KOSTENLOS mitnehmen

ONLINE : www.norderneyer-zeitung.de

2021 Edition 50 / 12. Dezember

# NORDERNEYER ZEITUNG

Die schönsten Seiten Norderneys

## DAS WIRTSHAUS MIT NORDDEUTSCHEM FLAIR

**Daumen hoch! Matthias Möckel hat der Meierei ein neues Konzept verpasst**

## IHK-VOLLVERSAMMLUNG: DIE WIRTSCHAFT HAT ENTSCHIEDEN

**Busunternehmer Rüdiger Fischer jetzt Mitglied des hohen Gremiums**

## OLB AUF NORDERNEY SCHLIESST ZUM 31. DEZEMBER

**Kunden müssen für ihre persönlichen Bankgeschäfte nun aufs Festland**

Foto: D. Koch

norderneyerzeitung
norderneyerzeitung

# IHR KOMPETENTER MEISTERBETRIEB FÜR IHR DACH AUF NORDERNEY

EBERHARDT
DER DACHDECKER

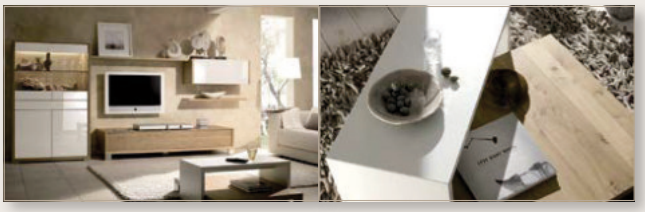
**DACHDECKERMEISTER**
MALTE EBERHARDT

Im Gewerbegelände 50
**TEL** 04932/9350-550

info@dachdecker-eberhardt.com
www.dachdecker-eberhardt.com



boardinghausnorderney.de



Exklusive Apartments für individuelle Erholung

Genießen Sie Ihren Norderney-Aufenthalt im modernen Ambiente unseres Hauses. Wir verfügen insgesamt über neunzehn Appartements: 2-Zimmer- und 3-Zimmer-Appartements mit gehobener Ausstattung. Diese sind hell und großzügig geschnitten und mit modernen Möbeln in mediterranen Farben eingerichtet. Alle Wohnungen sind barrierefrei und jedes Geschoss kann bequem mit dem Aufzug erreicht werden.

Buchungsanfragen: 04932 / 934540
Jann-Berghaus-Straße 22
www.boardinghaus-norderney.de

Fewos am Meer
SCHMIDT · NORDERNEY

Ferienwohnungen Stefan Schmidt
Lehmplackenweg 7 • 26160 Bad Zwischenahn

Mieten@fewos-am-meer.com • 0177/299 51 30
www.Fewos-am-Meer.com

Hinter Fewos am Meer steckt Stefan Schmidt, jung, dynamisch und traditionsbewusst. **TYPISCH NORDSEE. SEHR NORDERNEY. TOTAL GEMÜTLICH UND MODERN.** Jede unserer Ferienwohnungen wurde von uns mit viel Aufwand und Liebe zum Detail eingerichtet. Jede Unterkunft hat ihren ganz eigenen Charme, ihre ganz eigenen Stärken. Alle Ferienwohnungen bieten entweder besonders schöne Aussichten oder liegen zentral.


| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ■ | H | ■ | ■ | H | ■ | E | ■ | A | ■ | L | ■ | N | ■ | ■ | P | ■ | Z | ■ |
| ■ | A | K | H | A | ■ | G | E | N | A | U | S | O | ■ | Z | O | F | E | N |
| ■ | B | L | A | N | K | O | ■ | B | ■ | F | ■ | T | R | I | P | ■ | T | ■ |
| F | E | I | N | D | ■ | ■ | R | A | F | T | ■ | W | ■ | V | O | R | A | B |
| ■ | ■ | P | ■ | G | E | H | E | U | L | ■ | R | E | N | I | ■ | I | ■ | O |
| ■ | S | P | Y | R | I | ■ | N | ■ | U | T | A | H | ■ | ■ | C | S | F | R |
| Z | O | E | ■ | I | N | F | O | ■ | S | ■ | D | R | A | M | A | T | I | K |
| ■ | F | ■ | ■ | F | L | E | I | S | S | ■ | I | ■ | U | ■ | B | E | D | E |
| N | A | C | H | F | A | H | R | E | ■ | T | O | E | L | E | ■ | ■ | E | ■ |
| ■ | ■ | A | ■ | ■ | S | ■ | ■ | I | L | E | ■ | M | A | I | B | A | U | M |
| ■ | P | R | E | U | S | S | E | N | ■ | X | ■ | B | ■ | D | ■ | N | A | U |
| L | I | E | S | L | ■ | A | ■ | ■ | I | T | H | A | K | A | ■ | G | ■ | E |
| ■ | A | ■ | S | T | I | L | P | O | N | ■ | A | R | A | M | A | E | E | R |
| U | N | T | E | R | B | A | U | ■ | X | I | N | G | U | ■ | K | L | U | B |
| ■ | O | ■ | X | A | N | T | H | O | S | ■ | S | O | F | T | W | A | R | E |

