

Back & Schnack

Ihr Kundenmagazin der **Bäckerei · Konditorei**

Müller



Foto: Manuel Pleitner



Mit Winter Gewinnspiel

Wir backen mit Freude

Impressum

Auflage: 2.500 Exemplare

Herausgeber:

Bäckerei Peter Müller GmbH & Co. KG
 Wilhelm-Bakker-Straße 15
 26757 Nordseebad Borkum
 Tel. 0 49 22 - 3 88 6
 Fax. 0 49 22 - 4 92 8
 E-Mail: info@mueller-borkum.de
 Web: www.mueller-borkum.de

Gesamterstellung:

BurkanaMedia pr+kommunikation
 Hindenburgstraße 77
 26757 Nordseebad Borkum
 Tel. 0 49 22 - 99 00 96
 Fax. 0 49 22 - 99 00 86
 E-Mail: info@burkana.de
 Web: www.burkana.de

www.facebook.de/baekerei.mueller



Burki und der edle Ritter

Das neueste Abenteuer des kleinen Wals ist ab sofort erhältlich

Burki, der kleine blaue Wal, und seine Freunde sind tagein und tagaus auf Borkum unterwegs und erleben dabei so manches Abenteuer. Besonders gerne schauen sie in den Filialen der Bäckerei Müller vorbei – immerhin haben sie dort selbst schon einmal in der Backstube gestanden.

Neulich, an einem dunklen Novemberabend, hatten sie gerade Feierabendbrötchen im kleinen Müller geholt, als sie auf eine Gruppe Borkumer Kinder stießen.



Ungewöhnlich. Denn die Mädchen und Jungen trugen bunte Laternen und sangen fröhliche Lieder. Da



staunten die Wattfreunde nicht schlecht.

Welches traditionelle Fest die Kinder feierten, erfährt ihr in „Burki und der edle Ritter“. Das mittlerweile 36. Buch des kleinen blauen Wals ist ab sofort in allen Filialen der Bäckerei Müller erhältlich.

Müllers Winterrezept

Borkumer Glühwein

- Zutaten:
- Flasche Rotwein
 - 100ml Sanddornsaft
 - 1 Schuss Rum
 - 1 Orange
 - 1 Apfel
 - 2 Zimtstangen
 - 5 Gewürznelken
 - 80g Brauner Zucker



Geben Sie zunächst Rotwein, Rum und Sanddornsaft in einen großen Topf. Achten Sie dabei darauf, einen hochwertigen Wein zu verwenden – sonst gibt es Kopfschmerzen! Anschließend halbieren Sie Orange sowie Zitrone und pressen sie aus. Gießen Sie den Saft nun zu dem bereits vorhandenen Wein-Gemisch. Im nächsten Schritt sollten Sie den Apfel in dünne Scheiben schneiden und die Spalten ebenfalls in den Topf geben. Bevor Sie die Mischung

erhitzen (nicht kochen!), würzen Sie den Glühwein mit Zimt, Nelken und Zucker. Lassen Sie das Getränk nun ca. 15 Minuten ziehen. Vor dem Trinken empfiehlt es sich, den Glühwein durch ein Sieb zu gießen und mit Orangenscheiben und Kandiszucker zu servieren.

Dazu passt an kalten Winterabenden nichts besser als Müllers Spekulatius!

Winter-Gewinnspiel

So viel Heimlichkeit in der Winterzeit... Auch wir von der Bäckerei Müller hüten in diesen Wochen einige Geheimnisse. Unter anderem haben wir in dieser Ausgabe von „Back & Schnack“ viele kleine Schneeflöckchen versteckt. Haben Sie schon alle entdeckt? Wenn ja, tragen Sie die richtige Anzahl in diesen Gewinn-Coupon ein! Mit Name und Adresse versehen, sollte er dann

schnellstens in einer unserer Filialen abgegeben werden.

Die glücklichen Gewinner erhalten eine fesche Borkumer Tasse – inklusive leckerem Sanddorn-Tee.



