KOSTENLOS mitnehmen
ONLINE : www.norderneyer-zeitung.de
2024 Edition 23 / 09. Juni

NORDERNEYER ZEITUNG

Die schönsten Seiten Norderneys

THALASSO FÜR SCHINKEN

Der Norderneyer Seeluftschinken
reift seit 24 Jahren auf der Insel

34. INTERNATIONALES FILMFEST EMDEN-NORDERNEY

Regissseurin Soleen Yusef
erhält den „Norderneyer Engel“

ENGAGIERTER UMWELTSCHUTZ

Niedersachsen Ports erneut mit
Öko-Zertifikat ausgezeichnet

norderneyer_zeitung
norderneyer_zeitung

Foto: Noun

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.

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

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

Foto: Noun

Prima Klima auch für Schinken

Der Norderneyer Seeluftschinken reift seit 24 Jahren auf der Insel – Wie aus einer pfiffigen Idee ein großer Erfolg wurde

Schinken in Premium-Qualität reift seit mittlerweile 24 Jahren als Norderneyer Seeluftschinken im Gewerbegebiet der Insel. *Foto: Sauels*

Norderney/mr – Auf Norderney machen sich nicht nur Einheimische und Urlaubsgäste die beflügelnde und heilende Wirkung von Meerwasser, Sonne und Meeresluft zunutze. Auch bei der Herstellung von inseltypischen Spezialitäten setzt so mancher Experte auf die besondere Wirkung des Seeklimas. Also nicht wundern: Auf Norderney steht sogar dem Schinken eine Thalasso-Behandlung zu. In der ersten und einzigen Schinkentrocknerei der Ostfriesischen Inseln veredeln nämlich die Schinkenspezialisten aus dem renommierten niederrheinischen Unternehmen Sauels den Schinken mit gesunder Nordseeluft und stellen so eine weithin bekannte Spezialität her: den Original Norderneyer Seeluftschinken. Dabei können Genießer sogar wählen: zur Auswahl stehen die Varianten Natur, Pfeffer und Rotwein.

Zunächst ein Blick zurück: Im Jahr 2000 wurde die Norderneyer Schinken GmbH&Co.KG gegründet und im Gewerbegebiet der Insel mit der Produktion begonnen. Dabei muss man wissen: Auf Norderney gibt es wegen der fehlenden landwirtschaftlichen Voraussetzungen natürlich keine Schweinemastbetriebe. Daher wird der „Rohstoff“ vom Festland bezogen und auf der Insel von Hand mit Meersalz und Gewürzen versehen. Danach erfolgt die Trocknung und damit die Reifung des Schinkens zur Insel-Delikatesse. Den besonderen Geschmack erhält der Schinken durch die speziellen Brandungsaerosole der Seeluft, die beim Zusammentreffen von Sonne, Wind und Meer entstehen. Beste Bedingungen also für die Produktion zum Premiumschinken.

SEELUFTSCHINKEN

Die Produktionsstätte des Norderneyer Seeluftschinkens hat sich auf der Insel längst etabliert. Foto: Sauels

„Aus Liebe zur Nordseeinsel Norderney und zum Genuss von edlem Schinken entstand die Idee einer spezialisierten und qualitativ hochwertigen Schinkenveredlung direkt vor Ort“, sagt Firmenchef Marc Sauels, der das Unternehmen „Sauels frische Wurst GmbH Fleischwaren & Co. KG“ heute in der fünften Generation leitet. Durch das enorme Engagement seines Großvaters Matthias Sauels wurde vor 24 Jahren ein geeignetes Grundstück auf der Insel gefunden, und damit die Basis zur Gründung des Norderneyer Seeluftschinkens gelegt. „Eine hervorragende Idee, immerhin überzeugt nicht nur die Qualität des Produkts. Auch der Standort mitten im Nationalpark Wattenmeer ist als europaweit beliebte Urlaubsdestination für unserer Unternehmen eine Top-Adresse“, lobt Sauels die Idee des Großvaters.

Behilflich bei der Standortsuche war der Norderneyer Unternehmer Jann Ennen. Er half nicht nur beim Finden des Grundstücks, sondern ermutigte seinen Unternehmerfreund Matthias Sauels auch, die Idee vom Norderneyer Schinken zu Ende zu führen und die Insel zur exklusiven Dependance der Zentrale im niederrheinischen Kempen zu machen. „Wir hatten wirklich gute Gespräche. Alles lief schnell, freundschaftlich und unkompliziert“, erinnert sich Ennen.

