NORDERNEYER ZEITUNG

Die schönsten Seiten Norderneys

NOZ-SERIE „INSEL-WIRTSCHAFT“

Die Inselmanufaktur Deckena stellt sich dem Wandel der Zeit

CORONA-VERFÜGUNG

Keine Tagestouristen auf Norderney

TOURISTISCHE INFRASTRUKTUR

Bequem und schnell mit dem ICE anreisen

norderneyerzeitung
norderneyerzeitung

KOSTENLOS mitnehmen
ONLINE : www.norderneyer-zeitung.de
2020 Edition 26 / 28. Juni

IHR KOMPETENTER MEISTERBETRIEB FÜR IHR DACH AUF NORDERNEY

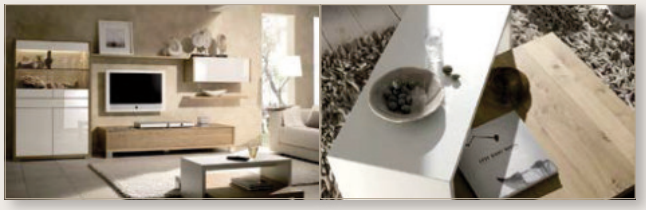
EBERHARDT
DER DACHDECKER

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.

Aktion!!!
Provisionsfrei für Verkäufer und für Käufer nur 3% zzgl. MwSt.

Adeneuer Immobilien
Ihr Immobilienmakler auf Norderney

Mark Adeneuer
Immobilienkaufmann
Mobil: 0160 - 158 29 28
info@adeneuer-immobilien.com

NoZ-Serie Insel-Wirtschaft

Gesund, regional und qualitativ spitze

Die Insel-Manufaktur der Metzgerei Deckena stellt sich mit neuen Ideen dem Wandel der Zeit – Meisterbetrieb in dritter Generation

„Chefetage" und Rückgrat der Insel-Manufaktur Deckena: Birgit, Harald und Finn Deckena (von rechts). *Foto: M. Reuter*

Norderney/mr – Nichts ist so beständig wie der Wandel. Kaum ein Sinnspruch enthält mehr Wahrheit als dieser. Der immer wieder gern zitierte Gedankensplitter kann allerdings auch ganz schön ins Mark treffen; zum Beispiel, wenn jemand es versäumt hat, sein Marktpotenzial modernen Ansprüchen und gesellschaftlichen Trends anzupassen. Einer der Betriebe, der die ständige wirtschaftliche Weiterentwicklung und die Reaktion auf die Wandelbarkeit des Marktes jedoch in seine Firmenphilosophie aufgenommen hat, ist die Wurst- und Schinken-Manufaktur Deckena. Längst ist das Unternehmen über diesen ursprünglichen Begriff hinausgewachsen und bietet deutlich mehr, als man es gemeinhin von einem Metzgermeisterbetrieb erwartet.

Seit 1959 betreibt die Familie Deckena ihre Fleischerei auf Norderney, die sie seinerzeit von der Familie Siwek (Norden) übernommen hatte. Der Ursprung war in der Strandstraße: Vorne führten Metzgermeister Diedrich Deckena und seine Frau Carola das Geschäft, hinten fand die Produktion statt. In den 1970er-Jahren wurden alle Handwerksbetriebe aus dem Stadtkern in das neu geschaffene Gewerbegelände ausgesiedelt. „Eine sehr weise Entscheidung der Stadt Norderney", heißt es in der Chronik der Insel-Manufaktur.

1991 übernahmen Harald und seine Frau Birgit die Firma. Harald war der Metzgerbetrieb rasch in Fleisch und Blut übergegangen: Als junger Kerl mit gerade mal 23 Jahren legte er 1985 seine Meisterprüfung ab und gehörte damit zu den jüngsten Meistern in Deutschland. Harald Deckena denkt gern an die Anfänge zurück: „Nach der Schule habe ich immer wieder auf dem Ketchup-Eimer gestanden und Schaschlik gespießt", erinnert er sich. „Einen Pfennig pro Stück habe ich bekommen, und das Geld dann gleich in Süßigkeiten umgesetzt", ergänzt er verschmitzt.

