KOSTENLOS mitnehmen

ONLINE : www.norderneyer-zeitung.de

2022 Edition 29 / 17. Juli

NORDERNEYER ZEITUNG

Die schönsten Seiten Norderneys

BACKEN MIT HERZ UND TRADITION

Grünhoffs Backstuuv beliefert auch Norderney

ERSTER GASTRO-ROBOTER IM EINSATZ

Im Hotel Restaurant Ennen hilft “Nanny” mit

ÄMTERÜBERGABE BEIM ROTARY CLUB

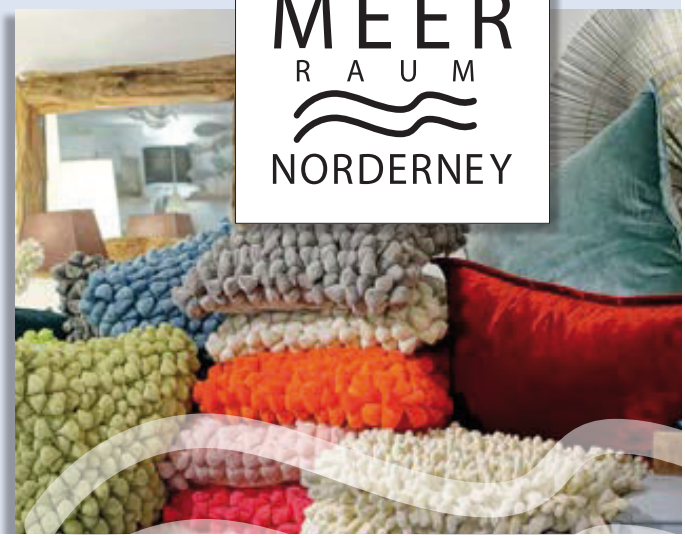
Daehne übernimmt das Zepter auf der Insel

Foto: J. Trettin

norderneyerzeitung

norderneyerzeitung

Hochwertige Wohnaccessoires mit MEER-Flair



MEER RAUM NORDERNEY

Poststraße 5 · 26548 Norderney
Tel: 04932 840 17 45

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

VEN

Visser Elektrotechnik GmbH

Im Gewerbegelände 52a
26548 Norderney

Tel. 0 49 32 / 99 05 05
E-Mail: info@visser-elektrotechnik.de

WIR SIND VERTRAGSPARTNER

Miele · RATIONAL · Melitta · KAFFEEPLAN mit System genießen · winterhalter

- Hausgeräte Kundendienst
- Kühlanlagen
- Wartung
- Instandsetzung
- Verkauf
- Neubau- und Altbauinstallation

KNX · E-CHECK

BACKEN MIT HERZ UND TRADITION

Grünhoffs Backstuuv liefert seine köstlichen Kreationen auch auf die Insel

Inhaberpaar Maya und Lars Grünhoff in ihrer Filiale "Knuust" in Norddeich, vor ihrem beliebten Sielerbrot (li. oben). Foto: Brüggemann

Die 100 Jahre alte Brötchenpresse in der Filiale Marienhafe. Foto: Brüggemann

Lars Grünhoff, Inhaber von Grünhoffs Backstuuv, erzählt die Geschichte seiner Backstube. Von der Freude, eigene Kreationen umzusetzen und das Beste: Er verrät uns das Geheimrezept seines köstlichen Sielerbrotes, das mittlerweile Fans bis hinter Oldenburg hat.

Wo fangen wir an? Am besten am Anfang!
1914 hat mein Uropa Weert Hinrich das Stammhaus in Norddeich am Hafen eröffnet. Auch in Ostermarsch gab es eine Backstube mit einem alten Torf Ofen. Teilweise sind meine Großeltern im Krieg dann mit Rädern zwischen den Backhäusern hin- und hergefahren. Es gab damals nur Schwarz- und Mischbrot. Später an Sonntagen manchmal Korinthenstuten. 1953 übernahm mein Opa Gerd Hinrich Grünhoff mit seiner Frau Waltraud das Geschäft und 1978 meine Eltern, Gerd und Renate Grünhoff. Seit 2002 sind Maya und ich an der Reihe. Wie es weiter geht, weiß man noch nicht so genau. Unsere Kinder haben momentan keine großen Ambitionen, in diese Richtung zu gehen. Sie haben aber ja auch noch Zeit.

