



Von
der Insel -
für die
Insel

FRISCH, OFENWARM
UND KNUSPRIG



Bäckerei · Konditorei

Müller

Nordseeinsel Borkum







Ein herzliches Moin!

Seit 1892 versorgen wir von der Bäckerei Müller Insulaner und Gäste mit feinen Backwaren und setzen seit jeher auf Tradition, Leidenschaft, Nachhaltigkeit und guten Geschmack – und das bereits in der dritten Generation.

Als einer der größten Handwerksbetriebe und Arbeitgeber Borkums fühlen wir uns zudem nicht nur unserem Team, sondern auch der Insel verpflichtet. Nach dem Motto „Von der Insel – für die Insel“ machen wir uns daher in vielen Bereichen stark und fördern dabei u.a. das bunte Inselleben, den Klimaschutz sowie Gesundheit und Wohlbefinden. Unser größter Wunsch ist es, unseren Gästen auf der Insel kulinarisch den Urlaub zu versüßen.

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in unsere tägliche Arbeit im Herzen Borkums, unsere Denkweise und Ansprüche und über unser Wirken auf der Insel geben.

Herzlichst,

**Peter und Regina Müller
& das gesamte Team**



TRADITION, DIE MAN SCHMECKEN KANN!



Jeden Morgen gegen 3 Uhr geht in der Backstube in der Wilhelm-Bakker-Straße das Licht an – und das bereits seit 1892. Während der Rest der Insel noch tief im Schlaf versunken ist, laufen die Öfen hier bereits auf Hochtouren – damit die frischen Brötchen und Brote in der Auslage liegen, wenn Borkum hungrig erwacht.

Von
der Insel -
für die
Insel

Ein Einblick in alte Zeiten <



Ob das knusprige Brötchen, der schnelle Snack auf die Hand, verschiedenste Brote oder süße Plunder-, Torten- und Kuchenleckereien – seit drei Generationen schon versorgt die Bäckerei Müller Insulaner und Gäste mit hervorragenden Backwaren, die dem Genießer das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen.

Im Laufe der Jahre ist dabei eine ganz besondere Beziehung zwischen Insulanern und Urlaubsgästen entstanden, welche die Müllers unter dem Motto „Von der Insel – für die Insel“ seit jeher pflegen. Am meisten liegt der Bäckerei Müller die handwerkliche Tradition am Herzen, die sie als einer der größten Arbeitgeber auf der Insel auch gerne an junge Bäcker und Fachverkäufer weitergibt.

Tradition seit 1892



BÄCKER-HANDWERK

SEIT 1892

1892

eröffnet das Geschwisterpaar Metje und Peter Wybrands in der Wilhelm-Bakker-Straße 15 eine kleine Bäckerei. Bis heute ist das Haus mit der Backstube der Stammsitz der Bäckerei Müller.

1920

stellen die Wybrands Peter Müller als Lehrling ein. Der junge Bäcker verstärkt das Team bis 1927 – als er den Betrieb vorübergehend verlässt, um sich auf dem Festland weiterzubilden.

1938

Peter Müller ist inzwischen nach Borkum zurückgekehrt und übernimmt im Februar 1938 die Bäckerei der Wybrands – und führt diese unter dem Namen „Bäckerei-Konditorei Peter Müller“ weiter. Als er während der Kriegsjahre als Koch und Sanitäter eingezogen wird, leitet seine Frau Hanni die Geschäfte.

1971

Die Bäckerei Müller wächst stetig. Neben dem Fachgeschäft im Stammhaus übernehmen auch Einzelhändler den Verkauf von Müllers Backwaren. Unter Christoffer Upkes Müller beginnt dann die Filialisierung.

1986

In der Bismarckstraße eröffnet 1986 die zweite Verkaufsstelle der Bäckerei Müller. Bereits ein Jahr später folgt die dritte Filiale in der Süderstraße – ein Gebiet, in dem man vor allem Privathäuser und Ferienwohnungen findet.

1987

Eröffnung der Filiale Süd in der Süderstraße, einem Gebiet mit überwiegend Borkumer Privationen und Privathäusern.

1994

Umzug der Filiale Nord in den Jakob-van-Dyken-Weg, von wo aus fortan viele Ferienwohnungen und Häuser versorgt werden.