Deckena erinnert sich natürlich auch immer wieder gern an die Meilensteine, die das Unternehmen setzte. Da war beispielsweise der Neubau und die Verlagerung der

Weiter auf Seite 8

WEITERHIN KEINE TAGESTOURISTEN

Norderney/LKA - Der Besuch der Inseln Norderney, Juist und Baltrum bleibt für Tagestouristen weiterhin untersagt. Dies hat der Landkreis Aurich mit einer Allgemeinverfügung geregelt, die seit Montag, 22. Juni, in Kraft ist und zunächst bis zum 30. Juni gilt.

In der Verfügung heißt es unter anderem: „Zwar konnte das Infektionsgeschehen durch die vom Landkreis Aurich und dem Land Niedersachsen getroffenen Maßnahmen wesentlich verlangsamt werden, dennoch besteht auf der Insel Norderney im Vergleich zu den Inseln Baltrum und Juist aufgrund der Vielzahl erwarteter Tagestouristen ein erhöhtes Risiko von Personenansammlungen zahlreicher, untereinander nicht bekannter Personen, bei denen das Corona-Virus besonders leicht übertragen und verbreitet werden kann. So wurden im Jahr 2019 zirka 290.000 Tagesgäste, mithin bis zu 4.500 Tagestouristen täglich, auf die Insel Norderney befördert. Vergleichend dazu wurden die Inseln Baltrum und Juist im gleichen Zeitraum von rund 47.218 Tagesgästen (Baltrum) sowie 14.500 Tagesgästen (Juist) besucht. Damit wird die besondere Bedeutung der Insel Norderney als attraktives Tagesausflugsziel und die durch den Tagestourismus verstärkte Gefahr von Personenansammlungen, insbesondere auch auf den Fähren, deutlich.“

Besondere Gefahr besteht auch auf den Fähren

Dabei bestehe laut Landkreis nicht nur die Gefahr, dass durch diese Personenansammlungen der Krankheitserreger besonders leicht übertragen werden könne, sondern auch, dass mangels Bekanntheit der Personen untereinander die „Fallfindung mit Absonderung von Erkrankten und engen Kontaktpersonen“ erschwert sein werde, wenn nicht gar unmöglich. Zudem existiere kein System, das die Erfassung der Kontaktdaten von Tagestouristen sicherstellen könne. Dies vor dem Hintergrund, dass bei der Bekämpfung der Corona-Pandemie die Kontaktpersonennachverfolgung einer der wesentlichen Pfeiler sei. „Bei einem schweren Krankheitsverlauf wäre gegebenenfalls unter großem Aufwand ein Transport mittels Boot oder Hubschrauber unter Einhaltung eines besonders strengen Hygienestandards von der Insel auf das Festland notwendig. Bei einem unkontrollierten Anstieg der Infektionszahlen auf der Insel und eine damit möglicherweise einhergehende steigende Notwendigkeit intensivmedizinischer Behandlungen wird auch aufgrund begrenzt zur Verfügung stehender geeigneter Hubschrauber der schnellstmögliche Transport auf das Festland nur schwer möglich sein.“

DIE INSELRUNDFAHRT!

Täglich ab Rosengarten
10:15
11:15
12:15
14:15
15:15
16:15

HOP-ON HOP-OFF

Sie können mit nur einer Fahrkarte den ganzen Tag an 11 Haltestellen ein- und aussteigen und die schönsten Punkte von Norderney kennenlernen.

Omnibusverkehr Fischer - Tel. 04932-2119

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: 5500 Stück

NEUE ICE-VERBINDUNG

Norderney/Juist/Borkum (**red**) - Gute Nachricht für den Tourismus in Ostfriesland und auf den Ostfriesischen Inseln: Ab dem 3. Juli gibt es eine neue ICE-Verbindung direkt von München nach Emden und Norddeich Mole. Die Züge der neuen Verbindung fahren von freitags bis sonntags morgens ab München über Augsburg, Würzburg, Kassel, Paderborn und Münster. In Emden besteht Anschluss an die Fähre nach Borkum. In Norddeich-Mole starten bekanntlich die Fähren nach Juist und Norderney. Die ICE-Züge für die Rückfahrt starten in Ostfriesland samstags bis montags jeweils am späten Vormittag. „Ein breites Verkehrsangebot für den Deutschland-Tourismus ist in diesem Jahr wichtiger denn je“, begründet Michael Peterson, Fernverkehrs-Chef der Deutschen Bahn, diesen Schritt.

