

Pressemitteilung

02.10.2026

Tidentalk „He! Norderney #41: Eine Insel zum Anbeißen – wie Seeluft in den Schinken kommt

Der Herbst ist auf Norderney angekommen – mit Wind, Wetter und reichlich Wasser von oben. Doch während sich die Sommersaison langsam verabschiedet, bleibt auf der Insel noch viel zu entdecken. Und in der neuen Folge des Norderney-Podcasts „He! Norderney“ wird es besonders genussvoll: Im Mittelpunkt steht eine Spezialität, die den Namen der Insel weit über die Nordsee hinausträgt – der Norderneyer Seeluftschinken.

Bevor Kurdirektor Wilhelm Loth und Moderator Ludger Abeln gemeinsam mit ihrem Gast Silvia Frieling in die Welt des Schinkens eintauchen, geht der Blick noch einmal zurück auf einen wetterbedingt turbulenten September.

„Da hat es also geregnet.. Das kann man nicht vorstellen, als wenn es kein Morgen mehr gab“, erinnert sich Wilhelm Loth an das große ABBA-Revival auf dem Kurplatz. Am Nachmittag habe er aus seinem Bürofenster geschaut – „und da schwammen die Enten auf dem Wasser. So hoch stand es also wirklich auf dem Rasen.“

Ludger Abeln bringt das Bild auf den Punkt: „Also im Prinzip so ein bisschen Venedig auf Norderney.“

Am Abend zeigte sich das Wetter dann doch noch gnädig. Die Drainage des Kurplatzes funktionierte, das Konzert konnte stattfinden – und zahlreiche Menschen feierten trotz der zuvor schwierigen Bedingungen gemeinsam unter freiem Himmel.

Weniger Glück hatte der Triathlon am folgenden Tag: Wegen des starken Windes mussten sowohl das Schwimmen als auch das Radfahren entfallen. Einmal mehr zeigte sich damit, wie unmittelbar das Inselleben von Wind und Wetter geprägt wird.

Und genau diese besondere Inselluft spielt auch beim Gast der aktuellen Tidentalk-Folge eine entscheidende Rolle.

Silvia Frieling ist im Vertriebsinnendienst tätig und für das Marketing des Norderneyer Seeluftschinkens verantwortlich. Für sie ist das weit mehr als nur ein Produkt.

„Da schlägt mein Herz schon für, weil das wirklich eine schöne Marke ist“, sagt sie im Gespräch mit Wilhelm Loth und Ludger Abeln.

PRESSEKONTAKT:

UWE SCHNEIDER

T +49 (0)4932 891-196

MAIL: SCHNEIDER@NORDERNEY.DE

STAATSBAD NORDERNEY GMBH

AM KURPLATZ 1

26548 NORDERNEY

NORDERNEY

meine Insel

Was einst als Vision von Matthias Sauels begann, hat sich inzwischen zu einer Spezialität entwickelt, die weit über Norderney hinaus bekannt ist. Dabei legt Ludger Abeln gleich zu Beginn Wert auf die korrekte Bezeichnung: Es sei eben nicht einfach nur „Norderneyer Schinken“, sondern ausdrücklich Norderneyer Seeluftschinken.

Doch wie kommt die Seeluft eigentlich in den Schinken?

Silvia Frieling gibt den Tidentalkern einen Einblick in die Produktion und erklärt den Weg vom sorgfältig ausgewählten Fleisch bis zum fertig gereiften Produkt.

„Wir bekommen das Fleisch von zertifizierten Unternehmen aus dem Nordwesten Deutschlands, die immer wieder natürlich auch geprüft werden“, erläutert sie. Bereits Größe, Gewicht und Beschaffenheit der Stücke würden kontrolliert, bevor sie mit dem Inselspediteur nach Norderney gebracht werden.

Nach der erneuten Wareneingangskontrolle auf der Insel beginnt die eigentliche Verarbeitung. Das Fleisch wird von Hand gesalzen und gewürzt. Anschließend braucht es Zeit, damit Salz und Gewürze in das Fleisch einziehen können. Danach folgt die Trocknung – und schließlich die Reifung, bei der die besondere Norderneyer Seeluft ihren Anteil am charakteristischen Produkt bekommt.

Rund zwölf bis 14 Wochen dauert es, bis aus dem Ausgangsprodukt ein fertiger Norderneyer Seeluftschinken geworden ist.

Traditionelles Handwerk ist dabei nur ein Teil der Geschichte. Ebenso wichtig sind moderne Produktionsbedingungen und eine konsequente Qualitätssicherung.

„Der Anfang aller Dinge ist, dass wir das Fleisch aus zertifizierten Betrieben bekommen“, erklärt Silvia Frieling. Im eigenen Betrieb gehe es mit „absolut hohen Hygienestandards“ weiter. Die Produktion werde regelmäßig überprüft und unterliege strengen Vorgaben.

Dass Tradition und moderne Lebensmittelproduktion keine Gegensätze sein müssen, wird in der neuen Podcastfolge besonders deutlich. Die sorgfältige Auswahl der Rohware, Verarbeitung von Hand und lange Reifezeit treffen auf dokumentierte Kontrollen und hohe Hygienestandards.

Natürlich wird im Tidentalk nicht nur über Herstellung und Qualität gesprochen, sondern auch über den Geschmack.

Neben dem klassischen Norderneyer Seeluftschinken gibt es unter anderem eine Pfeffer-Variante sowie zu besonderen Aktionen Varianten mit Rotwein. Bei einem Punkt sind sich die Tidentalker allerdings einig: Der Schinken sollte möglichst hauchdünn geschnitten werden.

NORDERNEY

meine Insel

Dazu ein gutes Brot und Butter – mehr braucht es eigentlich nicht. Schnell entwickelt sich daraus zwischen Wilhelm Loth und Ludger Abeln ein Gespräch über frühere Familienessen, deftige Mahlzeiten und darüber, dass guter Schinken auch heute noch etwas Besonderes ist und eben nicht jeden Tag auf dem Tisch stehen muss.

Wie aus einer Idee eine überregional bekannte Inselspezialität wurde, weshalb der Seeluftschinken inzwischen auch Markenbotschafter für Norderney ist und warum die geheime Gewürzmischung tatsächlich geheim bleibt, verrät die neue Folge von „He! Norderney“. Wilhelm Loth bringt es schließlich auf seine Weise auf den Punkt: „Wer den Seeluftschinken nicht kennt, hat Norderney verpennt.“

Der Tidentalk „He! Norderney“ schwappt immer am ersten Freitag im Monat ans Festland. Der Podcast ist über die bekannten Podcast-Plattformen sowie über die Website von Norderney abrufbar.

Aktuelle Informationen und Podcast gibt es online unter norderney.de/podcast.

Fragen, Anregungen, Themenwünsche und Freudenrufe können per E-Mail an marketing@norderney.de gesendet werden.

Die Norderney-Tidentalker:

Wilhelm Loth

Geschäftsführer der Staatsbad Norderney GmbH

Ludger Abeln

Moderator, Sprecher, Autor und Vorstandsvorsitzender der Caritas Gemeinschaftsstiftung Osnabrück e. V.

Gast in dieser Folge;

Silvia Frieling

Leiterin Vertriebsinnendienst und zuständig für das Marketing des Norderneyer Seeluftschinkens