Grünhoffs liefert jetzt auch Backwaren nach Norderney. Wie läuft das ab?
Unser gesamtes Sortiment wird geliefert. Frisch gebackene Waren (Brötchen, Brote, Kuchen, Teilchen und Torten), sowie TK Waren (halbgebackene Brötchen und Brote). Die TK Waren können sich die Kunden je nach Bedarf selber backen. Und falls die erste Fähre mal wieder nicht fährt, statten wir die Kunden im Vorfeld mit der halbgebackenen Ware aus. Wir beliefern schon seit 2016 den Edeka am Hafen. 2019 kam dann Edeka Kruse hinzu. Die Ware hat Edeka selber aus der Backstube abgeholt. Die Abholung wurde aber eingestellt und wir mussten eine eigene Tour aufbauen. Momentan beliefern wir 24 Einrichtungen (Supermärkte, Hotellerie, Fischgeschäfte, Jugendherbergen usw.) Im Prinzip wird jeder, der leckere Backwaren möchte

GRÜNHOFFS BACKSTUUV

Die 100 Jahre alte Spekulatiusmaschine steht in der Filiale in Marienhafe. Foto: Brüggemann

beliefert. Allerdings sollten es Dauerabnehmer mit gewissen Mengen sein. Die Frühstücksbrötchen legen wir nicht vor die Haustür.

Wie groß ist das Unternehmen jetzt?
Wir haben momentan 155 Mitarbeiter. Größtenteils in Vollzeit. Davon 13 Auszubildende, zehn Filialen und etwa 250 Dauerkunden, die beliefert werden.

Das ist ja ein langer Lohnzettel. Habt Ihr Corona gut überstanden?
Ja. Wir sind mit einem blauen Auge davongekommen. Die beiden Jahre 2020/21 hatten wir etwa 25% Umsatzverlust aufs Jahr gesehen. Während des Lockdowns waren es etwa 70%. Aber durch Kurzarbeit, Zuschüsse und Tilgungsaussetzungen sind wir da gut durchgekommen. Personal haben wir deswegen nicht verloren. Die jetzige Situation mit den Preissteigerungen bei Energie und den Rohstoffen ist für unsere Branche tausendmal schlimmer.

Wie ist Euer Notfallplan, wenn die Energiekosten so massiv steigen wie befürchtet?
Einen richtigen Notfallplan gibt es nicht. Man muss sich dem Geschehen dann wahrscheinlich einfach beugen. Unsere Backwaren werden teurer und auch die Unkosten der Kunden steigen. Es richtet sich auch im Endeffekt danach, wie die Kunden auf Preiserhöhungen der Handwerksbäcker reagieren. Handwerkliche Backwaren lassen sich durch günstigere Industrieware ersetzen. Unsere Energiekosten lagen in der Vergangenheit im Durchschnitt bei vier Prozent vom Umsatz. Der Wareneinsatz im Schnitt zwischen 22-25%. Die Energiekosten haben sich vervierfacht und die Rohstoffe teilweise verdoppelt. Das können wir nur eins zu eins an den Kunden weitergeben. Man wird wahrscheinlich das Sortiment straffen, unrentable Artikel rauswerfen und eventuell die Öffnungszeiten anpassen. Im schlimmsten Fall würde man Läden schließen und Personal abbauen. Hoffentlich kommt es nicht so weit.

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 und Gela Brüggemann
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: 4400 Stück

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

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

Was sind Eure Spezialitäten?
Die ostfriesischen Klassiker, wie unser Korinthenstuten und Schwarzbrot. Zum Winter hin - keine Frage - unser Lütetsburger Schlossstollen. Seit geraumer Zeit unser Sielerbrot.