„Nachhaltigkeit war schon immer ein Markenzeichen der Ostfriesischen Inseln. Dazu gehört die weitgehend autofreie Mobilität, die viele Urlauberinnen und Urlauber besonders schätzen. Insofern freuen wir uns besonders über dieses neue Angebot der Bahn“, sagt Göran Sell, Geschäftsführer der Ostfriesische Inseln GmbH. „Generell stehen die Ostfriesischen Inseln für eine hohe Urlaubsqualität. Mit der ICE-Verbindung wird nun auch die Anreise komfortabel wie nie“, schwärmt der Experte.

SECHS UNTERNEHMEN STARTEN MIT „TOBACYCLE“ AUF NORDERNEY

Norderney - Nach dem erfolgreichen Infoabend der Nachhaltigkeitsinitiativen KURVE und „Perpetuum mobility“ Anfang März zum Thema Zigarettenkippen haben sechs Norderneyer Unternehmen beschlossen, das Kippen-Recycling-System „Tobacycle“ nach Norderney zu bringen. Zunächst ausgebremst durch die Corona-Krise, wurden kürzlich die ersten Sammelbehälter nach Norderney geliefert. Im Kurpalais, im Gästehaus Klipper, im Haus Margarete am Meer, im Norderneyer Brauhaus, bei MVF und in den Watt Welten werden ab sofort Kippen gesammelt. Das Watt-Welten-Besucherzentrum dient dabei auch als öffentliche Annahmestelle gesammelter Kippen.

Das „Tobacycle“ sagt den Zigarettenkippen den Kampf an. Foto: KURVE

„Tobacycle“, das Sammelsystem für Zigarettenkippen, bietet Lösungen, um Zigarettenkippen direkt nach dem Rauchvorgang zu separieren und zu sammeln. Das Gerät recycelt Zigarettenkippen zu einem spritzfähigen Granulat und stellt daraus die Behälter für das Sammelsystem her. Alle hergestellten Produkte können wieder vollständig in die Verwertung gegeben werden. Somit entsteht ein geschlossener Wertstoffkreislauf.

Immobilienankauf / Verkauf
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 GbR
info@urlaubsdomizile-norderney.de
0 49 32 / 934 90 17
www.urlaubsdomizile-norderney.de

Juli 2020 - Norderneyer Zeitung

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
		1	2	3	4	5
MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
13	14	15	16	17	18	19
MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
27	28	29	30	31		

Foto: Jens Festerling

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
6	7	8	9	10	11	12
MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
20	21	22	23	24	25	26
MO	DI					

Fortsetzung von Seite 3

Deckena

Produktion in den 1970er-Jahren ins Gewerbegelände, die das Unternehmen räumlich auf eine deutlich breitere und professionellere Basis stellte. 2009 erfolgte nach weiteren Umbauarbeiten die Zulassung als EU-Zerlege- und Produktionsbetrieb. Bis dato der einzige auf einer deutschen Insel in der Nordsee. Hinzu kam 2014 – ebenfalls im Gewerbegelände - die Errichtung der Kochinsel. Dort findet die komplette Salatproduktion statt. „Wir machen alle Salate hier vor Ort selber“, betont Birgit Deckena.

