

So lecker war Grillen noch nie!

Koriander-Chili-Marinade und Müllers Grillis



Zur Zubereitung ziehen Sie zunächst die Knoblauchzehe ab und hacken sie in kleine Stücke. Danach wenden Sie sich dem Ingwer zu, schälen und zerkleinern ihn. Anschließend waschen Sie die Chilischote, bevor Sie sie putzen und sorgfältig entkernen. Schneiden Sie die Schote nun in dünne Ringe. Auch den Koriander waschen Sie und hacken seine Blättchen. Diese Gewürzmischung verrühren Sie schließlich mit 4 Esslöffeln Sojasoße und 3 Esslöffeln Sojaöl.

Sie benötigen:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 4 Stiele Koriander
- frischer Ingwer (ca. 10 Gramm)
- 4 EL Sojasoße und 3 EL Sojaöl

Wer sein Grillgut in Marinade einlegt, macht es noch schmackhafter und sorgt dafür, dass das Fleisch nicht so schnell austrocknet. Probieren Sie es doch einmal mit einer Koriander-Chili-Marinade! Sie eignet sich nicht nur für Schweinefleisch, sondern passt auch hervorragend zu Geflügel und Fisch.

Lassen Sie das Grillgut – mit der Marinade – bedeckt einige Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen.

Achtung! Wenn Marinade oder Fett auf die heiße Glut des Grills tropfen, entsteht ein Rauch, der krebserregend sein kann. Nehmen Sie das Fleisch deshalb aus der Marinade, lassen Sie es abtropfen und tupfen Sie es leicht ab, bevor Sie es auf den Rost legen.

Dazu am besten Müller's Grillis!

Impressum

Auflage: 5.000 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

Jetzt Fan werden!



Back & Schnack

Ihr Kundenmagazin der

Bäckerei · Konditorei



Der Tipp zum Grillen

Unsere köstlichen Grillis

Ein Sommer ohne Grillen – für die meisten Deutschen undenkbar. Etwa die Hälfte aller Bundesbürger – so ergab eine Umfrage – schmeißt deshalb mindestens einmal im Monat den Grill an. Rund 30 Prozent der Befragten brutzeln sogar wöchentlich Bratwurst und Steak.



Dabei ist die Frage nach dem Grillgut meist schnell geklärt. „Hauptsache Fleisch!“ lautet die Devise. Aber was gibt es dazu? Frische Salate, Senf und Ketchup natürlich... und Müller's Grillis!

Egal ob mit Oliven, Peperoni, Zwiebel oder Chili – die frechen Grillbrötchen schmecken herrlich herzhaft bis mediterran. Muss man probiert haben!

Die kleinen Ciabatta-Brötchen dürfen auch in diesem Sommer bei keiner Grill-Party fehlen.

Sommer-Gewinnspiel

Unser „Back & Schnack“-Gewinnspiel erfreut sich großer Beliebtheit! Jeden Monatsanfang gehen die Gewinne auf große Reise. Sie wurden schon nach Dortmund, Emden, Waiblingen, Fröndenberg oder Overath versandt. Lediglich ein Preis konnte mit dem Fahrrad ausgeliefert werden. Er blieb auf Borkum. In dieser Ausgabe von „Back & Schnack“ haben sich einige freche Grillis versteckt! Wer fin-

det alle Grillbrötchen? Wenn Sie glauben, alle Grillis entdeckt zu haben, tragen Sie die richtige Anzahl auf diesem Gewinnspiel-Coupon ein und geben Sie ihn mit Ihrem Namen versehen in einer der Filialen der Bäckerei Müller ab. Zu gewinnen gibt es diesmal ein schönes, flauschiges Borkum-Badetuch.

Antwort:
Anzahl der Grillis

Die Grillis auf dem Foto oben werden nicht mitgerechnet!

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!

(Ziehungen finden Ende Juli, Ende August und Ende September statt.)

www.facebook.de/baekerei.mueller

Inhalt: Unser Eiweißbrot 2 Unsere helfenden Hände 3 Unser Tipp zum Grillen 4



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
- 4 Süderstr. 37
- 5 Der kleine Müller | Franz-Habich-Str. 23



Liebe Kunden,



der Sommer ist da! Und endlich klettern die Temperaturen wieder häufiger über die magische 20 Grad-Marke. Da wird es nicht nur bei uns in der Backstube ganz schön warm.