Es gibt eine regelrechte Fangemeinde des Sielerbrotes. Was ist das Geheimnis?
Sieler ist mittlerweile unsere beste Brotsorte geworden. Das Getreide stammt aus Feldern an der Küste zwischen Horumersiel und Greetsiel. Daraus ist der Name Sieler entstanden und soll auf die Regionalität hinweisen. Die Mühle Vosberg in Aurich vermahlt uns das Getreide zu feinem, dunklem Mehl. Die lange Teigzubereitung, die insgesamt 48 Stunden dauert, macht das Brot aromatisch und auch bekömmlicher, weil so die Mehlzuckerstoffe abgebaut werden. Es ruht eine ganze Nacht kühl in Teigwannen. Das Mehl ist ein Gemisch aus Weizen, Roggen, Salz und Hefe. Dann ruht das Brot auch am Tag noch ein paar Stunden. Gebacken wird es unter extremer Hitze, so entsteht die dunkle Kruste.

Ist das Dein Traumberuf?
Ja! Von klein an gab es für mich nichts anderes. Am liebsten wäre ich schon mit zwölf Jahren in die Ausbildung gegangen. Meine Eltern haben mir aber immer die Wahl gelassen und auch keinerlei Druck ausgeübt.

Was macht am meisten Spaß?
Wenn man seine eigenen Ideen und Vorstellungen umsetzt und es dann auch noch ein Erfolg wird. Wie zum Beispiel mit dem Sielerbrot. Und wenn dann der Kunde auch noch zufrieden ist, dann macht das Spaß. Aber im Prinzip macht alles irgendwie Spaß. Man hat immer nette Leute um sich.

Habt Ihr auch Bioware?
Wir hatten mehrere Jahre Biobrote im Sortiment. Dass es gar nicht lief, kann ich nicht sagen, aber der Aufwand stand nicht im Verhältnis zum Ertrag. Man musste alles doppelt führen, Warenfluss, Abrechnungen, Lagerhaltung. Hinzu kamen zusätzliche Kontrollen und Kosten für die Zertifizierung. Um authentisch zu sein, sollte man ausschließlich Bio backen und auch dahinterstehen. Ich persönlich finde biologischen Anbau natürlich gut, aber man muss den Kunden dafür haben. Das war zu der Zeit nicht so.

Wo siehst Du die Backstuuv in 10 Jahren?
Ich hoffe, dass wir das Bestehende aufrechterhalten können.

Liebe zum Beruf bis vor den Traualtar: Ehe-Ohrring mit Brezel statt Ehering. „Ein Ehering stört beim Backen", sagt Vollblutbäcker Grünhoff Foto: Brüggemann

Ein weiteres, größeres Wachstum ist nicht angedacht. Das Liefergeschäft soll noch ein bisschen ausgebaut werden. Die bestehenden Läden sollen nach und nach renoviert oder neu gebaut werden.

Was zeichnet Euch aus?
Dass wir trotz größerer Mengen unsere Rezepte und die Verfahrensweise erhalten haben. Da wir nicht in Fertigungslinien produzieren, ist es möglich jedem Kunden seine Gebäckwünsche zu erfüllen. Wir produzieren viele verschiedene Sorten Burger Buns, Baguettes und Brote ausschließlich nach Kundenwunsch. Vergleichbarkeit bleibt somit aus und der Kunde hebt sich vom Wettbewerb ab. Selbst große Mengen sind dann kein Problem für uns.

In Marienhafe habt Ihr eine alte Brötchenpresse und eine Spekulatiusmaschine stehen. Was ist heute - über 100 Jahre später - das modernste Gerät?
Die Maschinen in Marienhafe sind etwa Baujahr 1920. Unsere jetzigen Geräte arbeiten eigentlich noch genauso wie vor 100 Jahren. Nur arbeitserleichternd und natürlich in größerer Ausführung. Die modernste Maschine ist unsere neue Ausrollmaschine. Die steuert die Ausrollstärke automatisch. Unsere Sauer- und Vorteige werden nicht mehr händisch gerührt, sondern mit Hilfe einer elektronischen Anlage, die Zeit und Temperatur steuert. Das gibt natürlich eine große Sicherheit.

Denkt Ihr darüber nach, eine Filiale auf Norderney zu eröffnen?
Nein. Das ist personell für uns nicht lösbar. Das würde nur über einen Franchisenehmer funktionieren. Vielleicht meldet sich ja jemand, dann könnte man darüber nachdenken.