# DAS WIRTSHAUS MIT NORDDEUTSCHEM FLAIR

## „Der Laden läuft wie Sau“: Matthias Möckel hat der Meierei ein neues Konzept verpasst – Der Erfolg gibt ihm Recht

*Einladend, jung und frisch: Der Eingang der Meierei auf Norderney.* *Foto: König und König Kommunikation*

**Norderney/mw** - „Hinkommen, erleben, aus die Maus.“ Matthias Möckel bringt es gerne auf den Punkt. Der Gastronom und Betreiber des beliebten Ausfluglokals Weiße Düne im Inselosten hat seit Februar 2018 mit der Alten Meierei ein zweites gastronomisches Projekt am Start. „Meine Meierei“, wie das Lokal seitdem heißt, ist ein klassisches Wirtshaus mit norddeutschem Flair.

Für Möckel war die Übernahme und Restaurierung eine Herzensangelegenheit. Als er Norderney 1993 zum ersten Mal besuchte, war das damalige Restaurant in der Alten Meierei eines der besten Häuser der Insel. Warum er sich für seine „Sahneschnitte“, wie er die Meierei ebenso treffend wie liebevoll nennt, entschieden hat? „Der Grund war einfach, dass ich es cool fand, das alte Ding“, erzählt Möckel. Er habe sich also gar nicht in erster Linie von gastronomischen oder betriebswirtschaftlichen Argumenten leiten lassen, sondern sei einfach der Meinung gewesen, dass das historische Gebäude mit der langen Inseltradition es verdient hatte, wieder etwas Schönes zu werden.

Tradition und Geschichte hat es wirklich zu bieten, das Meierei-Gebäude. Ursprünglich war es eine Molkerei und Milchsammelstelle, hier wurden Milchprodukte aller Art hergestellt. Fast jede ostfriesische Insel hatte seine eigene Meierei. Diese war vor allem während der Kriege für die Bevölkerung von großer Bedeutung. So waren die Inselbewohner autark und jeder Zeit mit Milchprodukten versorgt, auch wenn im Winter bei Eisgang kein Reedereischiff vom Festland die Insel erreichen konnte. Der Meiereibauer durfte auf den umliegenden Weiden bis zu 45 Milchkühe halten und eine Jahresmenge von etwa 400.000 Liter Milch erzeugen. So war immer sichergestellt, dass für die Kleinkinder Milch vorrätig war.

Die Norderneyer Meierei war erst Milchsammel- und verarbeitungsstelle, bevor 1910 das erste Restaurant angeschlossen wurde. Nach dem Zweiten Weltkrieg änderten sich die Gesetze zur Milchverarbeitung, wodurch das Gebäude nicht mehr für seine ursprünglichen Zwecke

*Weiter auf Seite 4*

# MEIEREI

genutzt werden durfte. Zwischenzeitlich war die Meierei sogar mal ein Pferdehof, in den vergangenen Jahrzehnten wurde das Traditionshaus dann nur noch gastronomisch genutzt.

An den Wurzeln des Betriebs wird auch weiter festgehalten. In der Meierei gibt's auch heute noch viele Molkereiprodukte wie hausgemachten Milchreis, Käsespezialitäten, Frieseneis oder Buttermilch. Auf das Konzept des Ladens angesprochen, kommt Möckel ins Erzählen. Nicht nur wegen der ursprünglichen Nutzung des Gebäudes war ihm daran gelegen, den Fokus auf regionale Produkte und regionale Produktion zu legen. Vor ein paar Jahren, als das Projekt „Meine Meierei" startete, war das Thema Regionalität noch gar nicht so weit verbreitet wie jetzt. Möckel selbst bezeichnet es als eine Art Spleen, dass er ein regionales Küchenkonzept erarbeiten und umsetzten wollte. „Hauptsache, es schmeckt lecker und ich richte die Umwelt nicht zugrunde", ist das Motto des Vollblutgastronomen.