Im Kleinen Müller haben wir deshalb genau das Richtige für alle Hitze-Geplagten: fruchtige Smoothies. Die eisigen Fruchtsäfte sind eine leckere Erfrischung an heißen Sommertagen. Doch nicht nur das. Sie sind auch wahre Vitaminbomben. Glauben Sie nicht? Dann kommen Sie einfach vorbei und überzeugen sich selbst!

Zu einem richtigen Sommer gehören natürlich auch Bratwurst und Steak. Und zu Bratwurst und Steak gehören unsere frechen Grill-Brötchen, die Grillis. Egal, ob mit Chili, Oliven oder Peperoni - dank ihres herzhaft-mediterranen Geschmacks sind sie die ideale Beigabe für jeden Grillabend.

Ich wünsche Ihnen einen herrlichen Sommer, einen schönen Urlaub auf Ihrer Lieblingsinsel und natürlich viel Freude beim Lesen.

Ihr Peter Müller

Smoothies: Fröhlich-bunte Erfrischer

Im Kleinen Müller gibt es das Trend-Getränk in drei fruchtigen Geschmacksrichtungen

Sie sind knallpink, sonnengelb oder manchmal grasgrün und im Sommer ideal als Erfrischung für Zwischendurch: Smoothies. Vor allem junge Leute lieben das fruchtige Trend-Getränk. Manch andere schreckt sein ungewöhnlicher Name ab. Dabei sind Smoothies nichts anderes als Ganzfruchtsäfte und somit Vitamin pur.



Es ist nach gar nicht so lange her, dass die Smoothies nach Deutschland kamen. Vor etwa fünf Jahren wurden die ersten Flaschen des Fruchtsaftgetränk hierzulande verkauft. Danach wurden sie ganz schnell ganz beliebt: Unzählige

Anbieter brachten ihre eigene Smoothie-Kreation heraus und in den Innenstädten eröffnete eine Saftbar nach der anderen. Natürlich machte der Trend auch vor Borkum keinen Halt. Vor zwei Jahren nahm auch die Bäckerei Müller Smoothies in ihr Sortiment auf.

Seit Beginn des Sommers sieht man in der Franz-Habich-Straße wieder öfter Leute mit einem Lächeln um den Mund und einem kühlen Smoothie in der Hand aus dem Kleinen Müller spazieren. „Smoothie“: das leitet sich von dem englischen Wort „smooth“ ab, das so viel bedeutet, wie weich oder samtig. Der Name beschreibt also die typische, teils cremige Konsistenz des Trend-Getränks.

Im Supermarkt wird vieles unter der Bezeichnung „Smoothie“ verkauft. Püriertes Obst, Fruchtsäfte, ja sogar Milch- und Joghurtprodukte. Bananen sind eine häufige Grundzutat. Die meisten Smoothies werden jedoch aus ganzen Früchten



hergestellt. Lediglich Kerne und Schale werden entfernt. Das Obst – und manchmal auch Gemüse – wird püriert und anschließend mit frisch gepressten Säften sowie gecrushtem Eis gemischt. Praktisch jedes Obst und jedes Gemüse kann zum Smoothie verarbeitet werden. Im Sommer während der Beerenzeit sind jedoch Beeren-Smoothies ganz besonders köstlich. Deshalb gibt es auch im Kleinen Müller einen leckeren Waldfrucht-Smoothie. Allerdings sind die Erdbeer- und Mango-Variationen nicht weniger erfrischend.

Damit begannen auch die ersten Saftbars und Smoothie-Hersteller zu wachsen.

Da sie ohne Zuckerzusätze oder Ähnlichem auskommen, sind Smoothies wesentlich gesünder als manch anderer Snack. Sie versorgen den Trinkenden mit reichlich Vitaminen. Da sie roh zubereitet und damit nicht erhitzt werden, nehmen die wertvollen Inhaltsstoffe der Früchte keinen Schaden.

Gesundheitsexperten raten dazu, täglich etwa fünf Portionen Obst oder Gemüse zu essen. Ein Smoothie kann bereits ein bis zwei davon ersetzen. Auch wenn das Trendgetränk nicht dauerhaft als vollwertiger Ersatz für frisches Obst und Gemüse gesehen werden sollte, sind Smoothies dennoch hin und wieder eine leckere Alternative. Selbst Kinder, die oft wählerisch sind, wenn es um Obst und



Gemüse geht, lieben die fröhlich-bunten Eis-Säfte.