Hinzu kämen die Mittagsmenüs und all die Menügläser.
Mit Stolz verweisen die Deckenas auf das Nachhaltigkeitskonzept des Unternehmens, das im Schnitt 25 Arbeitsplätze bietet.
„Unsere Portionen sind so beschaffen, dass sie sattmachen. Bewusste Ernährung muss Spaß machen“, betont Sohn Finn (26), Metzgermeister in der dritten Generation. Klar, dass die ganze Familie vom Nachhaltigkeitskonzept überzeugt ist: „Der Feind bewusster Ernährung ist nicht die Kalorie. Es ist unser Alltag mit seinen Verpflichtungen, die keine Zeit für Ausgewogenheit auf dem Teller lassen“, hebt Birgit Deckena hervor.
Insofern hat sich die Inselmanufaktur mit der „Meergenuss-Produktlinie“ längst absolut zeitgemäß aufgestellt. Dieser Sektor des Unternehmens trägt sehr deutlich die Handschrift von Birgit Deckena. Sie zaubert Gerichte nach Kochkomponenten für Menschen, die bewusst leben möchten und für die gesunde Ernährung zum Lebensmittelpunkt gehört. So prägen mittlerweile drei Basis-Linien die jüngste Erweiterung der Meergenuss-Küche: Sogenannte Powerbrühen wie der Anti-Aging-Drink „Beef Tea“ vom frischen Deichrind oder „Healthy Tea“ mit frischen Kiokhähnchen, täglich wechselnde „Low-Carb“-Spezialitäten sowie „Veggie-Soup“-Mahlzeiten. Bei der Kreation hat Birgit Deckena übrigens mit der Norderneyer Ernährungswissenschaftlerin Julia Ristow zusammengearbeitet.
Unterdessen freuen sich Birgit, Harald und Finn Deckena schon jetzt auf die nächste Innovation: In Kürze nämlich wird es das in Zusammenarbeit mit dem Staatsbad Norderney entwickelte Inselsalz geben. Zutaten (unter anderem): Meersalz, Algen (Queller, Kombu), Orangenschalen, rosa Pfeffer und Sanddorn. Und noch etwas ist neu: Das Hauptgeschäft in der Strandstraße 20 ist nämlich deutlich vergrößert worden. Eigentlich sollte es schon am 26. März eröffnet werden, doch dann kam Corona. Der Laden mit dem neuen Konzept, das zusätzliche Theken, Kühlinseln und ein SB-Kühlregal beinhaltet, konnte so erst ein paar Wochen später als geplant anlaufen.
Neben dem unterverpachteten Imbiss an der Ecke Strandstraße 16 gehört seit 15 Jahren auch der Standort an der Friedrichstraße zur Metzgerei Deckena. Dort befindet sich nicht nur ebenfalls ein klassisches Metzgergeschäft, sondern auch eine Manufaktur „mit allem Schönen für den gedeckten Tisch“, berichtet Birgit Deckena. Deko-Fische, Kaffeebecher, Frühstücksbrettchen, Geschirrtücher. Klar, dass dieser Laden besonders bei Touristen ausgesprochen beliebt ist. „Von hier aus wird auch der Online-Shop bedient“, betont Birgit Deckena. Und der laufe sehr gut. Gerade während der harten Corona-Zeit hätten sich viele Gäste online gemeldet, die normalerweise persönlich auf der Insel gewesen wären.
Und so strahlt die Inselmanufaktur Deckena längst weit über Norderney hinaus. Das liegt nicht nur daran, dass es

Horlitz
MALER-
MEISTER
NORDERNEY
MALERMEISTER-HORLITZ.DE
04932 4671-221

DECKENA

auch Kunden auf der Nachbarinsel Juist gibt (Gastronomie und Edeka-Markt). Auch etliche Feinkostgeschäfte über ganz Deutschland verteilt würden Waren aus der Deckena-Manufaktur verkaufen, erklärt Firmenchef Harald Deckena im Gespräch mit der NoZ.

Zum absoluten Renner im Sortiment hat sich übrigens die Nordsee-Salami mit Walnuss entwickelt. Birgit Deckena: „Das ist der absolute Top-Seller. Luftgetrocknet. Ganze Walnüsse. Das ist ein wahrer Selbstläufer.“ Und dass die Deckenas auch Catering anbieten, ist ebenfalls nicht neu. Die größte Herausforderung war bisher das Millennium-Fest im Jahr 2000 im Haus der Insel. Damals galt es, 850 Personen zu versorgen. Auch diese Feuertaufe bestand das Unternehmen mit Bravour.