Nach den erfolgreichen Verhandlungen verfügte Matthias Sauels im Jahr 2000 jedenfalls über ein Grundstück von 3.000 Quadratmeter inklusive Haus. Damit besaß er praktisch das Fundament zum Schaffen einer zunächst kleinen, aber feinen Firmen-Nebenstelle. Auch personell bewies er „wieder einmal ein glückliches Händchen“, wie es in der Unternehmenschronik heißt. Und weiter: „Sein bester Metzger war Produktionsleiter bei der Firma Sauels und kurz vor dem Renteneintritt. Matthias Sauels fragte ihn, ob er sich vorstellen könne, die Leitung im Norderneyer Betrieb zu übernehmen. Man einigte sich schnell und die neue Aufgabe an einem für ihn neuen Ort war eine neue Herausforderung. Matthias Sauels konnte ihm sogar eine Wohnung auf dem erworbenen Grundstück bereitstellen.“

Beim Start des Vorhabens wurden in der Schinkenveredelung auf Norderney – übrigens einer der modernsten Produktionsstätten ihrer Art – wöchentlich etwa fünfhundert Kilogramm Schinken gesalzen und zirka 250 Kilogramm verkauft. Alle waren gespannt, ob das Produkt denn überzeugen würde – allen voran der „Qualitätsfanatiker“. Und in der Tat: Matthias Sauels war selbst sehr zufrieden, dass der Schinken so hervorragend wurde. Offensichtlich wurde er so hervorragend, dass inzwischen mehrere Mitarbeiter zehn Tonnen Schinken pro Woche salzen. Im Anschluss daran reift er über viele Wochen in gesunder Nordseeluft heran, bis er den auf den Punkt genauen Reifegrad erreicht hat. Motto: „So erzeugt man Premiumqualität!“

240.000 Packungen mit Norderneyer Seeluftschinken verließen also bald pro Monat die Insel – und mit ihnen auf den Verpackungen ein perfektes Werbebanner für die Insel Norderney. Das wissen natürlich auch die Norderneyer selbst. Denn die Menschen und mit ihnen die Kurverwaltung und der Bürgermeister stuften den Betrieb von Beginn an als einen Gewinn für ihre Insel ein, so das Management heute. Kein Wunder, dass Matthias Sauels bereits im Jahr 2011 die notwendig gewordenen Erweiterungsflächen habe kaufen können, was auf der Insel Norderney gewiss keine Selbstverständlichkeit sei.

In der Tat. Die Sache mit dem Seeluftschinken auf Norderney nahm rasch Tempo auf, und die Produktion konnte nach dem Beginn im Jahr 2001 kontinuierlich erhöht werden. Und noch etwas ist der Firmenleitung wichtig: Das auf der Insel gereifte Produkt gelte „ernährungsphysiologisch als sehr hochwertig – weil eiweißhaltig und zugleich fettarm“. Und noch etwas: Der

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: Buchwerkstatt Hage
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

Norderneyer Betrieb, der im kommenden Jahr 25-jähriges Bestehen auf der Insel feiern kann, ist mittlerweile dreimal erweitert worden. Seit seinem Bestehen hat der Original Norderneyer Seeluftschinken in kontinuierlicher Folge zudem jährlich die Goldmedaille der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) erhalten. Die Produktionsstätte auf Norderney besitzt alle relevanten jährlich wiederholten Zertifizierungen, wie beispielsweise IFS International Food Standard.

... und so sieht's am Ende aus. Foto: Sauels

Im Jahr 2019 wurde das Schneiden und Verpackung des Norderneyer Seeluftschinkens nach Bernburg/Saale verlegt. Dort gibt es ein weiteres Tochterunternehmen aus der Unternehmensgruppe Sauels, die S & P Delikatessen GmbH. In einem 14-tätigen Rhythmus verlassen die gereiften Schinken per LKW die Insel. Auf der Verpackung der SB-Waren und den Bedienungsstücken befindet sich auch heute noch ein Werbebanner für die Insel Norderney. „Auf Norderney beschäftigen wir aktuell acht festangestellte Mitarbeiter, worüber wir uns sehr freuen, zumal wir uns als Unternehmen auf der Insel ohnehin sehr wohlfühlen“, betont Marketing-Leiterin Elke Fellmann.

