

ALLE M/W/D



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)



# Grübeln, Knobeln, Gewinnen

## Unser Inselhotel König-Kreuzworträtsel

Wie gut kennen Sie Norderney und das Inselhotel König? In dieser Ausgabe der „...post!“ präsentieren wir ein exklusives Kreuzworträtsel, bei dem Sie Ihr Wissen unter Beweis stellen können.

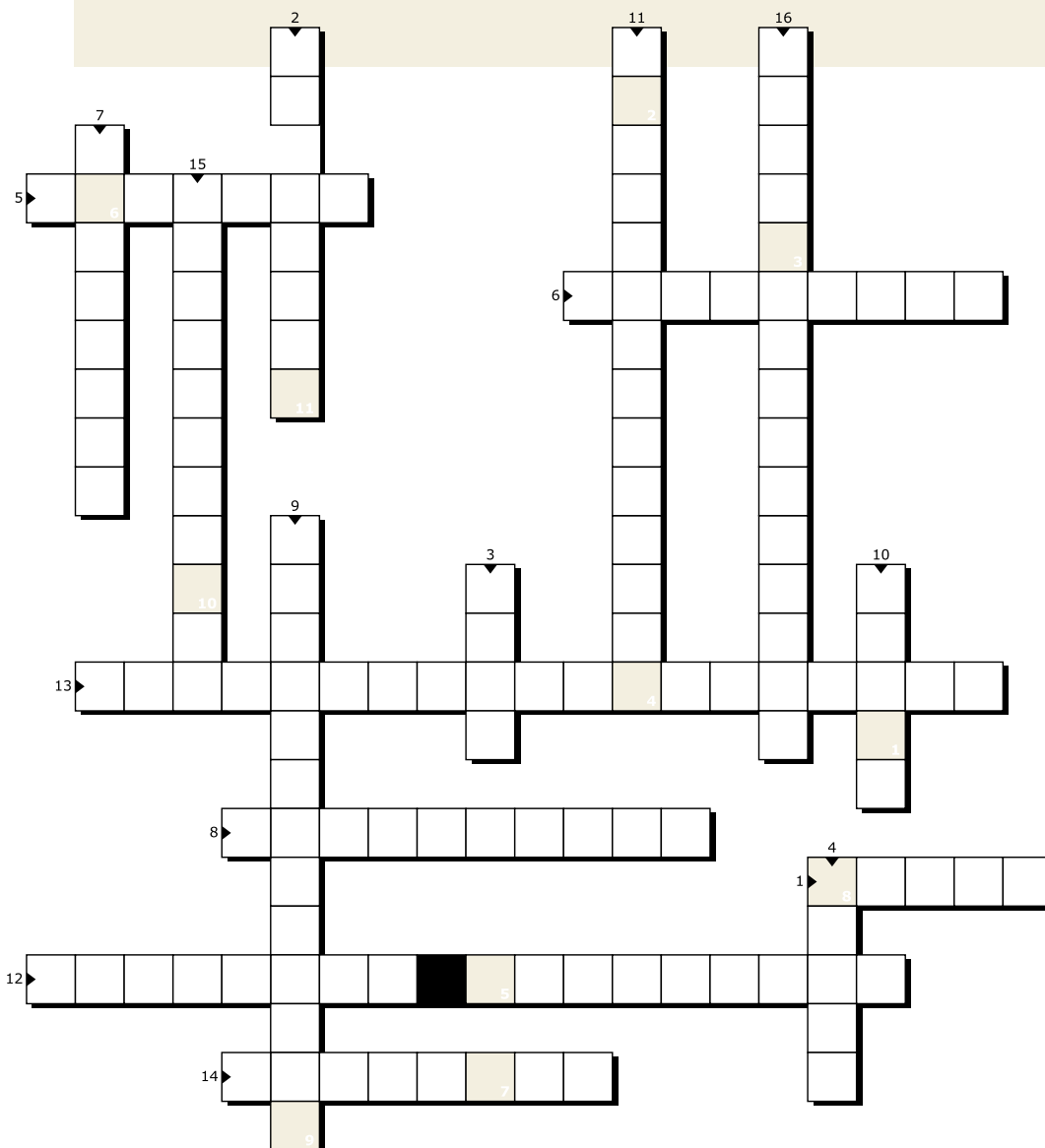
**Wer das Rätsel gelöst hat, kann das Lösungswort bis zum 15. Februar 2027 per Mail an [info@inselhotel-koenig.de](mailto:info@inselhotel-koenig.de) senden und hat damit die Chance auf einen von drei Preisen.**

**3. Preis:** 2 Kaffeebecher vom Inselhotel König

**2. Preis:** 2 Weingläser vom Inselhotel König und passend dazu eine Flasche Rot- oder Weißwein

**1. Preis:** Ein 3-Gang-Abendmenü für 2 Personen inklusive einer Flasche Wein

Wir wünschen viel Spaß beim Rätseln und haben noch einen kleinen Tipp parat: Die ein oder andere Antwort finden Sie beim Blick auf unsere Internetseite.



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

1. Schutzbau gegen Sturmfluten
2. Geräusch des Meeres am Strand
3. Wechsel des Wasserstandes am Meer
4. Feiner Sandhügel an der Küste
5. Historischer Begriff für einen Seemann
6. Küstenpflanze mit violetten Blüten
7. Typisches Geräusch von Möwen
8. Orientierungspunkt für Schiffe
9. Heißgetränk der Ostfriesen
10. Tier mit weißem Gefieder an der Küste
11. Landschaftsform zwischen Meer und Land
12. Wie heißt der Wald, in dem das Fischerhausmuseum liegt?
13. Wie viele Liter Wasser befinden sich im Wasserturm (Zahl)?
14. Welche Tiere befinden sich in der Fußgängerzone der Insel?
15. Was versteht man unter „Brent Crude“?
16. Seit wann zählt das Wattenmeer zum Weltkulturerbe (Zahl)?

# 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)



WO DESIGN  
AUF HANDWERK TRIFFT



WOODERIA  
OBJEKTEINRICHTUNG

GASTRONOMIE  
FERIENAPARTMENT  
HOTELLERIE  
OUTDOORLÖSUNGEN



WOODERIA  
Objekteinrichtungen GmbH  
E-Mail: [info@wooderia.de](mailto:info@wooderia.de)  
Telefon: 04445 / 966 78 5

HEUTE EIN  
KÖNIG