Und so arbeitet das Meierei-Team mit vielen regionalen Produzenten zusammen, pflegt zu den Lieferanten häufig ein freundschaftliches Verhältnis. Aus Aurich liefert die Familienmolkerei Rücker den Käse und der Biohof Frerichs Eier von glücklichen Hühnern, die Äpfel stammen von der Dornumer Apfelplantage von Dr. Onno Poppinga und das Frieseneis wird in Hage produziert. Die Roggensemmel backt der Inselbäcker und auch die Würstchen kommen direkt von Norderney. Einzig das Bier hat eine etwas weitere Anfahrt, es stammt von einem Freund des Chefs aus Schwaben. Aber auch der Gerstensaft mit dem außergewöhnlichen Namen „Meine Meierei eins hell" und Meine Meierei zwei kräftig" wird vor Ort natürlich mit regionalen Zutaten und umweltbewusst produziert.

Einige Produkte stellt das Meierei-Team sogar komplett selbst in der Produktionsküche her. Hier entstehen eigene Senfsorten, hausgemachter Haselnusslikör und eingelegte Gurken vom Deich. Außerdem die „Obendraufs", zum Beispiel Salziges Karamell für das Frieseneis.

Die Meierei versteht sich als eine Art Zwischenstation. Und das nicht nur aufgrund seiner besonderen Lage. Das norddeutsche Wirtshaus liegt an der Bebauungsgrenze Lippestraße, praktisch auf der Trennlinie zwischen Inselwesten und Inselosten und zwischen Norderney Stadt und Nationalpark Wattenmeer. Das Konzept der Meierei stellt schnelle Wirtshausklassiker in den Vordergrund, Brotzeiten, Brunch. Leckere Kleinigkeiten, die man zwischendurch genießen kann – Zwischenmahlzeiten eben. Daher nimmt die Meierei auch keine Reservierungen entgegen, hat nicht mal ein Telefon. Einfach vorbeikommen und eine Kleinigkeit essen.

Diese Art Gastronomie ist eher im Süden Deutschlands verbreitet, weiß Matthias Möckel, der aus dem Stuttgarter Raum stammt. Für ihn stand von Anfang an fest: Mit Snirtjebraa und Updrögt Bohnen kommen wir nicht weit, das reicht nicht. Also entschied sich Möckel zusammen mit seinem Team, regionale Spezialitäten aus ganz Deutschland auf die Speisekarte zu bringen. Aber alles ostfriesisch angehaucht. Ein Wirtshaus im Norden. So wird auf Norderney eben aus Obatzda, der bekannten

IMPRESSUM
Verlag der Norderneyer Zeitung
Herausgeber: Dr. Peter Reuter (v.i.S.d.P.), Jann Ennen
Poststraße 5, 26548 Norderney, docreuter@norderneyer-zeitung.de Tel. 04932 840 17 80
Redaktion: Manfred Reuter E-mail: redaktion@norderneyer-zeitung.de Tel. 04932 840 17 81
E-Mail: anzeigen@norderneyer-zeitung.de Anzeigen Tel. 04932 840 17 80
Druck: Druckkontor, Emden
Grafik + Design: bellavista design, Amsterdam
Für unverlangt eingesendete Texte und Fotos übernehmen wir keine Gewähr.
Nachdruck - auch auszugsweise - nur mit Genehmigung des Verlags.
Erscheinungsweise: immer sonntags. Auflage: 3300 Stück

*Mit norddeutscher Gastlichkeit und einem feinen Ambiente überzeugt „Meine Meierei" die Gäste von nah und fern. Foto: König und König Kommunikation*

bayerischen Käsespezialität, „Gedrückter", und hinter „Hühnerglück" verstecken sich Eier mir Frankfurter grüner Soße. Nürnberger Rostbratwürste werden zu Norderneyer Zipfeln, und der „Inselschmarrn" ist die norddeutsche Kaiserschmarrn-Variante. Laut Möckel alles Wirtshausklassiker, „angehaucht mit Küstenswag!".

In der Meierei gibt's selbstgemachte Speisen, die man gut vorbereiten kann und die in der Showküche mit dem Holzkohlegrill quasi nur noch zusammengebaut werden. Schnell und einfach, bodenständig und cool, und vor allem lecker.

Bis hin zum fertigen Wirtshaus „Meine Meierei" war es kein ganz einfacher Weg. Der Umbau des unter Denkmalschutz stehenden historischen Gebäudes gestaltete sich schwieriger als gedacht. Es sollte als Baudenkmal bewahrt werden, aber gleichzeitig ein modernes Restaurant entstehen, ein Spagat, der mehr Zeit, Nerven und Geld als geplant kostete. Aber jetzt vereint „Meine Meierei" historische Funktion und zeitgemäße, zukunftsorientierte Gastronomie.