Was die Herstellung angeht, lautet die unumstößliche Firmenphilosophie so: „Von allem nur das Beste für unseren Original Norderneyer Seeluftschinken! Bestes Schweinefleisch mit Herkunftsnachweisen unter ständiger neutraler Qualitätskontrolle und -zertifizierung.“ Außerdem: Stück für Stück wird jeder Schinken zusammen mit ausgewählten Gewürzen von Hand eingesalzen und an der Nordseeluft getrocknet. Dabei gilt nicht nur das sogenannte Premium-Versprechen, sondern auch: „Unter ständiger Aufsicht erfahrener Schinkenspezialisten hergestellt nach den strengsten Bestimmungen der Lebensmittelverordnung in einer der modernsten Produktionsstätten für Schinkenveredelung in Europa.“

Weitere Informationen:
www.norderneyer-seeluftschinken.de

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

EIN FEURIG-KULINARISCHES AUSBILDUNGS-EVENT

Berufsorientierungstag für Gastronomie und Hauswirtschaft

Beim Berufsorientierungstag konnten die Akteure zeigen, was sie können. Foto: LKA

Aurich/LKA – Flambierte Aprikosen, grasgrüne Cocktails (alkoholfrei, natürlich) und salzige Waffeln: kulinarisch hatte der erste Berufsorientierungstag Gastronomie und Hauswirtschaft (HoGa) kürzlich einiges zu bieten. Aber auch inhaltlich: „Wir wollen interessierten Schülerinnen und Schülern zeigen, was beruflich alles für sie möglich ist. Sie sollen die Chance bekommen, sich ein anderes Bild von unserer Branche zu machen“, erklärte Rolf Aulbach, Fachkoordinator HoGa für die Kreisvolkshochschulen Aurich-Norden, die das Event gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Niedersachsen und der Bildungsregion Ostfriesland organisierten.

An mehreren Stationen konnten die Jugendlichen nicht nur allerhand genießen und sich selbst ausprobieren, sie konnten sich vor allem die interessanten Beratungsangebote der verschiedenen Partner anhören und sich über die verschiedenen Ausbildungsmöglichkeiten informieren.

Die Organisatorinnen und Organisatoren zeigen sich sehr zufrieden mit der Resonanz der Jugendlichen. „Es sind bereits mehrere Schülerinnen und Schüler auf uns zugekommen, die sich ernsthaft nach einer Ausbildung erkundigten, das ist ein voller Erfolg“, freute sich Anna Müller von der Landwirtschaftskammer.

OSTFRIESLAND TRENNT, DU AUCH?

„Zusammen was fürs Klima tun”

Norderney – Bis zum 16. Juni nimmt der Abfallwirtschaftsbetrieb des Landkreises Aurich/MKW zusammen mit mehr als 200 weiteren Kommunen, Landkreisen und Entsorgern an einer bundesweiten Aktion der Initiative „Mülltrennung wirkt“ teil.
Unter dem Motto „Deutschland trennt, Du auch?“ (für unsere Region „Ostfriesland trennt, Du auch?“) soll während dieser zwei Wochen verstärkt auf die Bedeutung der richtigen Mülltrennung aufmerksam gemacht werden. Die MitarbeiterInnen der Abfallwirtschaftsbetriebe des Landkreises Aurich werden am Mittwoch, den 12. Juni 2024 auch auf Norderney sein. Von 8 bis 12 Uhr präsentieren sich die Abfallberater auf dem Wochenmarkt und nachmittags von 13 bis 16 Uhr kommen sie in der Fußgängerzone (Poststraße) mit Bürgerinnen und Bürgern ins Gespräch. Auch auf den Kanälen der sozialen Medien der Stadt Norderney wird es in dieser Zeit verstärkt um das Thema Müllentsorgung und Abfallvermeidung gehen.

