BORKUM
FREIHEIT ATMEN

EINE KULINARISCHE ZEITREISE VOM 22. FEBRUAR BIS 29. MÄRZ '20

# BORKUMS GERICHTE BORKUMS GESCHICHTE

# Liebe Genießer,

die Geschichte und Tradition des Inselhotel VierJahresZeiten ist eng mit dem Nordseeheilbad Borkum verbunden. Im Jahre 1888 wurde das Gebäude durch die Emder Kaufleute Habich und Goth zeitgleich mit der von ihnen neu erschaffenen Inselbahn erbaut. Als „Bahnhofshotel Dabelstein“ eröffnet, stand es als erstes und einziges Hotel ganzjährig seinen Gästen zur Verfügung. Rasch bildete sich der Bahnhof zum zentralen Ortsmittelpunkt heraus, da er zwischen dem alten Dorfkern und dem an der See entstehenden Kurviertel ideal gelegen ist. Noch bis 1922 war beispielsweise im heutigen Restaurant „Klabautermann“ das Telegraphen- und Postamt untergebracht. Auch Schiffbrüchigen bot es im Notfall Unterkunft.

1998 wurde das denkmalgeschützte Haus, renoviert und um einen Neubautrakt erweitert, neu eröffnet. Seither steht es seinen Gästen ganzjährig zur Verfügung. Aktuell entsteht im Garten der Erweiterungsbau „Villa Düne“, in der ab November 2020 16 Premium-Suiten - zum Teil mit eigenem Kamin sowie Sauna - angeboten werden.

Die Küche im Restaurant „Klabautermann“ setzt auf Geschmackserlebnisse der gehobenen Art und serviert gesunde leichte Gerichte aus frischen Zutaten.

**Wir wünschen Ihnen Gaumen-Freuden!**

**Ronny Nissen,**
**Küchenchef im “Klabautermann”**

A

## Scha(r)fe Geschichten

**an der unteren Strandpromenade im**

## Geeske

**„Sturm ist, wenn die Schafe keine Locken mehr haben.“**

Bei Bier und Korn berichtet Christoph Müller mit einem Augenzwinkern über seine Schäferei und das Inselleben. Ein vergnügliches “Schäferstündchen” mit einer Prise Seemannsgarn.

**Mittwoch, 4. März, 19:00 Uhr**

Dauer ca. 1,5 Stunden. Anmeldung, persönlich im “Geeske” oder per E-Mail an flaschenpost@diegeeske.de, erforderlich.

**Pro Person 10,00 €**
inkl. einem Begrüßungskorn, ab 18 Jahren.

Bürgermeister-Kieviet-Promenade, www.diegeeske.de
Verkauf von Produkten der Borkumer Schnuckenschäferei wie Wolle, Felle, Fleisch, Wurst etc. gerne nach telefonischer Absprache unter 049 22 74 29.
www.schafaufborkum.de

B

## Kneipentour

**“Up Landgang” mit Udo Kaja**

Als “alter Seebär” weiß der Borkumer Udo Kaja, wie herrlich es ist in einem sicheren Hafen anzulegen, um sich in urigen Kneipen zu amüsieren. Viele Geschichten rund um Borkum und dem Meer hat der erfahrene Seemann zu berichten, denn seit Jahren ist er der Vorsitzende des Wassersportvereins Burkana e.V. und einer der Freiwilligen auf dem Seenotrettungskreuzer der DGzRS, die bei jedem Wetter allzeit einsatzbereit sind.

**Jeweils am Mittwoch den 26. Februar, 4. März, 11. März, 18. März und 25. März**

**Treffpunkt jeweils um 20 Uhr vor der “Seekiste”, Bismarckstraße 3.**
Dauer ca. 2,5 Stunden, telefonische Anmeldung erforderlich. Individuelle Termine und Touren auf Anfrage.

**Pro Person 16,00 €**
inkl. einem Begrüßungsgetränk, ab 18 Jahren.

Udo Kaja, Telefon 04922 17 81
oder 0151 51072804

C

## Stadtführungen

Was wurde auf Borkum angebaut, bevor es eine regelmäßige Anbindung zum Festland gab? Wo wurde gemolken, wo geschlachtet? Welche Tiere wurden gehalten oder gejagt?

Diese und andere Fragen beantwortet der Borkumer Watt- und Ortsführer Peter de Buhr innerhalb eines spannenden, zweistündigen Rundgangs durch Alt-Borkum.