1995

wird Christoffer Upkes Sohn Peter Mitgesellschafter der Bäckerei Müller – und übernimmt drei Jahre später die alleinige Leitung der Geschäfte. Auch unter dem neuen Bäckermeister setzt sich die Filialisierung fort – unter anderem mit der Bäckerei Fach-Verkaufsstelle im Markant- Markt an der Deichstraße im Jahr. 2004.

2009

Das Stammhaus in der Wilhelm-Bakker-Straße wird umfassend umgebaut. In der Franz-Habich-Straße eröffnet außerdem der Kleine Müller, der bahnhofs- und strandnah hung- rige Kunden versorgen möchte.

2018

Das Fachgeschäft in der Süderstraße wird umfassend renoviert und geschmackvoll auf den neuesten Stand gebracht.

2020

Die „südlichste Verkaufsstelle“ im Jakob-van-Dyken-Weg wird aus ihrem Dornröschenschlaf erweckt und zu einem ansehnlichen Fachgeschäft umgebaut, welches die im März 2020 abgegebene Filiale im Markant- Markt mehr als ersetzt.

2024

Auch ein Traditionsunternehmen bleibt von Einschnitten nicht ver- schont: weil Fachkräfte Mangelware sind, wird der Kleine Müller ge- schlossen. So bündeln die Müllers alle Kräfte und bieten den festen Mitarbeiter:innen weiterhin attraktive Arbeitsstellen und der Kundschaft optimale Backwarenqualität.



Heute

wird die Bäckerei Müller in dritter Generation von Familienhand geführt. Mit drei Fachgeschäften sowie rund 30 Mitarbeitern in Backstube und Verkauf sorgt sie dafür, dass täglich Tausende Borkumer und Gäste sowie über 50 Lieferkunden mit frischen Backwaren verwöhnt werden..

Stand: 31.05.2024

FEINSTE BACKWAREN

In den Bäckerei Müller- Geschäften erwartet Kunden eine große Auswahl an frischen Bäckerei- und Konditorprodukten. Neben zahlreichen Klassikern wird das Sortiment dabei stets durch neue Backwaren und Rezepturen ergänzt, die sich an aktuellen Ernährungstrends orientieren.

Hier eine kleine, feine Auswahl:



Schnittbrötchen

Krosses, aromatisches Weizenbrötchen in klassischer Brötchenform. Es verströmt den typischen, frischen Brötchengeruch und hat eine knusprig-knackige Kruste. Es ist tatsächlich die Königsdisziplin eines guten Bäckers!



Dinkelbrötchen

Dieses weizenfreie Brötchen zeichnet sich durch seinen mild-aromatischen Getreidegeschmack und einen hohen Vollkornanteil aus – und ist der Klassiker für Weizenallergiker.



Fitnessbrötchen

Das auch durch einen hohen Magnesiumgehalt wertvolle knackige Weizenbrötchen erhält durch die Kombination von Sesam, Mohn und vielen Sonnenblumenkernen seinen unverwechselbaren Geschmack.



Käse-Kürbisstange

Laugenstange mit Kürbiskernen, herzhaft mit Gouda überbacken – ideal als kleiner Snack für zwischendurch. Ofenwarm oder am Strand – immer ein Genuss.



Kiebitzkruste

Aromatisches, feines Dinkelbrot mit den wertvollen Urgetreidesorten Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen.



Grootte Peiter

Goldenes Weizen- Roggenmischbrot, mit Sauerteig zu einem Begleiter für das süße Frühstück und herzhaftes Abendbrot kreiert.



Gersten-Poller

Saftiges und aromatisches Vollkornbrot aus Gerste und Dinkel. Das Besondere an diesem Brot ist die Brotgerste mit ihrem hohen Anteil an korneigenem Ballaststoff Beta-Glucan.

UNSERE BROTE

Lotsenbrot

Ballaststoffreiches, sehr saftiges Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen und Leinsaat. Ideal zu frischen Krabben und herzhaftem Käse.

Glutenfreies Haferbrot

Mild- aromatisches Kastenbrot mit Haferflocken, saftiger Krume und knuspriger Kruste. Das Brot stammt von einem namhaften Partnerbetrieb, der ausschließlich glutenfrei produziert.

HERZHAFT & SÜSS FÜR UNTERWEGS



BorkumBörger

Feingelaugtes
Croissant, bestreut
mit Kürbiskernen und herzhaft
belegt mit Gouda und Salami.