Zum gesellschaftlichen Wandel der vergangenen Jahre gehört mit Blick auf die Inselmanufaktur Deckena auch die Tatsache, dass regional eingekauft wird. „Wir kaufen und verkaufen viel bewusster“, erklärt Harald Deckena, der unter anderem auf Schweinefleisch aus dem Aktivstall setzt und damit auch zeigt, dass die Deckenas das Label Tierwohl nicht als hohle Phrase ansehen, sondern achten. „Mit dieser Firmenphilosophie haben wir in den vergangenen Jahren Riesenschritte nach vorn gemacht“, unterstreicht Deckena. Der Kunde danke diese Vorgehensweise. „Es hat allgemein ein Umdenken stattgefunden. Und das ist gut so.“

Offenbar freuen sich nicht nur die Kunden der Firma Deckena über die hohe Qualität der Produkte. Auch in der Fachwelt findet die Arbeit der Insel-Manufaktur Anerkennung. Erst kürzlich ist die Firma von der Branchenzeitschrift „Der Feinschmecker“ zum zweiten Mal in Folge in die Kategorie „Bester Metzger Deutschlands“ eingestuft worden.

Natürlich weiß die Familie Deckena, dass sie diesen Erfolg nicht allein erreichen konnte. „Wir haben tolle Mitarbeiter. Hätten wir nicht dieses Team, dann wurde das alles nicht so gut funktionieren“, beschreibt Birgit Deckena das Betriebsklima, die Motivation und Leistungsbereitschaft der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Eine besonders große Stütze sei Produktionsmeister Sven Götze mit seiner Innovationsgabe und Kreativität.

Was macht die Insel-Manufaktur Deckena in der Zusammenfassung aus? Die Antwort von Harald Deckena kommt prompt: „Wir versuchen, ein tolles Stück Fleisch auf

Auch bei der Herstellung von Wurst wird auf Qualität großen Wert gelegt. Foto: Inselmanufaktur Deckena

den Tisch zu zaubern. Die regionalen Fleischlieferanten stehen für eine gute Qualität; sei es unser ostfriesisches Deichlammfleisch aus dem Dornumer Land oder das ostfriesische Salzwiesenkalb vom Adrianenhof, ebenfalls praktisch gleich um die Ecke.“ Hauptsächlich würden Limousin- oder Galloway-Tiere verarbeitet, sagt Deckena und freut sich auf die Nach-Corona-Zeit, wenn es endlich wieder so richtig weitergeht. . .

Meer Waffel

Waffeln, Crepes, Cake-Pops
Kaffee, Tee

Stefanie und Larissa Schild
Poststraße 6
26548 Norderney

Facebook / Meer Waffel

bade:haus norderney

Thalasso hat ein Zuhause

Das bade:haus norderney öffnet am 26. Juni

Wie wohl fast alle Leistungsträger der Insel war auch die Staatsbad Norderney GmbH stark von den Auswirkungen der Pandemie betroffen. Die öffentlich zugänglichen Bereiche waren allesamt geschlossen und nur in der Verwaltung wurde der Betrieb mit Einschränkungen aufrechterhalten. Die weiteren Lockerungen ermöglichten die Öffnung der Tourist-Information, der ersten Strandbereiche und auch die Veranstaltungen sind mit Einschränkungen wieder gestartet. Nun öffnet auch das bade:haus norderney wieder.
Am Freitag, den 26. Juni startet das bade:haus norderney mit täglichen Öffnungszeiten von 09:30 bis 18:00 Uhr. Dies betrifft alle Bereiche des bade:haus, also sowohl das Familienbad wie auch der SPA-Bereich mit Wasserebene sowie den Kosmetik- und Anwendungsbereich. Anwendungen und Massagen können bereits jetzt wieder gebucht werden, wie auch Termine für Heilmittel und Badekur-Verordnungen. Bitte setzen Sie sich mit dem bade:haus unter Tel.: 04932 891-400 oder per Mail: badehaus@norderney.de in Kontakt.
„Wir sind froh, nun endlich die Pforten unseres Thalassohauses wieder öffnen zu können. Natürlich gelten auch hier die allgemein üblichen Sicherheitsvorkehrungen, aber wir sind sehr gut vorbereitet. Allen Gästen können wir einen vollkommen sicheren Aufenthalt im bade:haus anbieten“, so Heiko Wenzig, Leiter des bade:haus norderney.