Matthias Möckel und seine 20 Mitarbeiter sehen trotz der Corona-Pandemie optimistisch in die Zukunft. Die neue Meierei läuft super. „Das erste Jahr war etwas knirschig" erklärt Möckel. „Es hat ein bisschen gedauert, bis den Leuten unser Konzept klar geworden ist." „Meine Meierei" sollte keine zweite Weiße Düne sein, sondern eben ganz anders. Als wegen Corona das gastronomische Angebot im Allgemeinen begrenzt war, haben viele die Meierei notgedrungen ausprobiert, und gemerkt, „Oh, es gibt doch nicht nur Würschtl!", lacht der Restaurantchef. Natürlich hat auch das Meierei-Team eine harte Zeit durchgemacht, als die Gastronomie 2020 für acht Wochen und dann vom Jahreswechsel bis Mai nochmal fünf Monate im Lockdown war. Doch mittlerweile zählt die Meierei eindeutig zu den Corona-Gewinnern. Zitat Möckel: „Der Laden läuft wie die Sau".

Der Meierei-Chef ist mit seinem regionalen Konzept offensichtlich in einen Zeitgeist reingerutscht. Sein Motto: „Man darf ja mal hinterfragen, ob wirklich eine Million Kühe auf einem Haufen rumrennen müssen und wir hier die Milch aus Bayern kriegen." Damit bringt er die Themen Umweltschutz, Tierwohl und regionale Produktion eigentlich auf den Punkt.

Die Meierei verbindet ein traditionsreiches Gebäude mit einem modernen Gastronomiekonzept. Eine Zwischenstation mit regionalen Produkten, ein Wirtshaus mit norddeutschem Flair. Geöffnet ist von Dienstag bis Sonntag von 11 bis 21 Uhr. Hinkommen, erleben, aus die Maus.

MARIENRESIDENZ

LADENLOKAL / BÜRO
ZU
VERMIETEN
z.B. für ...

BÜRO
MASSEUR
NAGELSTUDIO
KOSMETIK
PFLEGE

# IHK-WAHL: DIE WIRTSCHAFT HAT ENTSCHIEDEN

## Norderneyer Busunternehmer Rüdiger Fischer jetzt Mitglied der Vollversammlung

*Neues Mitglied der IHK-Vollversammlung: Busunternehmer Rüdiger Fischer. Foto: M. Reuter*

**Emden/Norderney/red** - Die Wirtschaft hat entschieden. Die Unternehmen in der Region haben ihre Vertreterinnen und Vertreter für die Vollversammlung der Industrie- und Handelskammer für Ostfriesland und Papenburg (IHK) gewählt. Die Farben der Insel Norderney vertritt Busunternehmer Rüdiger Fischer. Ersatzmitglied ist Reederei-Chef Carl-Ulfert Stegmann.

Um die 50 Sitze hatten sich 111 Unternehmerinnen und Unternehmer beworben. Unter den gewählten Vollversammlungsvertretern sind 22 neue Gesichter. Auch der Frauenanteil ist gestiegen, in der neuen Vollversammlung sind acht Unternehmerinnen vertreten. Das sind drei Sitze mehr als bei den Wahlen 2016.

Die Mitglieder des sogenannten „Parlaments der Wirtschaft" beraten alle wirtschaftspolitischen Themen, die für die Region wichtig sind. Im Vordergrund dieser Arbeit steht, dass die Vollversammlung das Wirtschaftsinteresse der Region gegenüber Politik und Verwaltung vertritt. So haben alle kleinen und mittelständischen Unternehmen aus dem IHK-Bezirk die Chance, auch die große Politik in Hannover, Berlin und Brüssel zu beeinflussen. Außerdem legt die Vollversammlung die Leitlinien der IHK-Arbeit fest. Das heißt zum Beispiel, dass sie die Höhe der Mitgliedsbeiträge bestimmt. Gleiches gilt für Gebühren unter anderem bei Prüfungen oder Bescheinigungen. Außerdem wählt sie den Präsidenten.

Die Amtszeit der neuen Vollversammlung beginnt offiziell am 1. Januar 2022.

Eine Übersicht der neuen Vollversammlungsmitglieder gibt es auf der Internet-Seite www.ihk-emden.de unter Dok.-Nr. 5349854.

# DAS BLAUE BÄNDCHEN SOLL DIE ABLÄUFE VEREINFACHEN

## Auf der Insel gilt bei allen Staatsbad-Veranstaltungen die 2G+Regel

**Norderney/red**– Seit einigen Tagen werden die 2G-Bändchen vom Staatsbad beziehungsweise vom Kurpalais am Eingang des Conversationshauses sowie von der AG Reederei Norden-FRISIA im Norddeicher Hafen verteilt. Voraussetzung ist ein aktueller Corona-Impfnachweis oder ein entsprechender Genesenennachweis, teilt das Staatsbad mit.