Antwort: Anzahl der Schneeflöckchen

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!
 (Ziehungen finden Ende Dezember, Ende Januar und Ende Februar statt.)

Jetzt Fan werden!



Stammhaus



Der kleine Müller

So finden Sie uns

Damit Sie bequem zu unseren Backwaren kommen, haben wir fünf Filialen auf Borkum eingerichtet. Eine sicherlich auch in Ihrer Nähe:

- 1 Stammhaus Wilhelm-Bakker-Str. 15
- 2 Markant-Markt Deichstr. 58
- 3 Jakob-van-Dyken-Weg 9 (saisonbedingt derzeit geschlossen)
- 4 Süderstr. 37 (saisonbedingt derzeit geschlossen)
- 5 Der kleine Müller | Franz-Habich-Str. 23



Inhalt: ECARF-Zertifizierung 2 Anne Oltmanns 3 Burki und der edle Ritter 4

Liebe Kunden,



der Jahreswechsel steht vor der Tür und mein Team und ich arbeiten noch ein bisschen eifriger als sonst, um sie während der kalten Jahreszeit mit leckeren Backwaren zu versorgen. In den kommenden Monaten reiht sich auf Borkum ein Feiertag an den anderen. Und wir von der Bäckerei Müller haben immer das passende Gebäck parat. Lesen Sie mehr dazu in dieser Ausgabe von „Back & Schnack“.

Außerdem möchten wir Sie über alle Neuigkeiten aus unserer Backstube informieren. Denn es hat sich wieder einmal einiges getan. Unter anderem sind wir seit September ECARF-zertifiziert und damit Teil des Projekts „Erste allergikerfreundliche Insel Europas“. Diesen Titel will Borkum nämlich im kommenden Frühjahr erwerben.

Zu guter Letzt stellen wir Ihnen unsere langjährige Mitarbeiterin Anne Oltmanns vor, die gute Seele unseres Hauses.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen.

Ihr Peter Müller

Im Winter gibt es zahlreiche Borkumer Bräuche, Traditionen und das passende Gebäck...

Die Vorweihnachts- und Adventszeit ist jedes Jahr eine ganz besondere Zeit auf Borkum – vor allem für die Mädchen und Jungen der Insel. Überall gibt es etwas zu naschen, zu probieren oder gar heimlich zu stibitzen. Doch auch die Erwachsenen können von den zahlreichen winterlichen Leckereien oft nicht genug bekommen. In der Bäckerei Müller arbeitet man daher doppelt so konzentriert und eifrig wie sonst, um regelmäßig für Nachschub zu sorgen. Die Vorweihnachtszeit wird auf der Insel traditionell mit dem *Martinisingen* eingeläutet. In den frühen Abendstunden des 10. Novembers ziehen die Borkumer Kinder von Geschäft zu Geschäft. Dabei schwenken sie fröhlich ihre selbst gebastelten Laternen und singen Martinlieder. Natürlich machen sie auf ihrer Tour auch in der Bäckerei Müller Halt, wo sie von Peter Müller und

seinem Team köstliches Gebäck erhalten – beispielsweise süße, goldgelb gebackene Quarkteigkugeln.

Wenn am 2. Dezember die erste Kerze am Adventskranz entzündet wird, gehören sie genauso auf den Tisch wie Müllers Spekulatius – Borkumern als Sünnerklaasgaud bekannt – und der hausgemachte Butterstollen der Bäckerei. Spätestens zum Nikolausmarkt des Borkumer Lions-Clubs am 4. Dezember erstrahlt die gesamte Insel in weihnachtlichem Glanz. Seit gut zehn Jahren ist die Veranstaltung ein fester Bestandteil der Vorweihnachtszeit. Sie zieht Gäste ebenso wie Insulaner auf den Bouleplatz.

