

Kontakt:

Gabriele Ingold

Tel: +49 (0)421-165 00 72

E-Mail: gabriele.ingold@brune-company.de

Web: www.brune-company.de

Historie trifft auf Moderne trifft auf atemberaubende Ausblicke: Das Restaurant und Café Marienhöhe Norderney

Norderney im Juli 2023. Ankommen, um zu bleiben. Auf der Norderneyer Marienhöhe bewegen sich die Markisen im Wind. Eine frische Brise zieht durch die französischen Fenster des Oktagons. Sonne und Meer setzen drinnen silberne Tupfen auf muschelweißes und lackschwarzes Holz und die steingrauen Polster. Die Sturmwolken auf den zarten Fornasetti-Tapeten scheinen wie von draußen hereingeweht. Die Marienhöhe ist der exponierteste und zauberhafteste Platz auf der ganzen Insel. Hier sieht man mit 180-Grad-Rundblick die Sonne über das Meer wandern und wird dazu von mittags bis abends kulinarisch verwöhnt.

Ein geschichtsträchtiger Ort. Die Marienhöhe wurde Mitte des 19. Jahrhunderts als Holzpavillon vom Königshaus Hannover erbaut, damit Königin Marie dort ihre Picknicks und literarischen Kaffeestunden abhalten konnte. Der Pavillon entwickelte sich fortan zu einer Art Kultstätte für den Dichter Heinrich Heine, den die Königin zutiefst verehrte. Heine, der letzte Dichter der Romantik, verbrachte 1827 einen verträumten Sommer auf Norderney. „Die See war mein einziger Umgang und ich habe nie einen besseren gehabt“, schrieb er. Dann, im Ersten Weltkrieg, war es erst einmal vorbei mit dem schönen Inselleben. Das Militär machte sich die gute Aussicht zunutze und stationierte auf der Marienhöhe seine Wachtposten. 1920 pachtete dann der Konditormeister Ernst Radtke die Marienhöhe, um auf der Hohen Düne ein Café zu betreiben. Doch der Zahn der Zeit und die salzhaltige Luft hatten am schönen Holzpavillon genagt. Radtke riss das maledierte Gebäude ab und stellte eine massivere Version an denselben Ort. Im Juli 1923, vor genau einhundert Jahren, wurde der Steinpavillon fertiggestellt, der noch heute das Restaurant und Café Marienhöhe beherbergt.

Gestern und heute. Im Laufe der folgenden Jahrzehnte etablierte sich die Marienhöhe zum geschätzten Bestandteil des gesellschaftlichen und gastronomischen Lebens auf der Insel. Sie wurde gleichermaßen für Insulaner wie auch Gäste zu einem Wahrzeichen von Norderney und zu einem Ort voller Tradition und Erinnerungen. Im Jahre 2015 haben die Brüder Marc und Jens Brune das denkmalgeschützte Schmuckstück übernommen, behutsam restauriert und auf Hochglanz poliert. Das erkennt man schon von weitem, wenn das kupferfarbene Dach des Pavillons in der Sonne glänzt und den Weg in das mit stilvoller

Kontakt:

Gabriele Ingold

Tel: +49 (0)421-165 00 72

E-Mail: gabriele.ingold@brune-company.deWeb: www.brune-company.de

Hand gestaltete Interieur weist. Noch immer locken hausgemachte Kuchen und Torten zur Kaffeezeit. Abends ergänzen Klassiker der norddeutschen Küche und ausgesuchte Weine die Speisekarte. Im Herbst finden Lesungen statt. Ganz in Maries Sinne verbinden sich in der Marienhöhe Genuss und Kultur, Gestern und Heute zu einem neuen Kapitel allerbesten Gastfreundschaft.

Die Marienhöhe befindet sich am Damenpfad 42a und ist im Sommer mittwochs bis sonntags von 12 bis 22 Uhr geöffnet, im Winter bis 21 Uhr. Warme Küche gibt es bis 20.30 Uhr. Reservierungen nimmt das Team telefonisch unter der Nummer 04932 935 015 3 und per E-Mail an info@marienhoehe-norderney.de entgegen. Weitere Informationen sind unter marienhoehe-norderney.de zu finden

Brune & Company

Die Marienhöhe ist ein selbständig geführtes Restaurant der beiden Brüder Marc und Jens Brune. Gemeinsam leiten der studierte Architekt und gelernte Hotelier die Brune & Company mit Sitz in Bremen. Auf der Insel Norderney betreibt die Familie Brune neben der Marienhöhe noch das Relais & Châteaux Hotel Seesteg (www.seesteg-norderney.de), das Hotel Haus am Meer (www.hotel-haus-am-meer.de), das Hotel Inselloft mit 35 Zimmern, eigener Bäckerei, Wein & Deli und Spa (www.inselloft-norderney.de) sowie die Milchbar Norderney (www.milchbar-norderney.de). Darüber hinaus zählt noch das im südlichen Schwarzwald gelegene Hotel und Restaurant Linde (www.landgasthaus.de) zum Familienunternehmen.