Das Bändchen diene dazu, sich als geimpft oder genesen erkenntlich zu geben, den Impf- oder Genesenennachweis zu ersetzen und somit Zutritt zu den Einrichtungen des Staatsbads sowie vielen weiteren Einrichtungen und Betrieben der Insel zu erhalten. Der Einlass soll zudem mit dem Bändchen vereinfacht und beschleunigt werden. Jeder ist darum aufgefordert, sich das blaue Bändchen direkt nach Erhalt ans Handgelenk zu binden und bis nach der Abreise auch dort zu belassen. Das Angebot für die Nutzung ist freiwillig.

„Diese Maßnahme soll einer möglichst einfachen Umsetzung der aktuellen Verordnung dienen", betonte Staatsbad-Veranstaltungschef Luciano Hoch. „Wir hoffen auf die Unterstützung von Gästen und Einheimischen und bitten auch im Sinne des Umweltschutzes darum, ein- und dasselbe Bändchen dauerhaft zu tragen."

Unterdessen hat die Kurverwaltung seit dem 1. Dezember die Zugangsregel von 2G auf 2G+ erhöht. Dies bedeutet, dass Geimpfte und Genesene zusätzlich einen aktuellen Antigen-Schnelltest machen müssen, um die Veranstaltungen des Staatsbads zu besuchen. Dazu zählt auch das Kurtheater mit dem aktuellen Kinoprogramm wie auch das Atelier Art und Bar im Foyer des Kurtheaters. Das Staatsbad bittet um Verständnis und wünscht allen Veranstaltungsbesuchern eine gute Unterhaltung.

# STEUERENTWICKLUNG „SEHR ERFREULICH“

## Haushalts- und Finanzausschuss fasst Beschlüsse im Eiltempo

*Die neue Kämmerin der Stadt Norderney, Eva-Maria Bergerfurth. Foto: M. Reuter*

**Norderney/mr** - Die Steuerentwicklung der Stadt Norderney entwickelt sich nach den Worten von Bürgermeister Frank Ulrichs positiv. Vor dem Haushaltsausschuss sagte der Rathauschef, die Gewerbesteuer 2021 liege voraussichtlich um knapp zwei Millionen höher als ursprünglich prognostiziert. Er rechne mindestens mit einem ausgeglichenen Jahresabschluss. Zwar müsse wegen der Pandemie noch mit Unwägbarkeiten gerechnet werden, aber die Aussichten auf ein gutes Ergebnis seien nicht schlecht. Der Haushaltsplan für das kommende Jahr werde voraussichtlich im März verabschiedet.

Gleichzeitig stellte Ulrichs die neue Kämmerin Eva-Maria Bergerfurth (Foto) vor. Sie habe sich bereits „hervorragend ins Amt eingefunden“.

Zu Beginn der Sitzung unter der Leitung von Bernhard Onnen (FWN) hatte sich das Gremium, das nach der Kommunalwahl erstmals in neuer Zusammensetzung beriet, unter anderem mit den Abwassergebühren beschäftigt. Hier wird es zunächst um eine Erhöhung von 2,02 auf 2,18 Euro pro Kubikmeter kommen. Dahingegen werden die Gebühren für das Oberflächenwasser von 75 auf 66 Cent sinken. Mit Blick auf die Abwassergebühren sagte Ulrichs, dass die Verwaltung für 2022 von einem besseren Ergebnis ausgehe, sodass es dann wieder zu einer Senkung komme. Nach einer Überdeckung von 32.800 Euro werden im Übrigen im kommenden Jahr die Straßenreinigungsgebühren sinken.

Zu Beginn der Sitzung war auf Vorschlag von SPD-Fraktionschef Rolf Harms Ratsherr Jann Ennen (CDU) einstimmig zum stellvertretenden Ausschussvorsitzenden gewählt worden.

# ROTARY-ADVENTSKALENDER

**Gewinnzahlen für die Woche vom 6. bis 12. Dezember 2021:**

**5955, 161, 2808, 604, 2595, 1076, 1543, 5768, 573, 1396, 3149, 3193, 295, 4861, 4605, 1130, 565, 3020, 2129, 5668, 4778, 3398, 5370, 585, 2352, 1403, 917, 4283. (ohne Gewähr)**

TU CASA IMMOBILIEN
www.tu-casa-immobilien.de
info@tu-casa-immobilien.de
0 49 32 / 99 11 766
Poststraße 4 · 26548 Norderney

Tu Casa Urlaubsdomizile Norderney GbR
info@urlaubsdomizile-norderney.de
0 49 32 / 934 90 17
www.urlaubsdomizile-norderney.de