In der darauffolgenden Nacht jedoch findet ein Fest statt, das ausschließlich den Borkumern vorbehalten ist: *Klaasohm* (was lose übersetzt etwa so viel wie „Onkel Nikolaus“ bedeutet). Der uralte Brauch geht vermutlich bis auf die Walfängerzeit zurück und wird seit Generationen von den Borkumer Jungs gepflegt. Er verläuft nach strengen Regeln und sorgt bei Festländern nicht selten für Verwunderung. Untrennbar mit *Klaasohm* verbunden ist die *Moppe*, ein süß-würziges Honigkuchengebäck. Für viele Borkumer ist *Klaasohm* ohne



Bäckerei · Konditorei
Müller

Bäckerei · Konditorei
Müller





Anne Oltmanns - Die gute Seele der Bäckerei Müller



Hat für ihre Kunden immer ein Lächeln auf den Lippen: Anne Oltmanns

mit einer Kollegin die Regale mit ofenfrischen Backwaren zu füllen. Sie räumen den Kuchen ein, drapieren die Plunderstücke und richten die Brote. Auch die Belegstation wird bestückt – sodass um halb sieben die ersten frisch belegten Brötchen bereitliegen. Denn wenn die Ladentüren der Bäckerei aufgeschlossen werden, stürmen bereits Schüler und Arbeiter auf der Suche nach einem leckeren und gesunden Frühstück herbei.

Anne Oltmanns liebt dieses rege Treiben und geht in ihrer Arbeit in der Bäckerei Müller voll auf. 1977 kam sie vom saarländischen St. Wendel nach Borkum. Noch heute sind ihre süddeutschen Wurzeln schwer zu überhören. Seit März 1999 arbeitet die dreifache Mutter nun bei den Müllers. Und mittlerweile stand sie in jeder der fünf Filialen schon einmal hinter der Theke. Die längste Zeit jedoch vertrat sie die Bäckerei im „Markant“. Das stetig wechselnde Publikum und die vielen Kunden in dem Supermarkt bereiteten ihr viel Freude. Mit dem Umbau des Stammhauses kehrte Oltmanns schließlich in die Wilhelm-Bakker-Straße zurück. Hier ist sie die gute Seele des Hauses. Nicht nur für ihre Kunden hat sie immer ein Lächeln auf den Lippen, sondern auch ihren Kollegen tritt sie stets gut gelaunt entgegen: „Egal, was für ein Stress: Wenn das

Team stimmt, läuft es!“ Dank ihrer offenen, kommunikativen Art hat sich Anne Oltmanns zur Vertrauensperson und Ansprechpartnerin für alle Kolleginnen entwickelt.

Besonders der Umgang mit den Kunden macht der Vollblutverkäuferin Spaß. Und sie betont: „Wir haben wirklich sehr gute Kunden!“ Viele der Borkumer kennt sie. Aber auch die Gesichter treuer Insel-Urlauber hat sie sich inzwischen eingepägt. Natürlich hat Anne Oltmanns für ihre Kunden auch immer eine Empfehlung parat. Besonders schwärmt sie für den gefüllten Butter-Kuchen („Er ist ein Traum!“). Aber in der Weihnachtszeit dürfen die Müller’schen Spekulatius in keiner Keksdose fehlen – die sind nämlich kein Vergleich zu denen aus dem Supermarkt!



sind gesellige, feuchtfrohliche Unterfangen, die traditionell mit einem deftigen Grünkohllessen enden. Wer’s lieber süß mag, kommt in die Bäckerei Müller und ordert einen „Klooti“.



Der typische Friesen-Sport „Klootschießen“

werk der Höhepunkt des Jahres. Um Mitternacht versammeln sich die Borkumer an der Strandpromenade und beobachten, wie die Raketen in den Himmel steigen. An und um Silvester und Neujahr sind die Regale der Bäckerei Müller mit Berlinern, Mutzen und Quarkbällchen gefüllt. Auch glückbringende Schornsteinfeger, Kleeblätter und Schweine aus Marzipan schleichen sich als frohe Vorboten des neuen Jahres in die Theken.

Sobald der Kater der Neujahrsnacht überwunden ist, machen sich viele Borkumer auf zum Klootschießen – auch als Boßeln bekannt. Dieser typisch-friesischen Sportart widmet man sich vor allem während der Wintermonate. Boßeltouren

► Moppe kein Klaasohm. Deshalb ist das traditionelle Gebäck auch aus dem Repertoire der Bäckerei Müller nicht wegzudenken.