ÄMTERÜBERGABE BEIM ROTARY CLUB NORDERNEY:
Bernd Daehne übernimmt das Zepter von Jörg Saathoff

Ämterübergabe bei den Rotariern während einer Abendfahrt in See mit der FRISIA XI. *Foto: Rotary Club Norderney*

Norderney/red - Im Rotary Club Norderney hat zum Halbjahr die turnusmäßige Ämterübergabe stattgefunden und das bei einer schönen Abendfahrt in See mit der FRISIA XI.

Der nach zwei Jahren scheidende Präsident Jörg Saathoff blickte noch einmal in seine Amtsperiode zurück mit all ihren coronabedingten Schwierigkeiten, Ausfällen, Online-Meetings etc. Und dennoch hat sich gerade in dieser schwierigen Zeit eine unglaubliche Erfolgsgeschichte ereignet, beginnend mit der Idee von Grit Lacalandra, Pflegekräften aus Krankenhäusern nach unglaublich intensiven Arbeitseinsätzen in der Pandemiezeit einen kostenlosen Urlaub auf Norderney zu ermöglichen. Dank der enormen Unterstützung aus der Norderneyer Bevölkerung nahm die Aktion „Norderney sagt Danke“ enorm Fahrt auf, so dass 100 Wochen Urlaub auf Norderney als Spenden zusammenkamen. Dazu kamen noch über 700 Gutscheine für Gastronomie, Leihfahrräder, Veranstaltungen, die Fährüberfahrten und die Kurtaxe. Sowohl die Presse wie auch Rotary International und sogar der Weltpräsident wurden aufmerksam und Präsident Saathoff verbrachte viele Stunden in Online-Konferenzen, um das Programm anderen Clubs zur Nachahmung vorzustellen. Dennoch erreichte keine andere Gemeinde auch nur annährend so großen Erfolg. Das deutschlandweite Medienecho war enorm groß und natürlich auch eine entsprechend gute Werbung für Norderney. Der Dank gilt allen Norderneyer:innen, die sich daran beteiligt haben. Aber es gab natürlich auch noch zahlreiche weitere Aktionen in den zwei Jahren der Präsidentschaft von Jörg Saathoff. So wurden auch die Pflegekräfte im Krankenhaus und Pflegeheim „To Hus“ auf Norderney nicht vergessen und mit Weihnachtspräsenten überrascht. Der beliebte Rotary-Adventskalender wurde im ersten Pandemiejahr nicht von Sponsoren bestückt, sondern der Rotary Club selbst kaufte die Gutscheine bei den langjährigen Sponsoren, um diese in den schwierigen Zeiten zu unterstützen. Aus den Verkaufserlösen der letzten beiden Adventskalender wurden zahlreiche Norderneyer Institutionen mit Spenden in Höhe von insgesamt 42.000 Euro bedacht. Der neue Präsident Daehne freut sich darauf, zusammen mit dem Club die Erfolgsgeschichte des Adventskalenders fortschreiben zu können und hofft sehr, dass auch die Feier „In den Advent mit Rotary“ und insbesondere der Rotary-Schüleraustausch bald wieder möglich sein werden. Dieses Austauschprogramm stellt zwar eine große logistische Herausforderung für den Club dar, aber die teilnehmenden Schüler:innen profitieren für ihr ganzes Leben von diesem Austausch. Darüber hinaus gibt es weitere Ideen, über die zu gegebener Zeit berichtet werden wird.

UMWELTPRAKTIKANTIN BEI DEN WATT WELTEN

Nina Potthoff aus Oldenburg unterstützt das Team

Praktikantin Nina Potthoff aus Oldenburg. *Foto: Watt Welten*

Norderney/red – Seit dem 1. Mai 2022 unterstützt Nina Potthoff aus Oldenburg, die kürzlich ihren Bachelor in Biologie und Germanistik erfolgreich abgeschlossen hat, das Team der Watt Welten für drei Monate im Rahmen eines Umweltpraktikums.

