

## Borkums Gerichte - Borkums Geschichte

*Eine kulinarische Zeitreise in der Zeit vom 9. März bis 7. April 2019*

Auf eine Reise in die Vergangenheit nehmen Insulaner vom 9. März bis 7. April 2019 Borkumer und Gäste mit, zeigen wo und wie auf Borkum Ackerbau und Viehzucht betrieben wurde und was in den „olden Tieden“ in die Töpfe kam, erzählen, wie und wovon sich die Walfänger auf ihren langen Fahrten gen Grönland ernährt haben.

Gerade die Insellage stellte die Bewohner damals vor besondere Herausforderungen. Ohne eine regelmäßige Anbindung an das Festland waren die Borkumer meist Selbstversorger. Lange Zeit waren breiige Suppen und Eintöpfe, deren Zubereitung sich seit dem Mittelalter kaum verändert hat, die Hauptmahlzeiten der Insulaner. Typisch war die Verwendung von vielen Hülsenfrüchten, wie getrockneten Bohnen, von Fisch, Speck und Pökelfleisch. Frisches Fleisch gab es nur in den Wintermonaten, wenn geschlachtet wurde. Fisch und Muscheln wurden dagegen häufiger gegessen.

Zu dieser Borkumer Esskultur bietet das Heimatmuseum Borkum in dem Veranstaltungszeitraum spezielle Führungen an. Darüber hinaus gibt es dort zahlreiche Informationen über das Leben auf der Insel und die Entwicklung Borkums vom Fischer- und Bauerndorf zu einem modernen Seebad. Ergänzend können Inselbesucher bei den von Peter de Buhr angebotenen Stadtführungen vor Ort erfahren, was früher auf der Insel angebaut worden ist, welche Nutztiere gehalten worden sind, wo gemolken und geschlachtet wurde.

Rund um “Borkums Gerichte - Borkums Geschichte” geht es in der urigen Atmosphäre der Hafenkneipe Mackie Messer weiter. Dort liest der beliebte Borkumer Stadt- und Wattführer aus dem neusten Buch des Autoren-Duos Peter de Buhr und Frieder Grävemeyer. Anschaulich wird unter anderem über die Verpflegung und Essgewohnheiten der Walfänger berichtet. In dem einmaligen Ambiente der Kneipe “Zum alten Leuchtturm” berichtet Inselschäfer Christoph Müller bei Lammpralinen, Schnuckenschluck und Schafkötteln Interessantes und Kurioses aus seiner Schnuckenschäferei, gut vermischt mit einer Prise Seemannsgarn. Gottfried Sauer lädt zur traditionellen Teezeremonie ins Toornhuus ein. Die typisch ostfriesische Teestunde im ehemaligen Wohnhaus der Leuchtfeuerwärter mit viel Wissenswertem rund um das Thema Tee sollte sich niemand entgehen lassen. Rezepte aus den Inselküchen, gesammelt und ausprobiert von den Mitgliedern des Kookklöttjes vom Heimatverein Borkum, veröffentlicht im Veranstaltungszeitraum die Borkumer Zeitung. „Smakelk Eeten – Traditionelle Borkumer Küche“, heißt das Kochbuch und lädt zum Nachkochen und Nachlesen ein. Das Nationalpark-Feuerschiff “Borkumriff” gewährt einen Einblick in die Schiffskombüse und lädt ein zu einer Exkursion ins „Kulinarische Wattenmeer“. Der strandnahe Gang handelt vom harten Inselalltag früherer Selbstversorgung bis hin zur Rückbesinnung auf Traditionelles im heutigen Weltnaturerbe. Naturerlebnisse sind da garantiert.

In den einladenden Restaurants und Cafés kann daraufhin „dat smakelk Eeten“ probiert werden. Hier lernt man die klassischen Borkumer Gerichte sowie moderne kulinarische Kreationen mit traditionellen Zutaten kennen wie lieben. Die Küchenchefs und Bäckermeister der Insel haben sich von alten Rezepten inspirieren lassen und bieten in dem Veranstaltungszeitraum vielerlei Köstlichkeiten an. Das Angebot reicht über Steckrübensuppe, Borkumer Fischtopf, Rotkohl-Roulade gefüllt mit Wildbrät, Walfänger-Platte, Sanddorn-Biskuit-