Termine:
**Samstag, 22. Februar, 10:00 Uhr**
**Samstag, 29. Februar, 14:00 Uhr**
**Samstag, 7. März, 10:00 Uhr**
**Sonntag, 15. März, 15:00 Uhr**

Treffpunkt vor der Tourist-Information

**Pro Person 7,00 €**

Treffpunkt vor der Tourist-Information, Am Georg-Schütte-Platz 5.
Peter de Buhr, Watt- und Ortsführer auf Borkum, Tel.: 0172 9059113

D

## Borkumer Zeitung

**veröffentlicht überlieferte Rezepte aus dem Kochbuch des Kookklöttjes**

## „Smakelk Eeten“

Rezepte aus den Inselküchen, gesammelt und ausprobiert von den Mitgliedern des Kookklöttjes des Heimatvereins Borkum: „Smakelk Eeten - Traditionelle Borkumer Küche”. Einige dieser Rezepte veröffentlicht die Borkumer Zeitung.
Borkums Gerichte und Geschichte zum Nachkochen und Nachlesen!

**Borkumer Zeitung 1,60 €**
in vielen Geschäften auf Borkum sowie in der Geschäftsstelle, auch im Abo und als e-paper, erhältlich

**Kochbuch „Smakelk Eeten“ 12,80 €**
erhältlich im Heimatmuseums (Öffnungszeiten siehe unter “F”) sowie in der Tourist-Information.

BZ, Neue Straße 9, Tel.: 049 22 912 40
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 8:00 - 12:30 Uhr und 15:00 - 17:00 Uhr
(dienstags nur vormittags)
www.borkumer-zeitung.de

E

## Teezeremonie im Toornhuus

Die typisch ostfriesische Teestunde im ehemaligen Wohnhaus der Pastoren und Lampenwärter sollten Sie sich nicht entgehen lassen - direkt im Schatten des Alten Leuchtturms gelegen mit historischem Lustkutter im Vorgarten.

Gottfried Sauer, der Türmer, führt Sie in Borkums Geschichte und Geheimnisse ein.

**Die Teestunde mit ostfriesischer Teezeremonie findet jeden Mittwoch um 14:30 Uhr statt.**

**Pro Person 10,00 €**

Toornhuus, Kirchstr. 2, hinter dem Alten Leuchtturm, mittwochs 14:30 Uhr
Eintrittskarten: Tanja's Teeladen, Franz- Habich-Str. 21, Tel.: 049 22 1091
Termine für Gruppen nach Absprache: Gottfried Sauer, Tel.: 049 22 9241910, teestunde@heimatverein-borkum.de

F

## Heimatmuseum

Hier können Sie das Leben auf der Insel in früheren Zeiten erleben und die Entwicklung Borkums vom Fischer- und Bauerndorf bis zum Seebad nachvollziehen. Präsentiert werden auch Themen wie Schifffahrt, die heimische Tierwelt und das große Skelett eines Pottwals.

Führungen mit gesonderten Informationen zur Borkumer Esskultur:

**Montag, 24. Februar, 15 Uhr**
**Montag, 2. März, 15 Uhr**
**Montag, 9. März, 15 Uhr**
**Montag, 16. März, 15 Uhr**
**Montag, 23. März, 15 Uhr**

Dauer etwa 1,5 Stunden, Kartenvor- und -verkauf im Museum. Preis einschließlich Museumsbesuch:

**Erwachsene 8,00 €,**
**Kinder und Jugendliche 3,00 €**

Roelof-Gerritz-Meyer-Straße 8,
Tel.: 049 22 4860, Öffnungszeiten:
samstags und sonntags
von 10:00 - 17:00 Uhr
www.heimatverein-borkum.de

G

# Peter de Buhr

**liest aus „Das Todesjahr: Interview mit einem Überlebenden“ im Hafencafé**

# Mackie Messer

Bei einem leckeren Getränk in uriger Seemanns-Atmosphäre mit Blick auf den Burkanahafen liest der beliebte Borkumer Wattführer aus dem neuen Buch des Autoren-Duos Peter de Buhr und Frieder Grävemeyer. Reisen Sie mit Roelof Gerrits Meyer, Borkums erfolgreichstem Walfangcommandeur, zurück in die spannende Zeit des Walfangs, bestimmt von den härtesten Überlebensproben.

**Donnerstag, 27. Februar, 19:30 Uhr***
**Donnerstag, 5. März, 19:30 Uhr***
**Donnerstag, 12. März, 19:30 Uhr***
**Donnerstag, 26. März, 19:30 Uhr***

**Pro Person 7,00 €**
telefonische Anmeldung erforderlich

*Bus ab Busbahnhof um 19:00 Uhr, zurück um 21:54 Uhr.