Übrigens: Im Kleinen Müller gibt es nicht nur erfrischende Smoothies, sondern auch zahlreiche Kaffeespezialitäten. Da dürfen natürlich auch Frappés nicht fehlen.

Handwerkliche Produktion aus hochwertigen Zutaten!

Ein neues Brot erobert die Backstuben

Das gefragte Eiweißbrot ist nun auch in der Bäckerei Müller erhältlich

In Deutschland gibt es weit mehr als 2.500 Brotsorten. Jahr für Jahr kommen neue hinzu. Ganz aktuell: das Eiweißbrot. Es ist leicht, bekömmlich, saftig - und seit einigen Monaten auch als Fit-in-Form-Brot in der Bäckerei Müller erhältlich.

Wie sein Name bereits verrät, ist das Besondere am Eiweißbrot sein hoher Gehalt an pflanzlichem Eiweiß. Während ein gewöhnliches Weizenmischbrot etwa 44 Prozent Kohlenhydrate und lediglich fünf Prozent Eiweiß enthält, sind diese Werte beim Eiweißbrot deutlich verschoben. Denn das normale Backmehl wird durch Leinsamen, Kleie sowie Soja oder Sonnenblumenkerne ersetzt. Das steigert den Eiweißanteil auf über 20 Prozent und schrumpft die Zahl der Kohlenhydrate erheblich.



Körpers. Er, so nehmen Ernährungswissenschaftler an, hemmt den Fettabbau.

Eiweiß dahingegen regt die Fettverbrennung an. Es sättigt und führt dem Körper

Energie zu, ohne den Insulinspiegel in die Höhe zu treiben.

Daher ist Eiweißbrot eine leckere und sinnvolle Alternative für alle, die am Abend nicht vollkommen auf Getreideprodukte verzichten wollen. Es bringt den Organismus dazu, über Nacht Fett abzubauen. Oft wird es deshalb mit dem Slogan „Schlank im Schlaf“ angepriesen.

Ein positiver Nebeneffekt der Rezeptur: Eiweißbrot ist reich an gesunden Ballaststoffen, die gut für die Verdauung sind.

Der neue Brottrend richtet sich aber nicht nur an Menschen, die auf ihr Gewicht achten wollen. Auch Sportler – insbesondere Kraftsportler – dürften dank des hohen Eiweißgehalts von ihm profitieren. Kleine Heißhungerattacken am Abend können sie mit Müllers Fit-in-Form-Brot stillen.



Unser Fit-in-Form-Brot

Viele helfende Hände

Während der Hauptsaison erhält das Müller-Team tatkräftige Unterstützung



Viele Borkumer Betriebe, insbesondere das Gastgewerbe, sind während der Sommermonate auf die tatkräftige Unterstützung von Saisonkräften angewiesen. Zum Team der Bäckerei Müller stoßen in dieser Hauptsaison viele helfende Hände.

Selbst das nächste Telefon befindet sich einige Kilometer entfernt. So gestaltete sich die Kontaktaufnahme mit Christiane vorab etwas schwieriger.

Umso glücklicher ist das Team der Müllers nun mit der neuen Saisonkraft. Verkaufsleiter Manuel Pietzner beschreibt sie als flexibel, fachkundig und vor allem als kommunikativ. Innerhalb kürzester Zeit kannte sie nicht nur viele der Kunden, sondern war auch gleich mit ihnen per Du.



Christiane Müller

Christiane Müller kam bereits im März auf die Insel. Seither unterstützt die geborene Duisburgerin den Verkauf in der Filiale im Markt Markt. Während der Wintermonate lebt sie mit ihrem Freund - selbst Bäcker von Beruf - im sonnigen Portugal. Doch in der Saison zieht es sie jedes Jahr zurück in die Heimat. Besonders gerne arbeitet sie dann auf einer der deutschen Inseln – bisher zum Beispiel auf Amrum.

Durch eine Stellenausschreibung im Internet wurde die Konditoreifachverkäuferin auf die Bäckerei Müller aufmerksam. Dabei ist das mit dem Internetzugang in ihrer portugiesischen Wahlheimat so eine Sache: Es gibt nämlich keinen.