Weitere Infos unter: https://www.deutschland-trennt.de/

World Oceans Day im Weltnaturerbe Wattenmeer

Watt Welten Besucherzentrum lud zu pfiffigen Aktionen ein

Norderney–UnsereMeeresindinGefahr.Verschmutzung, Überfischung, Erwärmung und Versauerung sind nur einige der Aspekte, die dem Lebensraum Ozean zu schaffen machen. Niemals seit Beginn der Aufzeichnungen war die globale Meeres-Oberflächentemperatur so hoch wie heute.

Seit 2009 wird auf der ganzen Welt der 8. Juni als Tag des Meeres von den Vereinten Nationen begangen, um auf den Wert und die Bedrohung der Weltmeere aufmerksam zu machen. Die Meere sind weiterhin die am wenigsten geschützten Gebiete der Erde. Die Vereinten Nationen haben vereinbart, bis 2020 für mindestens zehn Prozent der Meeresflächen Schutzgebiete einzurichten. Meere enthalten 97 Prozent der Weltwasservorkommen. Sie sind reich an biologischer Vielfalt, liefern Rohstoffe, Nahrungsmittel sowie Wirkstoffe für Arzneimittel. Sie halten Energievorräte bereit, dienen als Verkehrswege und bieten wertvollen Erholungsraum.
Anlässlich des World Ocean Tages haben auch die

Auch in Aktion beim World Ocean Day: Robbe Adele, die Kindern Geschichten vom Meer erzählt. © Holch, WWF

Freiwilligen des Watt Welten Besucherzentrums Norderney mit verschiedenen Aktionen auf die Bedeutung der Meere für uns Menschen aufmerksam machen. So gab es beiuspielsweise einen Infostand an der Strandpromenade in Höhe Kaiserwiese und jede Menge Mitmach-Aktionen und Angebote wie Fischen am Strand und Kurzvorträge.

„MACH MIT BEIM AQUAFIT“ IM BADEHAUS NORDERNEY

Ein erfrischender Start in die Woche

Norderney – Unter dem Motto „Mach mit beim Aquafit“ sind jetzt wieder die beliebten Sporttreffs im Norderneyer Badehaus gestartet. Die 45-minütigen Einheiten finden immer montags um 17.30 Uhr statt und sind speziell darauf ausgerichtet, Körper und Geist zu erfrischen. Die Kurse bieten ein ideales Training für Teilnehmer:innen aller Fitnesslevel, die ihre Ausdauer verbessern, Muskeln stärken und ihre Atmung optimieren möchten. Gleichzeitig haben die Akteure Spaß am gemeinschaftlichen Sport. Aquafit ist bekannt für seine geringe Belastung der Gelenke und bietet gleichzeitig ein effektives Workout, das sowohl die körperliche als auch die mentale Gesundheit fördert. Dies ist eine großartige Gelegenheit, in einer unterstützenden und energetischen Umgebung aktiv zu werden.

Details zur Kursbuchung und Teilnahme:
• Ort: Badehaus Norderney
• Zeit: montags 17.30 Uhr
• Dauer: 45 Minuten pro Sitzung
• Kosten: 14 Euro pro Person und Einheit
• Anmeldung: Per E-Mail unter badehaus@norderney.de oder
telefonisch unter 04932/891-400.
• Mindestteilnehmerzahl: drei Personen