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Besitz, Vermögen | | Felsblock im Meer | chinesische Dynastie | | Anfassvorrichtung | | das eigene Ich | | Gebäudeerweiterung | | Gasgemisch, Erdhülle | | Verteidigung bei einem Angriff | Kurzw. für Zivildienstleistender | | Gesäß | | griech. Buchstabe |
| Bergvolk in Südostasien | | | | | in gleicher Weise | | | | | | | | Kammerfrauen | | | | 13 | |
| leer, ununterschrieben | | | | | | | franz. Maler (1841-1919) | | fließendes Gewässer | | kurze Reise | | | | | Flachsbündel | | Teil der Baumrinde |
| | | | 5 | | Pforte, Zutritt | Holzfloß | | | | 12 | Rundfunkgerät | | zuerst | | | | | |
| Gegner | Ruhe-, Polstermöbel | | klagender Ton von Tieren | | | | | | | ital. Barockmaler † | | 2 | | | Taxi in England | | valencian. Nudelgericht | |
| Autorin von Heidi †1901 | | | | | 3 | Pelz des sibir. Eichhörnchens | | Staat der USA | | | | | Schulfestsaal | Kürzel der ehem. Tschechoslowakei | 7 | | | |
| | | | Kurzwort für: Information | | | | | besitzanzeigendes Fürwort | | erregende Spannung | | | | | | | | |
| Name byzantin. Kaiserinnen | | amerik. Hilfsorganisation | eifriges Streben | | | | | | 10 | Wortlaut | | Handelsverbot | | Abgabe im M.A. | | | | |
| | | | | | | 4 | | | verächtlich: Hund | | | | | | veraltet: Schwiegersohn | Stifterin der Ursulinen | | leicht zerfallend, morsch |
| Abkömmling | Musik: leise | | Grafschaft in England | politischer Fanatiker | | kalte Speise | franz.: Insel | | | | Symbol der Fruchtbarkeit | | | | | 6 | | |
| eh. dt. Königreich | | | | | | | | | austral. Popgruppe | | Märchenfigur (... im Glück) | | Erwerb von Waren | | Kfz.-Z.: Nauru | | | |
| | | | 11 | | Teil arabischer Namen | | Ausruf der Erleichterung | eine der Ionischen Inseln | | | 8 | | | | Abk.: Atomkraftwerk | | europ. Währungskürzel | |
| Vorname der Karlstadt †1960 | | griech. Philosoph (4. Jh. v. Chr.) | | | | | | | | Völkergruppe in Syrien | | | | | | | | 14 |
| | 15 | | | | | | | Amazonas Zufluss | | | | | | Verein | | | | |
| Basis, Fundament | | antike Stadt in Lykien | | | | 9 | | | | Computerprogramme | | | | | 1 | | | |

© RateFUX | 2021-574-049

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | |

Rätsel_49_ed2150

# OLB AUF NORDERNEY SCHLIESST ZUM 31. DEZEMBER

*Das Gebäude der OLB an der Strandstraße auf Norderney. Die Bankfiliale wird Ende des Jahres schließen, was mit der Immobilie passiert, ist noch offen. Foto: P. Reuter*

**Norderney/mr** – Die Oldenburgische Landesbank (OLB) schließt zum 31. Dezember 2021 ihre Filiale auf Norderney. Dies bestätigte Unternehmenssprecher Timo Cyriacks auf NoZ-Anfrage. Auch die Automaten würden nicht mehr zur Verfügung stehen. Ab 1. Januar 2022 erfolge die Kundenbetreuung von der Filiale in Norden aus.

„Wir haben vor einiger Zeit damit begonnen, unsere Beratungsdienstleistungen an den größeren Standorten wie zum Beispiel Norden zu bündeln. Hier sind unsere Kunden nach Terminvereinbarung montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr zur persönlichen Beratung willkommen: vor Ort ebenso wie per Videochat oder Telefon. Per Telefon ist darüber hinaus unser Kundenservice montags bis freitags von 7 Uhr bis 22 Uhr unter der Rufnummer 0441/2212210 für alle allgemeinen Fragen zu Produkten, Services und Dienstleistungen erreichbar. Ein solches Beratungs- und Serviceangebot ist nicht dauerhaft in kleineren Filialstandorten darstellbar. Unsere Kunden erhalten hierzu von uns zeitnah alle erforderlichen konkreten Informationen“, heißt es in einer Pressemitteilung. Und weiter: „Die Bargeldversorgung für die Kunden ist unkompliziert mit unserer neuen ec Karte (Debit Mastercard) möglich. Alle OLB-Kunden haben die ec Karte erhalten und können hiermit an sämtlichen Geldautomaten mit Mastercard-Symbol gebührenfrei Bargeld abheben – und zwar gerade auch an Automaten anderer Finanzinstitute. Viele greifen schon regelmäßig auf diese Alternativen zurück. Wir wissen, dass es für einige Kunden noch eine Veränderung von Gewohnheiten bedeutet, das Bargeld von einem anderen Geldinstitut als der vertrauten Hausbank zu holen. Sobald sie das aber tun, stellen die Kunden fest, mit den erweiterten Möglichkeiten sehr flexibel zu sein.“