„Der Schutz der Natur und damit des Menschen und seiner Lebensgrundlage ist eine wichtige Aufgabe zur Sicherung unserer Zukunft“, heißt es in einer Pressemitteilung der Watt Welten. Vor diesem Hintergrund entstand 1990 das Commerzbank-Umweltpraktikum als gemeinsames Projekt der Nationalen Naturlandschaften und der Commerzbank mit dem Ziel, Studierende für nachhaltige Entwicklung zu sensibilisieren und ihnen berufliche Perspektiven in Natur und Umweltschutz aufzuzeigen. Der Nationalpark Niedersächsisches Wattenmeer ist seit 30 Jahren Partner der Initiative. „Durch die Unterstützung der Commerzbank haben wir die Möglichkeit, hochqualifizierten Studierenden wie Nina Einblicke in unsere Arbeit zu geben. Gleichzeitig unterstützt uns Nina tatkräftig im täglichen Betrieb als vollwertiges Teammitglied“, erklärt Dr. Valeria Bers, Leiterin des Watt Welten Besucherzentrums.

DAS NORDSEEBUCH - DEN NATURRAUM BESSER VERSTEHEN

Einzigartige Infografiken und Bilder über den Lebensraum Meer

Hannover/red - „Die Nordsee ist ein spektakulärer Lebensraum und beeindruckt durch einzigartige Tierarten wie Schweinswal oder Kegelrobbe, Ökosysteme wie Algenwälder oder Seegraswiesen und Lebensräume für eine Vielzahl weiterer Tier- und Pflanzenarten. Dazu gehört auch das Wattenmeer, eines der weltweit bedeutendsten Naturgebiete und zu Recht UNESCO-Weltnaturerbe“, betont Dr. Holger Buschmann, Landesvorsitzender des NABU Niedersachsen, die ökologische Besonderheit der Nordsee. „Doch diese erlebt auch große Beeinträchtigungen – das Nordseebuch soll dabei helfen, den Natur- und Kulturraum Nordsee besser zu verstehen.“ Das Nordseebuch umfasst über 50 Einzelkapitel, aufgeteilt auf die Themenbereiche Geografie, Inseln, Flora & Fauna, Klima & Umwelt, Gesellschaft & Wirtschaft, Seefahrt, Kunst & Kultur und Sport. Jede Seite bietet einen anderen Blickwinkel auf die Region – vom Sturzflug des Basstölpels bis hin zur ostfriesischen Teezeremonie.

Das Buch ist für 39 Euro auf www.marmotamaps.com vorbestellbar sowie ab 10. Oktober 2022 in ausgewählten Geschäften und in Buchhandlungen erhältlich.

japan. Matratze
Multimedia Handystandard
chem. Element (Tb)
Großmutter
brit. Musiker (Mark)
griech. Sagenheld (König von Ithaka)
Name der indischen Flagge
Holzwerktätigkeit
engl. Komiker (Mr. ...)
südspanische Hafenstadt
abgesteckte Strecke
poetisch: Pferd
Schornstein
Errichtung eines Wasserdamms
span.: elf
Gedächtnisspiel für Kinder
Abk.: Vereinigte Arabische Emirate
geh.: einsame Gegend
Edelstein
poet.: Träne
Disziplin beim Tontaubenschießen
norweg. Name von Spitzbergen
Speisenzutat
Hühnervogel
Riese im A.T.
russ. Tageszeitung
ausgestorb. neuseeländ. Vogel
Abk.: Deutscher Sportbund
Kfz.-Prüforganisation
Ausflug, Wanderung
Gehirnstrommessung
Raubfisch
Kindersprache: Bett
Software Aktualisierung
Kindertrompete
Koseform von Ilona
Stammvater eines Geschlechts
engl.: Woche
Mittelmeerinsel Italiens
hörunfähig
artig
Hauptfigur bei Twain (Tom)
witziger Vortragskünstler
flüssiges Fett
enthaltsame Lebensweise
Abwesenheitsbeweis
Währungseinheit in Macau
Wasserwoge
Zuckersorte
ital. Name der Etsch
sehr schnell
feucht und kalt
sehr schlank, mager
tschech. Komponist (Antonin)
Dramengestalt bei Shakespeare
lateinamerikanischer Tanz
kostbar, erlesen
Angehöriger einer arkt. Völkergruppe
ehem. Stadt in Babylonien
Abk.: Bundesarbeitsgericht
persönl. Fürwort
US-Schauspieler (Danny)
Figur in 'Der Rosenkavalier'
Kfz.-Z.: Grafschaft Bentheim (Nordhorn)
Wonnemonat
Weltraum, Kosmos
Teilnahmebekundung b. Trauerfällen
Teil der Personalien
Duft, Odeur
Kalifenname
Gürtel der Sumoringer
österr.: Graupe
weiches Wollgewebe