Zu einer beliebten (vor-)weihnachtlichen Tradition hat sich auch der Besuch der Vorschulkinder in der Müller’schen Backstube entwickelt. An einem Dezembertag stürmen die 5- bis 6-Jährigen die Backstube im Stammhaus und backen gemeinsam mit Peter Müller Lebkuchen – nach einer kurzen Führung inklusive Besichtigung des „Hexenofens“. Jahr für Jahr haben die Kindergartenkinder sichtlich Freude am Ausstechen und Verzieren der Teigmäner.

Für viele Insulaner ist das große Silvesterfeuer-

Müller nimmt an der borkumweiten ECARF-Zertifizierung teil



Foto: Helke Stügel

Die Borkumer und ihre Gäste legen großen Wert auf Gesundheit und Prävention. Daher haben sich Stadtverwaltung und Wirtschaftsbetriebe auch den Ausbau des Gesundheitstourismus zur Aufgabe gemacht, der gerade in der Nebensaison eine Chance ist, noch mehr Urlauber auf die Insel zu locken. Diesen Bemühungen trägt die ECARF-Initiative Rechnung. Bei dem Projekt, das im Januar 2012 von Insel-Allergologin Dr. Monika Harms vorgestellt wurde, geht es darum, allergikerfreundliche Unternehmen und Dienstleistungen zu zertifizieren. Die ECARF ist die europäische Stiftung für Allergieforschung und setzt sich dafür ein, die Lebensqualität von Menschen mit allergischen Erkrankungen zu verbessern. Besonders schwer gestaltet sich für Betrof-

fene oft die Suche nach einer Urlaubsunterkunft. Dies soll sich nun auf Borkum ändern.

Seit dem Frühjahr wurden zahlreiche Insel-Unternehmen mit dem ECARF-Zertifikat ausgezeichnet. Das Siegel bestätigt die Allergikerfreundlichkeit der teilnehmenden Betriebe. So wurde auch die Bäckerei Müller im September erfolgreich durch die Stiftung geprüft. Dabei musste das Team rund um Inhaber Peter Müller verschiedene Voraussetzungen erfüllen – wie etwa die genaue Deklaration von Inhaltsstoffen („Ohne Ei“ oder „Ohne Nuss“ in der Rezeptur). Außerdem musste sichergestellt werden, dass Arbeitsgeräte zur Herstellung allergikerfreundlicher Produkte nicht mit Allergenen in Kontakt kommen und die Herstellung

allergikerfreundlicher Backwaren auf Nachfrage möglich ist.

Da in der Bäckerei Müller ohnehin schon immer auf die Einhaltung dieser Bedingungen geachtet wurde, konnte sie ihr Know How im Rahmen der Zertifizierung nutzen. Eine besondere Neuerung, die bereits Anfang 2012, unabhängig von der ECARF-Zertifizierung eingeführt wurde, ist das computergestützte Kassensystem. Dank ihm können Daten zu Inhaltsstoffen in Sekundenschnelle abgerufen und für den Kunden ausgedruckt werden. Künftig will die Bäckerei sogar noch einen Schritt weiter gehen und dem Kassensystem einen „Allergiefilter“ hinzufügen. Mit einem simplen Tastendruck kann dann beispielsweise angezeigt werden, welche Produkte hefefrei sind.

Außerdem gehört es bei der Bäckerei Müller schon lange zum Service, auf Wunsch spezielle Backwaren herzustellen. Eine Leistung, die von den Kunden rege nachgefragt wird, so Verkaufsleiter Manuel Pietzner. Gemeinsam mit der Bäckerei Müller wurden während des Besuchs der ECARF-Referenten im September fünf weitere Betriebe ausgezeichnet. Damit ist Borkum auf dem besten Weg, eine allergikerfreundliche Infrastruktur zu schaffen und damit die Voraussetzungen für das Prädikat „Erste allergikerfreundliche Insel Europas“, das im Frühjahr 2013 verliehen werden soll.