Am Neuen Hafen 22, Tel.: 0172-9059113
www.wattwandern-borkum.de

H

# Nationalpark-Feuerschiff Borkumriff

**Kulinarisches Wattenmeer**

Über das Kochen an Bord des Feuerschiffs und die Zutaten aus Neptuns Garten - garniert mit Informationen rund um das Nationalpark-Schiff.

Termine:
**Mittwoch 18. März, 14:45 Uhr**
**Mittwoch 25. März, 14:45 Uhr**

Treff: Nationalpark-Schiff Feuerschiff BORKUMRIFF (eigene Bushaltestelle)
Dauer: ca. 1 Stunde

**Erwachsene 5,00 €, Kinder 2,50 €**

Nationalpark-Schiff Feuerschiff BORKUMRIFF, Am Neuen Hafen 9, Tel.: 049 22 2030.
www.nationalparkschiff-borkum.de

1

## Geeske & der swarte Roelf

**Ostfriesische Waffel**
mit hausgemachter Bohntjesopp und Sahne
6,50 €

* * *

**Ostfriesischer Teepunsch**
5,50 €

* * *

**Sanddorn Grog**
mit Bourbon Vanille und Tonkabohne
6,00 €

Bürgermeister-Kieviet-Promenade,
Öffnungszeiten: Donnerstag bis Montag
von 11:00 - 17:00 Uhr,
www.diegeeske.de

2

## Nordseegrill

**Fischsuppe**
mit hochwertiger Fischeinlage, dazu Baguette
4,90 €

* * *

**Fischteller für Zwei**
sechs verschiedene Fischfilets, gebraten, mit Rotbarsch, Lachs, Seelachs, Pangasiusfilet, Wittling und Kabeljaufilet, dazu Salatbeilage, Remouladensauce und Bratkartoffeln
24,90 €

* * *

**Frische Waffel**
mit heißen Kirschen, Sahne und einer Kugel Vanilleeis
4,50 €

Bismarckstr. 26, Tel.: 049 22 923 800
Küche täglich 11:00 - 21:00 Uhr
www.nordseegrill.de

3

## Inselhotel Rote Erde

Der Genuss des Tees ist in Ostfriesland eine kleine Zeremonie. Zuerst kommt Kluntje in die Tasse. Es folgt der heiße Tee. Die Kluntje sollen dabei hörbar knistern. Einen Schuss Sahne an den Rand der Tasse geben. Diese steigt wenig später als "Wulkje" wieder auf, darf aber keinesfalls verrührt werden, sonst geht die typische Geschmacksvielfalt verloren: Ein Dreiklang aus milder, kühler Sahne, kräftigem, herbem Tee und süßem Zucker.

* * *

**Ostfriesen-Gedeck**
ein Kännchen Ostfriesentee
auf Stövchen und ein Stück
Sanddorntorte
**7,30 €**

Stiftung Bahn-Sozialwerk (BSW)
Strandstr. 30, Tel.: 04922 917 495
Täglich von 12:00 Uhr - 16:30 Uhr,
außer samstags.

4

## Klabautermann

**Hausgebeizter Lachs**
mit Kräutercreme
an Pumpernickel
**8,50 €**

* * *

**Steckrübensüppchen**
mit frischen Nordseekrabben
**6,50 €**

* * *

**Sniertjebraten**
**nach „Art des Hauses"**
mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln,
„Ditjes un Datjes"
(siehe Titelbild)
**19,50 €**

* * *

**Sanddorneis-Praline**
auf einer Soßenmalerei
mit kleiner Obstdeko
**8,50 €**

**Menüpreis 40,50 €**

im Inselhotel VierJahresZeiten,
Georg-Schütte-Platz 4, Tel.: 04922 9200
Küche täglich 18:00 - 21:00 Uhr
www.inselhotel.de

5

## Kleine Möwe

**Aal und Gänseleber**
Geräucherter Aal / Ungestopfte Bio-Gänseleber / Ananas / Estragon / Rosa Beeren
**14,50 €**

* * *

**Borkumer Krabbenschaumsuppe**
Handgepulte Nordseekrabben / Schwarzbrotchip / Queller
**9,50 €**

* * *

**Schmorbraten vom Ostfriesischen Deichrind**
Pastinakenpüree / Trüffeljus / Karotten / Grünkohl
**26,50 €**

* * *

**Sanddorn-Kugel**
**8,50 €**

**Menüpreis 49,50 €**

Kirchstraße 31, Tel.: 049 22 932 57 75
Öffnungszeit täglich von 17:00 - 21:00 Uhr, Sonntag Ruhetag
www.hotel-kleine-moewe.de