Partner

Nationalpark  
Wattenmeer



**Pressekontakt:**

**Nordseeheilbad Borkum GmbH, Dennis Möller, Marketing/PR**

**T: +49 (0) 49 22 – 933 147, [dennis.moeller@borkum.de](mailto:dennis.moeller@borkum.de), [www.borkum.de](http://www.borkum.de)**

**Presse-Information vom 01. Februar 2019**

Terrine, Zanderfilet im Speckmantel auf Grünkohl, “Sauerkrautkrüstchen”, Ostfriesischer Kapitänstee, Rote Grütze, Honigkuchen “Käp’tns Sönndag” bis hin zu “Inselkruste” und Ostfriesentorte im Glas. Ob im Inselhotel Rote Erde, Poseidon, Nordsee grill, Brasserie, Fisherman’s Koeken, Delfter Stuben, Das Inselcafé & Pfannkuchenhaus, Oma’s Teestübchen, Bäckerei Peter Müller, Inselbäckerei Nabrotzky, Alt Borkum, Restaurant Café Ostland oder in den Bauernstuben – hier lässt sich die Borkumer Gastlichkeit genießen.

Zu einem „Mojje Avend tuskendör“ – einem schönen Abend zwischendurch – lädt die „Borkumer Gastlichkeit“ mit Unterstützung des Heimatvereins und der Nordseeheilbad Borkum GmbH herzlich ins Heimatmuseum „Dykhus“ ein. In dem liebevoll restaurierten Gulfhaus, das seit 1958 vom Heimatverein als Museum geführt wird, präsentiert sich Samstag, den 30. März ‘19, ab 18 Uhr „Borkumer Gastlichkeit“ mit Albertus Akkermann und seinem Schifferklavier, Borkumer Trachten, Ditjes un Datjes sowie „ein Kluckje tau drinken un ein Hapke tau eeten“. Der Eintritt ist frei.

Sämtliche Informationen finden Sie auf [borkum.de](http://borkum.de), auf der Facebook-Seite „Borkums-Gerichte-Borkums Geschichte“ und in dem Prospekt, erhältlich in den teilnehmenden Betrieben und der Tourist-Information.



Partner

Nationalpark  
Wattenmeer



**Pressekontakt:**

**Nordseeheilbad Borkum GmbH, Dennis Möller, Marketing/PR**

**T: +49 (0) 49 22 – 933 147, [dennis.moeller@borkum.de](mailto:dennis.moeller@borkum.de), [www.borkum.de](http://www.borkum.de)**

**Presse-Information vom 01. Februar 2019**

### Über Borkum

Die Nordseeinsel Borkum (5.300 Einwohner) ist die größte der Ostfriesischen Inseln und beherbergt jährlich ca. 300.000 Übernachtungsgäste mit rd. 2,5 Mio. Übernachtungen. Die strategische inseltouristische Ausrichtung zielt auf die Schwerpunkte Hochseeklima und Vitalität, Sport und Bewegung, Natur und Strand sowie Kultur. Borkum liegt im Weltnaturerbe Wattenmeer, ist staatlich anerkanntes Nordseeheilbad und trägt das Prädikat Allergikerfreundliche Insel (ECARF-Siegel).

### Über die Nordseeheilbad Borkum GmbH

Die Nordseeheilbad Borkum GmbH ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft der Stadt Borkum. In dem Unternehmen sind alle kommunalen wirtschaftlichen Aktivitäten gebündelt: Betrieb der öffentlichen touristischen Einrichtungen (Tourist-Information, Gezeitenland ~ Wasser & Wellness, Nordsee Aquarium, Veranstaltungshaus „Kulturinsel“, die „Spielinsel“ für die Kleinen), Bewirtschaftung des gesamten Strandes sowie der strandnahen Infrastrukturen (Promenade, Kurhalle am Meer mit Gastronomie, Pavillon mit Kurmusik „Musik & Meer“), Vermarktung der Insel, Versorgung der Insel mit Strom, Wasser und Wärme, Betrieb des Nordsee Windport Borkum, einen Großteil des Hafens sowie des Inselflugplatzes. Mit mehr als 150 Mitarbeitenden ist die Nordseeheilbad Borkum GmbH der größte Arbeitgeber auf der Insel.



Partner

Nationalpark  
Wattenmeer



### **Pressekontakt:**

**Nordseeheilbad Borkum GmbH, Dennis Möller, Marketing/PR**

**T: +49 (0) 49 22 – 933 147, [dennis.moeller@borkum.de](mailto:dennis.moeller@borkum.de), [www.borkum.de](http://www.borkum.de)**