schwerster Störungsfall im AKW	lat.: Asien		landw. Großgrundbesitz	altisländ. Dichtung	Abk.: Million	Briefannahmestelle		Krankenpfleger (Kw.)	ind. Stadt am Fuß des Himalaya	norddt.: Heu- oder Strohschober	gelb blühender Korbblütler	islam. Wallfahrtsziel		Kloster der Kartäuser in Italien		Durchlocher, Spicknadel		ausstrahlen
		4	gefüllte Teigtasche d. span. Küche									Kriechtierordnung	19					
Sportstätte								Wunder		17						plötzliche Einfälle		Mahlzeit
früherer dt. Städtebund (lat.)		zu keiner Zeit	ab-, zumessen									weißer Kalkstein			10			
					19 bis 36 beim Roulett		Teil des Gewehres	Kopie, Nachbildung							Halbton unter d			12
folgenschwerer Streit unter Gatten	Internet-Kürzel		franz. Modeschöpfer †1957	Seemannsknoten	9							kurz für: von dem	amerik. Olympiasieger †					
								deutscher Dichter †1956		Anzeige, Ankündigung		18			Streitkräfte der eh. DDR		Gebetsschlusswort	
Vorsilbe: Trillionstel		Plage, Qual		Tal in Tirol							Handwerkervereinigung		wild, unbändig			5		
	7			entweder ...		Zeitabschnitt	6							ehem. UN-Generalsekretär (Kofi)		roter Farbstoff		Haut glätten (chirurgisch)
durchlässig, löchrig			11				Telefonvermittlungsstelle		Disziplin beim Tontaubenschießen		Einsenkung im Gelände	Weissagung				15		
Schulfach (Kw.)	flink, wendig, beweglich		Märchenfigur (... im Glück)		zugemessene Arbeitsmenge	13						Nestgelege		Nichtfachmann	südamerikan. Kuckuck			
					Insel der Circe in der 'Odyssee'		tatsächlicher Bestand	Bergland in Hessen	3						Abk.: Landeszentralbank		Kriemhilds Mutter	
Währung in Paraguay		2						schweiz.: Flussbarsch					weibl. Vorname					16
				zukünftig (lat., 2W.)						Verluste, Fehlbeträge					1			
Altschnee		zu vorgerückter Stunde	8					Eingang			14		planieren				© RateFUX 2024-574-023	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19

Foto: Noun

34. INTERNATIONALES FILMFEST EMDEN-NORDERNEY

„Norderneyer Engel“ für Regissseurin Soleen Yusef
Mit dem Film „Sieger sein“ hat sie es ganz nach oben geschafft

Norderney/Emden – Mit dem „Norderneyer Engel – Integrationspreis der Insel Norderney“ – zeichnet das Internationale Filmfest Emden-Norderney einen Kino- und Fernsehfilm aus, der sich in herausragender Weise zum Themenbereich Fremdenfeindlichkeit, Ausgrenzung, Rassismus sowie Intoleranz positioniert und damit ein Zeichen setzt für Integration, Vielfalt und das Zusammenleben von Menschen unterschiedlicher Kulturen oder Religionen. Mit der Auszeichnung ist die Präsentation des Filmes im Festivalprogramm verbunden.

Der „Norderneyer Engel“ geht in diesem Jahr an die Regisseurin und Drehbuchautorin Soleen Yusef für ihren Film „Sieger sein“, der am Donnerstag im historischen Kurtheater gezeigt und von Bundespräsident a. D. Christian Wulff übergeben wurde. Der Film erzählt die Geschichte der elfJährigen Mona: Das Mädchen musste mit ihrer kurdischen Familie aus Syrien fliehen. Deutschland und Berlin sind ihr noch fremd, aber am seltsamsten findet sie ihre neue Schule im rebellischen Bezirk Wedding. Dort herrscht Anarchie pur. Die Schülerinnen und Schüler schikanieren die Lehrer:innen oder ihre Mitschüler:innen, sind zu allen unausstehlich, haben zu nichts Lust – und glauben schon lange nicht mehr an eine rosige Zukunft. Wedding, begreift Mona, bedeutet zwar Frieden und Freiheit, aber auch Frust, Aggression und Perspektivlosigkeit. Als ein Fußballturnier aller Berliner Schulen ansteht, bemerkt der engagierte Klassenlehrer Che Monas großes Talent für Fußball. Das Kicken war schon in der Heimat ihre große Leidenschaft. Herr Che, ein Bilderbuch-Linker und Idealist, holt Mona ins Team. Doch das Zusammenspiel mit den anderen Mädchen ist schwieriger als gedacht: Jede kämpft zwar für sich, aber nur gemeinsam können sie gewinnen. Mehr und mehr findet Mona ihren Platz – im Tor, im Team, in der Schule,

Trägerin des „Goldenen Engel“ 2024: Regisseurin und Drehbuchautorin Soleen Yusef. Foto: Filmfest Emden-Norderney

im neuen Leben. Die Underdogs aus Wedding bekommen die große Chance, ganz Berlin zu zeigen, wer den besten Schulfußball der Hauptstadt spielt – und ahnen zum ersten Mal, wie es sich anfühlen würde, auch mal Sieger zu sein.