Pressesprecher Cyriacks ergänzte: „Die drei Kundenbetreuerinnen und -betreuer, die in der OLB-Filiale auf Norderney im Einsatz waren, werden aus der Bank ausscheiden. Hierzu sind individuelle Vereinbarungen abgeschlossen worden.“ Jörg Weddermann (bisher Leiter Firmenkundenbetreuung, Norden), Jann Sauerbrey (bisher Senior-Privatkundenbetreuer, Norderney) und Nina Meinhardt (bisher Kundenbetreuerin Immobilien, Norderney), die vielen Kunden als OLB-Gesichter vor Ort vertraut seien, planten „in exklusiver Kooperation mit der OLB künftig primär Immobilien auf Norderney und ausgewählte Finanzprodukte“, wie zum Beispiel Baufinanzierungen zu vermitteln. Aus Sicht der drei Experten wie auch der Bank sei dies gerade vor Ort ein „attraktiver, zukunftsfähiger Markt“.

# WEIHNACHTSGESCHENKE FÜR KINDER IN NOT

## Niedersachsen Ports (NPorts) sammelt Geschenke für bedürftige Kinder

**Oldenburg/red** - Bereits seit 2016 bietet NPorts jedes Jahr seinen Beschäftigten die Möglichkeit, an der Aktion „Kinderzukunft – Weihnachtspäckchen für Kinder in Not“ teilzunehmen und übernimmt hierbei die Portokosten für die Pakete. In der Zentrale in Oldenburg und in den Niederlassungen kamen in diesem Jahr so rund 60 Päckchen zusammen.

„Es ist zu einer vorweihnachtlichen Tradition bei NPorts geworden, bei dieser tollen Geschenk-Aktion mitzuwirken. Ein großes Dankeschön an die Stiftung Kinderzukunft für die Umsetzung und an die Kolleginnen und Kollegen für Ihre rege Beteiligung jedes Jahr“, betont Holger Banik, Geschäftsführer von Niedersachsen Ports.

Seit 1995 organisiert die Stiftung Kinderzukunft diese Hilfsmaßnahme zu Weihnachten. Von Ende Oktober bis Ende November können Pakete gepackt und an eine von bundesweit über 200 Sammelstellen geschickt oder gebracht werden. Beteiligen kann sich jeder - ob Privatpersonen, Vereine oder Unternehmen. Jedes Jahr kommen so rund 38.000 Geschenke zusammen, die in Rumänien, Bosnien-Herzigowina und in der Ukraine an Kinder in Heimen, Kliniken, Schulen und Elendsvierteln verteilt werden.

*NPorts-Mitarbeiterinnen aus Wilhelmshaven freuen sich über die gesammelten Weihnachtspäckchen. Foto: NPorts*

# JOHNNYS WOCHENBILANZ

**Die Last mit dem Geld**

Erst die Forschungsstelle, nun die OLB. Die Insel wird verschlankt – unfreiwillig. Nachdem seit ein paar Wochen per Landesdekret feststeht, dass die Meeresforscher mit der Insel nichts mehr zu tun haben sollen, sagen jetzt auch die Banker aus dem Oldenburgischen Norderney adieu. Schade eigentlich, aber mit der Sparkasse und der Volksbank gibt es ja immer noch zwei Häuser, wohin wir unsere Kohle bringen können. Oder etwa nicht?

Denn: Oldenburg, wir haben ein Problem. Zumindest die Bäcker wissen jetzt nicht mehr, wo sie ihr ganzes Kleingeld abliefern sollen. All die Centstücke, die sie über die Woche anhäufen und zu einer schweren Last werden, finden keinen Abnehmer mehr. Bislang war die OLB kulant und schleppte das Zeug zum Festland; das ist nun vorbei. Denn weder Volksbank noch Sparkasse machen den Weg frei für einen geordneten Abtransport des lästigen Klimperzeugs. „Die Holländer lachen sich tot, wenn sie das hören“, sagte Marlene. In Oranjeland wirst du nur mitleidig angeschaut, wenn du im Supermarkt mit Centstücken zahlen möchtest. Oder im Hotel: Die Holländer ziehen ne Schnute, wenn du 120 Euro hinblätterst. Keine Kreditkarte, keine Scheckkarte? Ab in die Zeitmaschine und zurück ins Mittelalter!