Baguette Tomate-Mozzarella

Vielfältige Baguettes, herzhaft
belegt und immer knusprig

Zimt- Skandi



Fluffiges Hefengebäck nach skandinavischer
Backart, verfeinert mit Zimt.

Echt beeindruckend...

80

In den Müller-
Fachgeschäften werden
in der Saison täglich bis
zu 80 verschiedene
Backwaren angeboten.
Hinzu kommen noch
zahlreiche Snacks
und leckere Kekse.

5.500

An einem Tag in
den Sommerferien
backen die fleißigen
Brötchenbäcker allein
über 5.500 knusprige
Schnittbrötchen!

15.000

15.000 Quarkteig-
Burkis erblicken jährlich
in der Backstube
das Licht der Welt.

AUS UNSERER KONDITIONEIREI



Ostfriesen-Sahneschnitte



Kirschring



gefüllter Butterkuchen



Teestange



Hochzeitstorte



Hmmm... verführerisch!

BORKUMER ORIGINALE

Die „Borkumer Originalen“ sind Gebäck-Spezialitäten, die kulinarisch in vergangene Zeiten entführen. Gebacken nach Rezepturen, die über Generationen weitergegeben wurden, erzählen sie die Geschichte Borkums auf genussvolle Art und Weise.



Oma Hannis Tee-Stuut

Tee-Stuut ist ein süßes Hefegebäck – verfeinert mit aromatischen Gewürzen, die einst die Seefahrer nach Borkum brachten. Mit etwas Butter bestrichen, ist er zur Teezeit der perfekte Begleiter. Seinen Namen verdankt der Tee-Stuut übrigens Hanni Müller, die in den 1940er-Jahren die Geschäfte der Bäckerei leitete.

Quarkteig Burki

Der kleine blaue Wal Burki hat sich zu einem echten Insel-Maskottchen entwickelt, den viele zum Fressen gern haben – ganz besonders, wenn er aus leckerem, goldgelben Quarkteig gemacht ist!



Burki



Inseltaler

Feines Buttergebäck mit schönen Insel- und Nordseemotiven: der Keks zum Tee mit Nordseeflair.



Käp'tns Tweyback

Shortbread

Sanddorn-Baiser

Sanddorn-Shortbread-Fingers

Shortbread: Dieses Buttergebäck ist ursprünglich eine typisch schottische Spezialität. Dank eifriger Seemänner mit einer Vorliebe fürs Süße gelangte das Shortbread schließlich nach Borkum. Verfeinert mit etwas Sanddorn erhalten die Plätzchen eine Borkum-typische Note.

Sanddorn-Baiser

Das leichte Baiser ist eine süße Sünde, die auf der Zunge zergeht. Der Sanddorn – die Zitrone des Nordens – gibt dem beliebten Schaumgebäck einen fruchtigen Geschmack, der an laue Sommerabende erinnert.

Käp'tns Tweyback

Beim Käp'tns Tweyback handelt es sich um ein leckeres Zimtgebäck. Der Zwieback war früher – neben gepökeltem Fleisch, Zitronensaft und Sauerkraut – an Bord vieler Schiffe anzutreffen. Einzigartig ist unser leicht gesüßter Tweyback- auch die Borkumer Kapitäne nahmen ihn gern mit auf ihre Reisen um die ganze Welt.



FÜR KLIMA UND UMWELT

Von
der Insel -
für die
Insel

Als einer der größten Betriebe inmitten des UNESCO-Weltnaturerbes Wattenmeer entzieht sich die Bäckerei Müller nicht ihrer Verantwortung für die hiesige Natur, eine intakte Insel mit ihrer großen Artenvielfalt und der unvergleichlich wertvollen Luft.

Dabei bezieht die energieintensive Bäckerei mit dem BorkumWatt-Natur-Angebot ausschließlich und nachweisbar Öko-Strom, der zu 100 Prozent regenerativ sowie kohlenstoffdioxidfrei ist – und sich garantiert aus Wasser-, Wind- und Sonnenenergie zusammensetzt.

Darüber hinaus beteiligt sich die Bäckerei Müller aktiv an der Energiewende, bezieht ihren Strom aus dem hundertprozentig regenerativen BorkumWatt-Natur-Angebot, stellte komplett auf energiesparende LED-Leuchtmittel um und verfügt seit 2018 sogar über eine eigene Photovoltaikanlage mit intelligenter Energiespeichertechnik.