„Sieger sein“ ist ein Film für Kinder und Erwachsene, für Fußballfans und Fußballmuffel, ein Film über eine verlorene Heimat und ein neues Zuhause, über Flucht, Verlust und Kämpfe, für die es sich zu kämpfen lohnt. Die Geschichte des Flüchtlingsmädchens Mona, dass ihre Schule zum Sieg kickt, ist an die Geschichte der Filmemacherin Soleen Yusef angelehnt.

ENGAGIERTER UMWELTSCHUTZ

Niedersachsen Ports erneut mit PERS-Zertifikat ausgezeichnet

Freuen sich über die erneute PERS-Zertifizierung (von links): Werner Repenning, Leiter des Stabsbereichs Strategische Unternehmensentwicklung (SU), Denise Schablitzki aus dem SU-Team und Nports-Chef Holger Banik. Foto: Ziegeler

Oldenburg – Besondere Würdigung für ökologische und soziale Anstrengungen: Die Umweltinitiative EcoPorts hat der Hafengesellschaft Niedersachsen Ports (NPorts) zum dritten Mal in Folge das PERS-Zertifikat verliehen. PERS steht für Port Environmental Review System.Dabei wird untersucht, inwieweit Umweltschutz systematisch im Unternehmen umgesetzt wird und inwiefern gezielte Maßnahmen zum Beispiel für geringeren Energieverbrauch und zur Verbesserung der Wasser- oder Luftqualität umgesetzt wurden.
„Wir streben danach, eine nachhaltigere Zukunft für unsere Häfen zu gestalten, und unsere Hafenstandorte setzen konsequent die entsprechenden Maßnahmen um“, erklärt NPorts-Geschäftsführer Holger Banik. „Nicht wegen eines Zertifikats, sondern weil wir erkannt haben, dass langfristige Nachhaltigkeit entscheidend ist, um die Wettbewerbsfähigkeit unserer Häfen zu stärken und die Lebens- und Wirtschaftsgrundlage aller Menschen zu erhalten.“
„Wir haben zum Beispiel bei unserer Hafenbeleuchtung schon rund 50 Prozent der Lichtpunkte auf umweltfreundliche LED umgerüstet, den Ausbau der E-Ladeinfrastruktur sukzessive vorangetrieben, Ökostrom für alle Niederlassungen beschafft und Umweltprojekte wie Blühwiesen oder Insektenschutzprojekte verwirklicht“, zählt Denise Schablitzki vom Team der Strategischen Unternehmensentwicklung bei NPorts auf. „Und zwischen 2014 und 2021 haben wir unseren CO2-Fußabdruck um über 50 Prozent reduzieren können – damit haben wir unser für 2025 gesetztes Ziel bereits 2021 erreicht.“

Bereits im Jahr 2016 haben mehrere NPorts-Häfen PERS-Zertifikate erhalten. Sowohl 2019 als auch 2021 ist dann die gesamte Hafengruppe NPorts ausgezeichnet worden. Eine PERS-Zertifizierung ist für einen Zeitraum von zwei Jahren gültig. Bis zum April 2026 bleibt das NPorts-Umweltmanagementsystem somit zertifiziert.

JOHNNYS WOCHENBILANZ

Insel der Produktivität

Ach, Norderney. Auf dem Weg ins nächste Jahrtausend gehst du den nächsten Schritt. Ich jedenfalls hätte vor wenigen Jahren nicht gedacht, dass meine Insel nicht nur Hotspot für Erholungssuchende, sondern auch Paradies für Workaholics sein könnte. Tiny Houses als Work Spaces auf Norderney – die Denkfabrik von Thalasso-Willy hat tatsächlich mal wieder zugeschlagen: Zwischen Dünen, Dalben und Doraden werden sich gestresste Stadtmenschen schon bald inmitten des Inselidylls nach Lust und Laune weiter für ihren Job zerreißen können.

Marlene meinte, ich solle nicht schon wieder eine gut gemeinte Sache in Grund und Boden diskutieren. Immerhin werde das Konzept des „Workation“ – also die Kombination von Arbeit und Urlaub – immer beliebter. Studien hätten gezeigt, dass eine behagliche Umgebung die Kreativität steigert. Was könnte also inspirierender sein für einen auf Norderney workspacenden Architekten aus Recklinghausen, als der Blick aus seinem vor dem Badehaus platzierten Tiny House direkt auf die vor ihm liegende Baustelle des Luv? Und nach getaner Arbeit kann er Thalasso machen, sich ein Fischbrötchen kaufen und mit seiner Familie zum Filmfest gehen.