Wie auch immer. Wie entsorgen die Bethkes dieser Welt nun ihre Kleinkohle? Bote Weber wäre da vielleicht ein guter Tipp, oder aber selbst mit dem Bully auf die Fähre und ab in die Filiale nach Norden. Vielleicht hat auch jemand eine Idee für ein pfiffiges Startup, Lastenräder mit extra großer Ladebox, die zwischen Insel und Festland pendeln. Sicherheitsbedenken muss niemand haben, denn ein Überfall lohnt sich nicht – weil die Räuber sowie keinen finden werden, bei dem sie die Beute versilbern können.

Pecunia non olet. Geld stinkt nicht. In dem Fall wohl doch!

Also: EC-Karte nicht vergessen!

Euer Johnny!

# Ney Immobilienservice GmbH

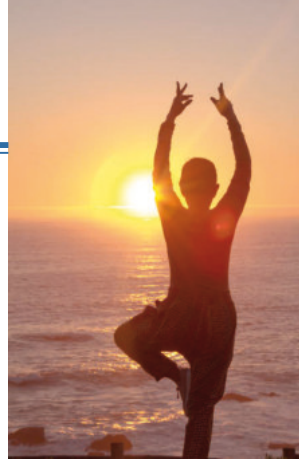
## Ihre innovative, zuverlässige und kompetente Immobilien- und Hausverwaltung auf der Nordseeinsel Norderney.

- Für uns als Dienstleister im Immobiliensektor, stehen Sie als Eigentümer mit Ihrer Immobilie in unserem Mittelpunkt.
- Wir tragen dazu bei, den Wert Ihrer Immobilie zu sichern und zu erhalten.
- Wir sind für Sie jederzeit als Ihr zuverlässiger Ansprechpartner vor Ort.

**Ney Immobilienservice GmbH**
Immobilien- und Hausverwaltung
Poststraße 5 · 26548 Norderney
Telefon: 0 49 32 / 840 17-30
Telefax: 0 49 32 / 840 17-17
E-Mail: info@hausverwaltung-norderney.com

**www.hausverwaltung-norderney.com**

# EIGENTUM IN DER **NEUEN** MARIENRESIDENZ ERWERBEN



## DIE NEUE RESIDENZ ...

**ist der Erweiterungsbau der Marienresidenz.**
Im Herbst 2020 hat die Norderney Genossenschaft begonnen, in direktem Anschluß an das denkmalgeschützte Klinkergebäude einen modernen, im Stil angepassten Neubauteil zu errichten.
Hier entstehen acht Wohnungen des betreuten Wohnens zu ebener Erde mit Gartenterrasse. Im obersten Stockwerk können Sie zwischen drei Penthaus-Wohnungen mit sehr großen Terrassen und Blick über Norderney wählen.

## Das Besondere genießen ...

**das Konzept der Marienresidenz.** Es beinhaltet Wohnungen für betreutes Wohnen, eine Tagespflege und einen ambulanten Pflegedienst. Jedoch immer nur, wenn Sie das ausdrücklich wünschen oder brauchen. Sie sind zu nichts verpflichtet.
Ferner stehen zukünftig drei Pflegeetagen mit komfortablen Zweizimmer-Wohnungen zur Verfügung. Hier erhalten Sie alle Dienste bis einschließlich Pflegestufe vier.

## Selbstnutzer und Investoren können in der Marienresidenz Eigentum erwerben.

## Jede Wohnung mit Balkon oder Terrasse

## LEBEN, ERLEBEN, GENIESSEN

**Als Bewohner der neu errichteten Marienresidenz können Sie noch einmal die besten Seiten des Lebens ausschöpfen.**

## DIE 1A-LAGE UND DIE BESTE QUALITÄT

**sind die Merkmale, die Sie besonders schätzen werden.**
Die Wohnungen verfügen über den höchsten technischen Standard mit Kabel- und Satelitten TV nach Wahl, schnellem Internet und beheizt mit kostengünstiger Fernwärme der Stadtwerke Norderney.
Die hohe Qualität und Ausstattung aller Wohnungen läßt sich förmlich **fühlen**.
Saunen, Meerwasser-Schwimmbad, Spa, Cosmetic etc. bietet das drei Minuten entfernte **bade:haus.**
Der Weststrand in all seiner Schönheit **liegt Ihnen** nach einem 5 Minuten Spaziergang **„zu Füßen".**

## Zentraler und ruhiger kann man nicht wohnen.

*Kuschlige 2-Zimmer-Wohnung mit Gartenterrasse, großzügigem Bad und Küche.*

Sie erreichen uns unter:
NG Genossenschaft, Poststraße 5,
26548 Norderney
docreuter@nggenossenschaft.de
Tel. 04932 - 93 52 905

**Mehr Infos unter:**
**www.nggenossenschaft.de**