Nicht zuletzt setzt das Unternehmen natürlich auch auf eine klimafreundliche Warenauslieferung und nutzt dafür moderne Elektrofahrzeuge und ein Lastenfahrrad für kleinere Auslieferungen, die ihre Energie aus der Photovoltaikanlage beziehen.



Der flüsterleise Mercedes eVito <



Vielfältige, umweltfreundliche Becher-Möglichkeiten für den vollen Kaffeegenuss: selbstverständlich als erster Inselbetrieb mit deutschlandweitem Mehrweg-Pfandsystem.



Unsere Becher-Möglichkeiten



FÜR EIN BUNTES INSELLEBEN

Von
der Insel -
für die
Insel

Nach ihrem Motto „Von der Insel – für die Insel“ fördert die Bäckerei Müller zahlreiche Veranstaltungen durch Spenden und Sponsoring – und trägt so maßgeblich zum bunten Inselleben bei. Ob durch die Bereitstellung von Backwaren oder finanzielle Unterstützung – die folgenden Events bekommen durch die Müllers noch mehr Pep!



Baumpflanzung



*Moje Avend tüskendör
im Heimatmuseum*



Beach Days Borkum

> Butterkuchen für den Besuch des
Feuerschiffs BORKUMRIFF auf dem
Hamburger Hafengeburtstag



Borkumer Energietage



Teestunden des Heimatvereins



Sommerfest der Niedersächsischen Landesregierung in Berlin



... einige Beispiele:

- Sommerfest der Niedersächsischen Landesvertretung in Berlin
- Borkumer Energietage
- Förderverein Feuerschiff „Borkumriff“
- Borkumer Meilenlauf
- Tennisturnier Borkum Open
- Tag der Gesundheit
- Teestunden des Heimatvereins
- Seniorennachmittage im Calvin-Haus
- zahlreiche Jugendfreizeiten/ Feuerwehrfreizeiten
- Baumpflanzung für den Kindergarten und Sponsoring eines Insektenhotels

FÜR GESUNDHEIT UND WOHLBEFINDEN

Allergikerfreundlichkeit wird bei den Müllers bereits seit Jahren großgeschrieben. So gehören ei-, lakto- und weizenfreie Produkte fest zum Sortiment der Traditions-Bäckerei. Als einer der ersten Borkumer Betriebe wurden ihre Bemühungen im Jahr 2012 sogar mit dem ECARF-Qualitätssiegel für allergikerfreundliche Unternehmen ausgezeichnet, das seitdem regelmäßig und erfolgreich rezertifiziert wurde. Natürlich gehören auch leckere vegane Backwaren und Kuchenleckereien zu einem modernen Angebot.

Auch darüber hinaus wird in der Bäckerei Müller stets darauf geachtet, auf Schadstoffe zu verzichten. Zum Beispiel wird für die Artikelschilder eine lösungsmittelfreie Laminierfolie eingesetzt, die lebensmittelecht und ohne Weichmacher hergestellt ist. Auf diese Weise werden keinerlei gesundheitsgefährdende Stoffe an die Lebensmittel abgegeben.



Unser VollVital

Saftig durch Roggen- und Weizenvollkorngetreide und verschiedene Saaten.





HARMONIE, GESCHMACK UND FREUNDLICHKEIT

Ein funktionierendes Team, das sich auch in Stresssituationen nicht aus der Ruhe bringen lässt, ist nicht nur Gold wert, sondern schmeckt auch dem Kunden! Damit harmonische Zusammenarbeit, guter Geschmack und freundliche Bedienung in der Bäckerei Müller immer beständig bleiben, sind Mitarbeiter hier nicht nur Angestellte – sondern werden auch mit Zusatzleistungen bedacht:

Unter anderem genießen Verkäuferinnen und Bäcker finanzielle Unterstützung von Sport und Wellness oder die Bereitstellung einer betrieblich geförderten Altersversorgung zur Schließung der Versorgungslücke im Rentenalter, – das Müller-Team ist stets gut umsorgt, sodass gute Laune und Motivation nicht schwerfallen.

*Wir wünschen von Herzen
guten Appetit!*





> Ein Blick in unsere Backstube





Hier finden Sie uns... 3x auf Borkum



Stammhaus

Wilhelm-Bakker-Straße 15



Süderstraße

Süderstraße 37 (saisonal)



Jakob-van-Dyken

Jakob-van-Dyken-Weg 9