Dieser Beitrag gibt die Meinung der Staatsbad Norderney GmbH (im Sinne der Verantwortung nach dem Pressegesetz) wieder.

JOHNNYS WOCHENBILANZ

FEUER UND FLAMME

Ich muss mal eine Lanze für die Feuerwehr brechen. Tag und Nacht ist sie für uns da. Dabei hat es in den letzten Wochen in meinem Freundeskreis immer wieder Diskussionen gegeben. Besonders, als neulich sogar die Leihdrehleiter den Geist aufgab, war auf der Rentnerbank die Hölle los. „Mehr als 300 Euro Miete kostet das blöde Ding am Tag, und nun taugt auch das nix“, zeterte Fiete und warf einen bösen Blick in Richtung Rathaus. Wie gut, dass ich immer so moderat und realitätsbezogen reagiere. „Man muss nicht immer alles auf die Stadt schieben; die haben auch ihre Zwänge“, erwiderte ich.
Mittlerweile habe ich mir überlegt, zur Sicherstellung der Ausrüstung Patenschaften zu organisieren. Gäste oder Insulaner, Vereine oder Verbände könnten gegen eine monatliche Gebühr – sagen wir 100 Euro – die Patenschaft für die Drehleiter oder beispielsweise das LF8 übernehmen. Als Gegenleistung heißt die Leiter oder ein anderes Gerät dann für diesen Zeitraum „Elisabeth“, „Rudolf“ oder meinetwegen „Kleine Taube“. In der Zeitung würde sich das so lesen: „Die Feuerwehr Norderney rückte mit der nigelnagelneuen Leih-Drehleiter „Rudolf“ in die Luciusstraße aus. Dort hatte in einer Ferienwohnung die Brandmeldeanlage ausgelöst. Um auf Nummer Sicher zu gehen, kam auch das LF8 „Elisabeth“ zu Hilfe, zudem eilte die Wehrleitung im Einsatzleitwagen „Kleine Taube“ herbei.“
Leute! Nur drei Patenschaften: Das ergibt allein schon satte 300 Euro im Monat. Das wäre immerhin die komplette Tagesmiete für den Fall, dass noch einmal eine Leihdrehleiter geordert werden müsste. Kleinvieh macht ja bekanntlich auch Mist. Ich glaube, ich schlage das mal in der nächsten Einwohnerfragestunde vor.
Bis nächste Woche!
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

GP

Hier lacht der Durst!

GetränkeMarkt

GetränkePartner

Peters & Rass

Angebote gültig vom
25.06. bis 29.07.2020

GRATIS* 6er Träger Premium Pils

Bitburger
Premium Pils, Radler, Alkoholfrei
24 x 0,33l + 3,42 Pfand
1l = 2,02
15,99

Beck´s
Pils, Gold, Green Lemon
24 x 0,33l + 3,42 Pfand
1l = 1,89
14,99

Benediktiner Weissbier
Naturtrüb, Dunkel, Alkoholfrei
20 x 0,5l + 3,10 Pfand
1l = 1,80
17,99

Schweppes
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water
6 x 1,0l + 2,40 Pfand, 1l = 1,50
8,99

Spezi
Das Orginal
24 x 0,33l + 3,42 Pfand
1l = 1,64
12,99

Beckers Bester
Klarer Apfel, Naturtrüber Apfel
1,0l
1l = 1,99
1,99

Vilsa Mineralwasser
verschiedene Sorten
12 x 1,0l + 3,30 Pfand
1l = 0,50
5,99

Oliver Zeter
Grauburgunder Trocken
0,75,
1l = 9,99
7,49

MOM Gin
Royal, Love
37,5 - 39,0% vol.
0,70l, 1l = 28,56
19,99

Alle Preisangaben in Euro. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Angebotspreise = Abholpreise. Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. *gegen Pfandausgleich, solange der Vorrat reicht.

GetränkePartner Peters & Rass · Im Gewerbegelände 25 · 26548 Norderney · Tel 0 49 32-12 45