© RateFUX 2022-574-029

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Manfred Kruse
Mein Inselmarkt
Strandstr. 6 Telefon: 99 14 62
Jann-Berghaus-Str. 65 Telefon: 99 05 21
Nordhelmstr. 66 Telefon: 99 05 41
Mühlenstr. 17 Telefon: 99 05 31

DER ERSTE GASTRO-ROBOTER AUF NORDERNEY IM EINSATZ

„Nanny“ arbeitet im Hotel Restaurant Ennen den Kellnern zu

Nico Ennen im Hotel Restaurant Ennen mit seinem Gastro-Roboter. "Eine zuverlässige Unterstützung für unsere Kellner", erklärt der stolze Besitzer. Foto: Harnisch

Norderney/gb - Der Gastro-Roboter der Marke BellaBot ist der erste seiner Art in einem Hotel auf Norderney. Im Hotel Restaurant Ennen hilft er seit dem 1. Juli 2022 fleißig aus. Auftrag: den Kellnern zuarbeiten. Der kleine Hilfskellner kann Geschirr aus dem Restaurant abtransportieren und Gerichte zu den Tischen fahren. Hierfür verfügt er in seinem „Bauch“ über mehrere Ebenen für Tabletts. Er ist mit allerlei Extras ausgestattet, wie einer 3D-Sensorik zur Hindernisumgehung, ABS-technischer Kunststoff/Aluminiumlegierung in Luftfahrtqualität, einer optischen Kameraortung, einer Infrarot-Induktionsanlage, die die Last auf den Tabletts erfasst und einer besonderen Federung, damit die Suppe nicht überschwappt. „Nanny“ - manche Kollegen nennen ihn auch „James“ – ist gemietet. „Der Hersteller hat uns selbst zur Miete statt zum Kauf geraten“, erläutert Nico Ennen, der im Familienbetrieb für die Organisation der Küche, Logie und Digitales zuständig ist. „Die Entwicklung der Roboter läuft so schnell, dass die nächste Version in zwei Jahren wahrscheinlich eigene Hände hat. Da lohnt es sich nicht, jetzt 17.000 bis 20.000 Euro zu investieren, wenn wir schon in zwei Jahren ein effektiveres Gerät anschaffen können“, sagt Ennen. Da zahle er lieber etwa 629 Euro Miete pro Monat.

Nanny kann 40 Kilogramm Lasten transportieren und das bei nur 55 Kilogramm Eigengewicht und 1,20 Metern Höhe. Gäste empfangen und zu ihrem Tisch begleiten kann der Roboter auch. Schon nach einer kurzen Testphase von drei Tagen würde man eine deutliche Entlastung durch den maschinellen Angestellten wahrnehmen. Die Programmierung funktioniert relativ einfach über eine App. Der Roboter weiß, zu welchem Tisch er fahren soll, wann er zurück in die Küche oder an die Ladestation muss. Hier braucht er nur 4,5 Stunden, um komplett aufgeladen zu sein. Danach kann er zwölf Stunden am Stück arbeiten. Wenn sich ein Hindernis auf der Route befindet, sagt er: „Gehen Sie bitte aus dem Weg, ich habe Essen dabei“ und wenn man ihn streichelt miaut er. „Nanny ist ein guter Angestellter, er arbeitet acht Stunden am Stück durch, braucht keinen Urlaub, bekommt kein Corona, versteht sich top mit seinen Kollegen, besser geht's nicht“, witzelt sein Besitzer. „Ich möchte das Arbeiten in der Gastronomie in Zukunft attraktiver und angenehmer für die Arbeitnehmer gestalten und dazu gehört für mich so eine Hilfe durch einen Roboter, der dem Kellner das Schleppen von schwerem Geschirr abnimmt.“

Und wie finden die Gäste den künstlichen Kellner? „Die sind fasziniert und bestaunen unseren Neuzugang“, sagt Ennen stolz. „Aber unser Fokus liegt auf dem Mensch und eine gute herzliche Ausstrahlung gegenüber dem Gast und dies kann nur ein menschlicher Kellner übermitteln. Wir sind ja kein Schnellrestaurant. Der Roboter ist hauptsächlich für das Geschirr zuständig und um das Servicepersonal zu entlasten“.