6

## Brasserie

**Hausgemachte Kartoffelsuppe**
mit Räucherlachs-Streifen
**6,20 €**

* * *

**Gebackener Camembert**
mit Börkumer Sanddorn-Marmelade
**6,50 €**

* * *

**Gedünstetes Seelachsfilet**
mit Senfsauce, Petersilien-Kartoffeln und Salat
**16,50 €**

* * *

**Dicke Schweinerippe**
auf Steckrüben-Kartoffel-Püree
**14,50 €**

* * *

**Warmer Apfelstrudel**
mit Rosinen auf Vanillesauce und Sahne
**4,50 €**

Franz-Habich-Str. 18, Tel.: 04922 924 79 00
Mo. bis Fr. warme Küche 11:00 - 23:00 Uhr, Sa. & So. warme Küche von 10:00 - 23:00 Uhr. www.brasserie-borkum.de

7

## Knurrhahn

**Terrine**
Wurzel-Linsen-Eintopf
mit Fleischbällchen
**9,50 €**

⋆ ⋆ ⋆

**Hausgemachte Fischfrikadellen**
mit Broccoli-Gemüse,
Dillrahmsauce und
Salzkartoffeln
**11,50 €**

⋆ ⋆ ⋆

**Offenes Sandwich**
mit Spiegelei,
gebratenem Lachsfilet,
Salatgurke und Kräutern
**12,50 €**

Außerdem servieren wir Ihnen
Bratfisch, Salate, Pasta und
frische Fischbrötchen!

Franz-Habich-Str. 16, Tel.: 049 22 2050
Küche täglich 11:30 - 20:00 Uhr,
kein Ruhetag
www.hauptsachen.de

8

## Klein & Fein

**Borkumer Rinder-Consommé**
mit kleinen Frikadellen vom
Borkumer Salzwiesen-Rind
**7,50 €**

⋆ ⋆ ⋆

**Geschmorte Ochsenbäckchen**
Kohlrabi-Steckrüben-Möhren-
Gemüse, Kartoffelgratin,
Portweinsoße
**19,80 €**

⋆ ⋆ ⋆

**Sanddorn-Crema-Catalana**
mit Buttermilch-
Sanddorn-Eis
**8,50 €**

**Menüpreis 34,50 €**

Fauermanns Pad 16, Tel.: 04922 7935
Küche: ab 17:30 Uhr,
Dienstag Ruhetag
www.kleinundfein-borkum.de

9

# Bäckerei Peter Müller

Wir backen seit Generationen neben Brot, Brötchen und Kuchen immer wieder Leckereien, die unsere Verbundenheit mit der Insel geschmacklich erlebbar machen. Dabei bringen wir traditionelle Rezepte mit neuen Ideen zusammen.

Für kalte und warme Strandtage, Wanderungen in den Dünen und Sofastunden zu Haus gönnen sich die Borkumer gern einen herzhaft-knusprigen Snack aus Müllers Backofen:

* * *

**Börkumer Walkinnladen**
- herzhafte Brotchips -
**100g / 3,50 €**

Bäckerei & Konditorei Peter Müller,
mehrmals auf Borkum,
Stammhaus Wilhelm-Bakker-Straße 15
www.mueller-borkum.de
www.facebook.com/baeckerei.mueller

10

# Inselbäckerei Nabrotzky

Dinkel ist eine Urform des Weizens, die bereits in der Jungsteinzeit in Europa angebaut wurde. In den vergangenen Jahrzehnten erlebte der Dinkel eine Renaissance und inspirierte uns dazu ein kerniges und kompaktes Dinkelvollkorn-Sonnenblumenkern-Brot zu backen, das lange frisch und saftig bleibt.

Dieses mild-säuerliche Brot mit dem leicht süßlichen Dinkelaroma bietet ein neues Geschmackserlebnis und vervollständigt unser Dinkelsortiment.