Prädikat: Allergikerfreundlich

Wickeltisch statt Backstube Feinbäcker Christoph Egger in Elternzeit

Nicht nur Betriebswirte wissen: Zufriedene Mitarbeiter, die sich mit dem Unternehmen identifizieren, sind gute Mitarbeiter. So sehen es auch die Müllers. Deshalb pflegen sie ein gutes Verhältnis zu ihrem Team. So fiel die Entscheidung nicht schwer, als Bäcker Christoph Egger vor einigen Monaten auf sie zukam und um Elternzeit bat: „Natürlich ermöglichen wir ihm eine Auszeit zu nehmen“ Christoph Egger wurde 1975 in Deutschlands südlichster Stadt (Sonthofen) geboren. Doch 1999 zog es ihn nach Borkum, Deutschlands nordwestlichster Stadt, wo er eine Lehre in der Bäckerei Müller

absolvierte. Viel wichtiger jedoch: Egger fand auf der Insel seine große Liebe. Mit Partnerin Martina hat er mittlerweile zwei kleine Töchter: Finja Mattea (5 Jahre) und Leni Mathilda. Leni erblickte im August das Licht der Welt. Seither herrscht lebhaftes Chaos im Hause Egger. Um Mama Martina zu unterstützen, tauschte Papa Christoph kurzerhand Backstube gegen Wickeltisch. Nach drei Monaten mit seiner kleinen Familie, kehrte Christoph Egger Mitte November an seinen Arbeitsplatz zurück. Seither backt er wieder fleißig Croissants, süße Brötchen und Blätterteiggebäcke.



Viele Grüße aus Borkum

Borkum-Andenken gibt es eine ganze Menge. Aber nur wenige schmecken so lecker, wie die Kekse der Bäckerei Müller. Damit das kostbare Backwerk auf der Heimreise nicht zerbröseln – es wäre schade um jeden Krümel – kauft man am besten eine der schönen Souvenirdosen

der Müllers. Sie sind mit Gebäck gefüllt und tragen ein typisches Borkum-Motiv, das an die schöne Inselstadt erinnert! Zur Zeit zielt der elektrische Leuchtturm die Souvenirdosen. Auch eine Winterdose und eine neue Burki-Keksdose, die den kleinen blauen Wal und seine Freunde am Strand zeigt, ist ab sofort bei Müllers erhältlich!



Herzliche Grüße von Borkum
Müller
Bäckerei - Konditorei



Unsere treuen Partner

Die Bäckerei Müller hat viele treue Kunden. Das sind natürlich insbesondere die Borkumerinnen und Borkumer, die nicht ohne knusprige Brötchen und frisches Brot aus der Wilhelm-Bakker-Straße leben können. Aber auch in zahlreichen Urlaubsunterkünften auf der Insel kommen allmorgendlich leckere Backwaren aus dem Hause Müller auf den Tisch. In verschiedenen Hotels, Ferienhäusern und

Pensionen hat die Bäckerei Müller treue Partner gefunden. Dazu zählen u.a.:

Hotel „das miramar“
Am Westkaap 20 - www.miramar.de

Pension Lüttje Meermaid
Neue Straße 41 - www.kastenborkum.de

Eine vollständige Liste aller Partner finden Sie unter www.mueller-borkum.de/partner

Bäckerei Müller unterstützt die Niederdeutsche Bühne

Weihnachten ist die Zeit der Nächstenliebe. Auch in der Bäckerei Müller. Da die Bäckerei fest auf der Insel verwurzelt ist, hat es sich zu einer geschätzten Tradition entwickelt, zum Jahresabschluss die vielen Borkumer Vereine, Initiativen und wohltätigen Zwecke mit einer Spende zu bedenken. So wurden in den vergangenen Jahren etwa das Feuerschiff oder

die Restaurierung des historischen Wasserturms unterstützt.

In diesem Jahr kommt die Spende in Höhe von 300 Euro der Borkumer Niederdeutschen Bühne zugute.



Bäckerei - Konditorei
Müller