KRANKENHAUS NORDERNEY –

Rekommunalisierung steht zur Diskussion. Auch andere Möglichkeiten zum Erhalt der Klinik sollen geprüft werden

Norderney/gb – Im Ausschuss für Soziales, Schulen, Sport und Kultur wurde kürzlich unter anderem das Thema Erhalt des Krankenhauses Norderney diskutiert. „Das Thema Krankenhaus ist komplex“, betonte Bürgermeister Frank Ulrichs. „Wir müssen uns überlegen, was die beste Lösung für Norderney ist“. Sicher sei, dass es so nicht weitergehen könne, da das Krankenhaus nur noch von zwei von ursprünglich neun Gesellschaftern aufrechterhalten werde. Eine weitere, große Herausforderung sei der Bau der Zentralklinik in Georgsheil. Geplante Kosten: 720 Millionen Euro. „Das wird zwar eines der modernsten Krankenhäuser im Nordwesten, aber damit haben wir ja noch keins auf der Insel“, sagte Ulrichs. Diskutiert wurden die Möglichkeiten, die Stadt als Gesellschafter mit ins Boot zu holen oder ein Konsortium mit den „großen Playern“ der Insel zu gründen. Es müsse ja nicht jedes Jahr Geld in die Klinik gesteckt werden, relativierte Ulrichs die finanzielle Verantwortung der eventuellen Beteiligten. Eine Hürde bei der Neuorganisierung sei das neue Krankenhausgesetz, das besage, dass jede Änderung gemeldet werden müsse und das Krankenhaus dann neu geprüft werde. „Das kann nach hinten los gehen“, warnte Ulrichs. Stefan Wehlage (B´90/Die Grünen) gab zu bedenken, dass nicht die Finanzierung, sondern unter anderem die Rechtsstrukturen zu klären seien und deshalb eine externe Beraterfirma hinzugezogen werden solle.

Lothar Graw, Vorsitzender des Fördervereins des Norderneyer Krankenhauses sagte zum Abschluss: „Ich möchte bei der Entscheidung um das Vorgehen um Berücksichtigung der Spender bitten. Die Menschen, die über die Jahre insgesamt 1,5 Millionen Euro gespendet haben, das sind die kleinen Leute, denen das Krankenhaus am Herzen liegt. Ein Nordseeheilbad mit einem Krankenhaus – da können wir stolz drauf sein. Norderney hatte Jahrzehnte ein kommunales Krankenhaus. Wir müssen auch an unsere Kinder und die ältere Generation denken“.

Die Verwaltung wurde anschließend beauftragt, eine Expertise einzuholen, die eine möglichst allumfassende Prüfung zur langfristigen Stabilisierung des Krankenhauses zum Ziel hat.

JOHNNYS WOCHENBILANZ

Die weißen Riesen…

He! Marlene hier. Alles ist so ernst im Moment, das macht ja gar keinen Spaß mehr. Wenigstens die Möwen haben immer etwas zu lachen. Als meine Tante aus der Großstadt zum ersten Mal auf Norderney war, konnte sie es kaum erwarten, den Weststrand zu sehen. Um den monatelang herbeigesehnten Anblick im Genuss noch zu potenzieren, ging sie vor ihrem ersten Strandgang zum Bäcker und versorgte sich mit einer Waffel mit Puderzucker und einer Zeitung. Die Zeitung gab sie mir, damit sie die Waffel essen kann. Sie wollte gerade genüsslich hineinbeißen, als sich eine Möwe blitzschnell die Waffel schnappte und ihr wie zum Dank noch einen Flügel ins Gesicht klatschte. Meine Tante wusste nicht, wie ihr geschieht, sie dreht sich zu mir und blafft mich an, warum ich ihr die Zeitung ins Gesicht schlage. Seitdem isst sie schweren Herzens nicht mehr am Strand. Auf dem Schiff letztens lehnte sich ein Fahrgast über die Reling, packte seine Stulle aus und schwupp – Stulle weg. „Da! Die war es! Ich werde mich bei der Kurverwaltung beschweren!“, polterte der Passagier sinnfrei weiter. Und erst kürzlich habe ich beobachtet, wie eine Mutter und ihr Kind sich am Anleger mit einem Fischbrötchen auf eine Bank setzten, als ein ganzer Schwarm Möwen auf sie herabstürzte. Die Mutter kreiste ihre Lederjacke wie ein Lasso über ihrem Kind und kreischte hysterisch die Möwen an. Sind schon echte Killer, unsere weißen Riesen. Interessant fand ich, wie unterschiedlich die Leute reagieren. Die einen geben den direkten Mitmenschen die Schuld, die anderen den Behörden und die dritten kümmern sich selbst. Wie überall im Leben. Man muss sich nur entscheiden. Manchmal für das, was einen im Moment weiterbringt, manchmal für den nachhaltigen Erfolg.