Die fleissigen Hände: Tabea Müller (l.) und Luana Maurer (r.)

Mit Beginn der Sommerferien erhalten Müllers außerdem Unterstützung von vier weiteren fleißigen Helferinnen. Marlen Donat, Neele Schütze, Luana Maurer und Tabea Müller arbeiten während ihrer Ferien u.a. als „Belegmädchen“ in der Bäckerei. Für Neele und Luana ist es sogar der allererste Job. Die Mädchen belegen Brötchen und Snacks, befüllen den Tresen und die Brotkörbe mit Backwaren und verrichten andere kleine Arbeiten im Hintergrund. Manchmal bedienen sie auch die Kunden.

Zusammen mit dem Rest des erfahrenen Teams versorgen Christiane Müller und die vier Helferinnen in den Sommermonaten die Insel mit frischen Backwaren.

Augen auf! Das Bäckerfahrrad kommt

Normalerweise kommen Sie in eine der fünf Filialen der Bäckerei Müller. Doch im Sommer kommen Müllers zu Ihnen! Während der Hauptsaison wird ein Mitarbeiter der Bäckerei mit einem Fahrrad über die Insel radeln und kostenlos frische Feierabendbrötchen an Borkumer und Feriengäste verteilen. Wann und wo das Bäckerfahrrad in den kommenden Wochen Halt macht, wird auf der Facebook-Seite der Bäckerei Müller bekannt gegeben (www.facebook.com/baekerei.mueller).



Schauen Sie hin und wieder vorbei! Denn vielleicht bringt das Bäckerfahrrad ja auch die ein oder andere Überraschung.

Viele treue Partner

Die Bäckerei Müller hat viele treue Kunden, die morgens nicht ohne frische Brötchen oder frisches Brot aus dem Backhaus in der Wilhelm-Bakker-Straße leben können. Das sind natürlich zahlreiche Borkumerinnen und Borkumer. Aber auch in verschiedenen Hotels, Ferienhäusern und Pensionen haben die Müllers langjährige Partner gefunden. Sie verwöhnen ihre Gäste allmorgendlich mit frischen Backwaren aus dem Stammhaus.

Pension Bettina

Süderstraße 2 - www.pension-bettina.de

Teerlingshafen

Neue Straße 10 - www.borkum-pension.de

Den Urlaubern schmeckt's. Immer mal wieder schauen sie deshalb selbst in der Bäckerei Müller vorbei: „Wir wollten doch mal sehen, wo die köstlichen Brötchen herkommen, die wir morgens zum Frühstück bekommen“, heißt es dann. Wenn Sie wissen wollen, wo Sie als Gast zum Frühstück die Brötchen der Müllers genießen können, finden Sie eine Liste aller Partner (inklusive Kontaktdaten) auf der Internetseite der Bäckerei: www.mueller-borkum.de/partner. Außerdem werden sie in den kommenden Ausgaben von Back&Schnack nach und nach vorgestellt

Die Burki-Sammeldose

Seit zwei Jahren machen Burki, der kleine blaue Wal, und seine Freunde Borkum unsicher. Mit ihren spannenden Abenteuern haben sie die Insel im Sturm erobert. Mehr als 25 der beliebten (Kinder-) Bücher gibt es bereits. Und ständig kommen neue hinzu. Da wurde es höchste Zeit für eine Sammeldose!

Seit Juni ist die praktische Metalldose mit dem lustigen Wal-Motiv in den Filialen der Bäckerei Müller erhältlich. Also, Burki-Fans: Auf zu Müllers!



Deklaration
Wasser, Weizenmehl, Sojamehl, Roggensauerteig (Roggenmehl, Wasser), Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Sesam, Weizenweizenkleie, Apfelfaser, Hefe, Salz, Gerstenmalzmehl

Allergenkennzeichnung
Enthält Weizen, Soja und Sojaerzeugnisse, Roggen. Kann Spuren von Milch, Nüssen und Lupine enthalten.

Brennwert	Eiweiß	Kohlenhydrate	Natrium	Ballaststoffe	Fett
280 kcal.	22,2 g.	8,1 g.	0,46 g.	8,8 g.	15,7 g.
1166 kJoule	davon Zucker: 2,4g.		davon gesättigte Fettsäuren: 2,2g.		

Bäckerei - Konditorei



tiert +++ Kurz notiert +++ K