Stellt sich die Frage, ob Norderney so viel Urbanität verträgt beziehungsweise benötigt. Immerhin soll es ja auch die Möglichkeit geben, vom Hotelzimmer aus an einer Telefonkonferenz teilzunehmen oder Konzepte für die Firma zu schreiben. Wichtig ist doch nur die Inspiriation, die mit einem Schreibtischwechsel verbunden ist. In einem anderen Umfeld lässt sich – salopp gesagt – oft besser denken. Das wird scheinbar auch im politischen Norderney so gesehen.
Jetzt weiß ich auch, wieso in Sachen Verkehrskonzept, Theaterplatz und Lebensraum gerade so viele Arbeitsgruppen die Insel verlassen…

Viel Spaß!
Euer Johnny!

EBERHARDT
DER DACHDECKER

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

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

Jann Ennen

Seit über 30 Jahren
auf Norderney

Norderney-Immobilien informiert

Ausgabe Frühjahr 2024

Norderney setzt auf Qualität

Norderney ist auf einem guten Weg.

Wo vor Jahrzehnten in Vor-, und Nachsaison Kegelklubs die Insel bevölkerten und unüberhörbar walteten, hat sich bei Einwohnern, Verwaltung, Gastronomie und Hotelerie die Einsicht durchgesetzt:

Weniger ist mehr

Auch der Tagestourismus, der schnelles Geld für einige Betriebe bringt, ist rückläufig:

Norderney setzt auf Qualität.

Das kommt insbesondere den Gästen zu Gute, die als treue Fans die Insel regelmäßig besuchen und Natur, gepflegte Gastlichkeit und den erholsamen Unterschied zu ihrem gewohnten Zuhause zu schätzen wissen.

Zudem bietet Norderney ein immer besseres und breiteres Kulturprogramm, das keinen Vergleich zu scheuen braucht.

Wie aus vielen Gesprächen zu erfahren war, begrüßt die überwiegende Mehrzahl der Gäste den Wandel Norderneys hin zu einem qualitativ hochwertigem Angebot, zu mehr Gastlichkeit, zu einem rundum Wohlfühlpaket.

In diesem Sinne:
Herzlich Willkommen auf der Insel

Hochwertige 1-Raum-Wohnung mit Balkon

Zentral gelegen und doch nur 200 Meter vom Strand entfernt. Diese gut ausgestattete Wohnung verschafft Ihnen einen erholsamen und entspannten Ferienaufenthalt.
Eine Küchenzeile macht Sie von Restaurants unabhängig. Einbauschränke sorgen dafür, dass es bei Ihnen immer aufgeräumt aussieht und Sie keinen Platzmangel haben.
Lassen Sie sich von einem gepflegten Haus und einer passend eingerichteten Wohnung begeistern.
Gute Vermietbarkeit
Besichtigung jederzeit über unser Büro in der Poststraße 5.
Das Inventar ist im Kaufpreis enthalten.
Ein Tiefgaragenstellplatz kann dazu erworben werden.

Kaufpreis : 345.000,00 €

Courtage: 3,57 % incl. MwSt. vom Kaufpreis, im Erfolgsfall vom Käufer zu zahlen.

2- Raum-Wohnung mit Südloggia

Die gemütliche Erdgeschoss-Wohnung liegt nahe zum Zentrum und in direkter Nähe zum Strand.
Das Appartement wird voll möbliert verkauft.

Von hier aus stehen Ihnen alle Möglichkeiten des Einkaufs, Restaurants und Freizeit zur Verfügung.
Im Haus befinden sich ein gemeinschaftlicher Fahrradraum und Münz-Waschmaschinen und -Trockner.
Zur Wohnung gehört ein Kellerraum.
Die Wohnung wurde erst 2000 errichtet.

Kaufpreis: 495.000,00 €

Courtage: 3,57 % incl. MwSt. vom Kaufpreis, im Erfolgsfall vom Käufer zu zahlen.

Wir suchen für vorgemerkte Kunden
Wohn- und Geschäftshäuser
Mehrfamilienhäuser und
Eigentumswohnungen

Rufen Sie mich an: 04932 - 3128