Foto: Carsten Muecke_gap

So wie Deutschland nur funktioniert im Mix der Kulturen, so halten auch auf Norderney Einheimische, Zugezogene und Leute von außen die Insel gemeinsam am Laufen. Einer, der nicht auf Norderney wohnt, aber hier kaum mehr wegzudenken wäre, heißt Albert Wilts. Zweimal pro Woche beliefert der Kaufmann aus dem Brookmerland - von der Weissen Düne bis zur Georgshöhe - einen großen Teil der Hotels und Restaurants auf Norderney mit frischem Obst und Gemüse. Mittwochs können Sie ihn zudem mit seinem vielfältigen Sortiment auf dem Norderneyer Wochenmarkt in der Nähe vom Kurplatz antreffen. Albert kennt so ziemlich jeden auf der Insel und fast jeder kennt Albert - ein echtes ostfriesisches Original.

Typisch ostfriesisch

Albert Wilts

Wir treffen Albert Wilts in seinem gut 17 Kilometer südlich vom Fährhafen an der B72 gelegenen Betrieb im Gewerbegebiet von Marienhafe. Am Tag zuvor wurden Rinder geschlachtet. Jetzt hängen die Bullenhälften an Fleischerhaken von der Decke herab und warten darauf zerteilt und verarbeitet zu werden. Wie die meisten Urlauber auf Norderney kennen wir von Albert Wilts vor allem die auf der Insel omnipräsenten Lieferwagen mit seinem Namen und den Stand auf dem Wochenmarkt. Über den Betrieb auf dem Festland haben wir uns vorher nie Gedanken gemacht. Umso überraschter erfahren wir jetzt, das Albert neben seinem Kerngeschäft Obst- und Gemüsehandel auch eine Hausschlachtung mit EU-Zulassung und einen eigenen Hofladen betreibt. Sogar als Rinderzüchter betätigt er sich. 38 schottische Highland-Rinder stehen an diesem Tag auf der Weide. „Vieles hier ist auch aus Hobby entstanden - aber es passt alles ganz gut zusammen."

Albert Wilts führt den Familienbetrieb in fünfter Generation. Am Anfang stand der Handel mit Eiern und Gefügel. „Mein Großvater ist nach dem Krieg auf die Idee gekommen, auch Norderney zu beliefern und hat sich die erste Zeit, weil er zu Fuß unterwegs war, die Waren auf den Rücken geschnallt." Auch Albert kann sich noch gut erinnern, dass er schon als 11-Jähriger Anfang der 1970er Jahre den Norderneyer Hauswirtschafterinnen mit kindlichem Charme erfolgreich Eier und Geflügel verkauft hat. „Wenn man weiß, man hat gute Karten, dann nutzt man das auch aus", erzählt der gewiefte Kaufmann mit einem schelmischen Grinsen. In den 1980er Jahren beginnt die Familie den Handel mit Obst und Gemüse von Erzeugerbetrieben aus der Region oder von namhaften Importeuren. Auch auf Norderney entwickelt sich das Geschäft über die Jahre stetig. Wenn Albert Wilts dienstags und freitags früh mit drei Lastern inklusive Hänger die erste Fähre verlässt, stehen mehr als 80 Norderneyer Betriebe auf seiner Liste. Dank eingespielter Abläufe ist die Insel innerhalb weniger Stunden wieder bestens mit Obst und Gemüse versorgt. „Um Viertel nach eins fahren wir mit dem Schiff zurück nach Hause."

Jahr für Jahr landen einige der Highland Bullen aus Albert Wilts Rinderzüchtung in der hauseigenen Schlachterei und gehen danach - zum Beispiel als Leberwurstspezialitäten - direkt vor Ort über den Tresen. Der immer freitags von 8.00 bis 18.00 Uhr geöffnete Hofladen zieht Kunden von Emden bis weit hinter Aurich an. „Fast alle unsere Fleisch- und Wurstwaren werden entweder selbst hergestellt oder von den umliegenden Bauern bezogen." Auch pfannenfertig angerichtete Fleischgerichte, hausgemachte Streichsalate und vorgebratene Fleischspezialitäten stehen auf dem Programm. Wenn Sie mit dem Auto unterwegs sind und freitags fahren, empfehlen wir Ihnen auf jeden Fall einen Zwischenstopp - der Laden liegt direkt an der Strecke.

ALBERT WILTS

Hansestraße 4 - 26529 Upgant-Schott - (04934) 91060 - albert-wilts.de