Flexibel bleiben!

Marlene

Norderney Genossenschaft
Tel. 04932 - 935 29 05
info@nggenossenschaft.de

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

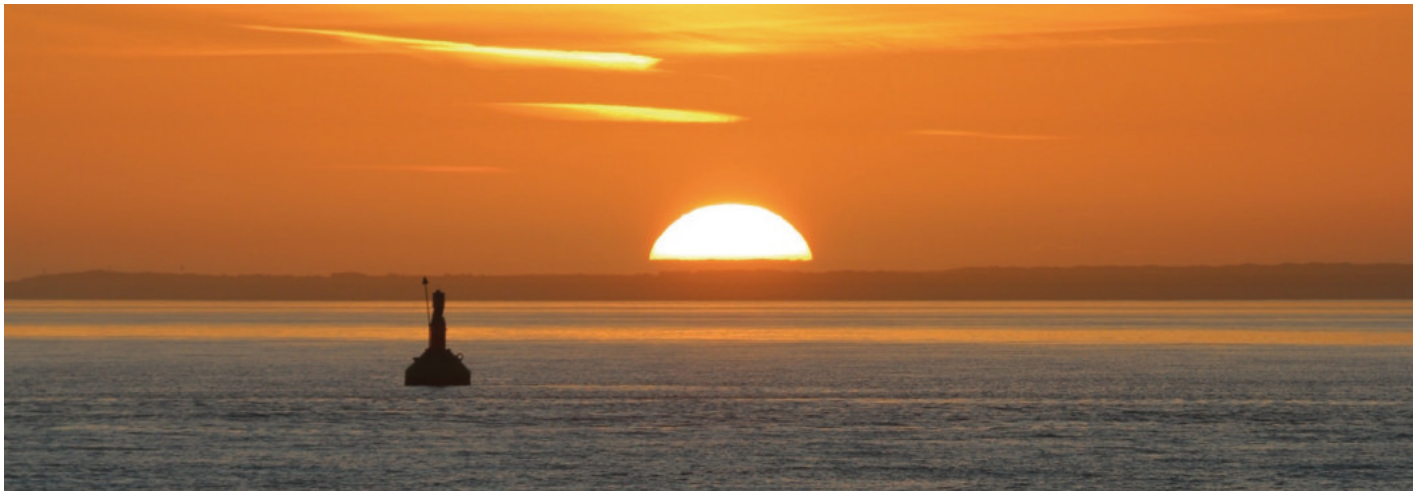
IHR KOMPETENTER MEISTERBETRIEB FÜR IHR DACH AUF NORDERNEY

EBERHARDT
DER DACHDECKER

DACHDECKERMEISTER
MALTE EBERHARDT

Im Gewerbegelände 50
TEL 04932/9350-550

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



ROSENBOOM

Haustechnik Norderney

24h NOTDIENST
04932 8770

- Heizung
- Sanitär
- Klima
- Tischlerei
- Elektro
- Kühlung
- TV & iT
- EP: Rosenboom

Verwaltung: Lippestraße 24 · 26548 Norderney · Tel. 04932/877-0 · Fax 04932/877-77
EP & Ausstellung: Jann-Berghaus-Straße 78 · 26548 Norderney · Tel. 04932/877-0
info@rosenboom-norderney.de · www.rosenboom-norderney.de