* * *

**Unser Dinkelvollkornbrot**
für eine bewusste Vollkornernährung
**750g / 3,65 €**

Neue Straße 17, Tel.: 049 22 23 01
Weitere Filialen: Richthofenstr. 14,
Strandstr. 20, Reedestr. 131 (neben Lidl)
Mo. - Fr. 7:00 - 18:00 Uhr, Sa. 7:00 - 12:30 Uhr, So. 8:00 - 10:00 Uhr
www.inselbaeckerei-nabrotzky.de

11

## Alt Borkum

**Nordseekrabben-Cocktail**
mit hausgemachtem Ciabatta
**8,95 €**

⋆ ⋆ ⋆

**Kassler-Nacken vom Grill**
auf Dicke-Bohnen mit
Kartoffelstampf
**13,90 €**

⋆ ⋆ ⋆

**Gekochte Rinderbrust**
mit Sahnemeerrettich, Butterbohnen
und Rosmarinkartoffeln
**15,25 €**

⋆ ⋆ ⋆

**Ochsenfetzen vom Dry-Aged-Rind**
mit Meerrettich-Dipps,
geschmorte Champignons,
Blattsalat und Kroketten
**18,50 €**

⋆ ⋆ ⋆

**Borkumer Sanddornmousse**
**4,70 €**

Roelof-Gerritz-Meyer-Str. 10,
Tel: 049 22 2005, Küche täglich
17:00 - 22:00 Uhr, kein Ruhetag
www.restaurant-altborkum.de

12

## Café Ostland

**Salzfleisch-Carpaccio**
mit Rauke, Parmesan vom alten
Gouda, dazu "Pollerkruste"
und gute Butter
**9,50 €**

⋆ ⋆ ⋆

**Filet vom Skrei, gebraten**
an Grünkohl-Pesto, dazu Speck-
scheiben und rustikaler Kartoffel-
stampf, serviert mit Feldsalat
und Honig-Senf-Dressing
**19,80 €**

⋆ ⋆ ⋆

**Tafelspitz, gekocht**
in Meerrettich-Sauce, dazu
Steckrüben-Bouillon-Kartoffeln
und ein Rote-Bete-Salat
**17,20 €**

⋆ ⋆ ⋆

**"Ollewetz" Vanille-Pudding**
serviert im Weckglas
mit roter Grütze
**4,50 €**

Ostland 4, Tel.: 049 22 22 02, täglich
10:00 - 18:00 Uhr, warme Küche bis
17:00 Uhr, ab Mitte März warme Küche
bis 20:00 Uhr, www.cafe-ostland.de

# Moije Avend tüskendör

**am Samstag, 14. März'20, ab 18 Uhr im Heimatmuseum**

Zu einem "schönen Abend zwischendurch" lädt die Borkumer Gastlichkeit mit Unterstützung des Heimatvereins und der Nordseeheilbad Borkum GmbH herzlich ein. In dem einmaligen Ambiente präsentiert sich "Borkums Gerichte - Borkums Geschichte" mit Albertus Akkermann und seinem Schifferklavier, der Kinder-Trachtengruppe, "Ditjes un Datjes", Borkumer Spezialitäten und Köstlichkeiten zum Probieren sowie „ein Kluckje tau drinken". **Der Eintritt ist frei!**

**Alle Beteiligten sowie die „Borkumer Gastlichkeit" freuen sich auf Sie!**

BORKUMER GASTLICHKEIT

Heimatmuseum,
Roelof-Gerritz-Meyer-Str. 8.
Mehr Informationen finden Sie auf Plakaten vor Ort,
auf facebook unter „Borkums Gerichte - Borkums Geschichte"
oder in der Tourist-Information gegenüber vom Bahnhof.

- A Scha(r)fe Geschichten im Geeske
- B Start Kneipentour
- C Start Stadtführungen
- D Borkumer Zeitung
- E Teezeremonie im Toornhuus
- F Heimatmuseum
- G Lesungen im Mackie Messer
- H Nationalpark-Feuerschiff Borkumriff

1. Geeske & der swarte Roelf
2. Nordseegrill
3. Inselhotel Rote Erde
4. Klabautermann
5. Kleine Möwe
6. Brasserie
7. Knurrhahn
8. Klein & Fein
9. Bäckerei Peter Müller
10. Inselbäckerei Nabrotzky
11. Alt Borkum
12. Café Ostland

Upholmstraße
Upholmdünen
N
W
O
S
Binnenweide
Kickthofenstraße
E
F
11
12
Ostland
Reedestraße
Jugend-
herberge
H
G
Kfz-
Verladung
Burkana-
Hafen
Yacht-
hafen
Süderreihe
Heichstraße
Lootsterdünen
Isdöbben
Jakob-Van-Dopken-
Ostfriesenstraße

# *Liebe Genießer,*

die Borkumer Gastronomen nehmen Sie erneut mit auf eine kulinarische Zeitreise. Vom 22. Februar bis zum 29. März'20 können Sie den historischen Hintergrund der Borkumer Esskultur entdecken.

Nach einem spannenden Besuch des Heimatmuseums, einer eindrucksvollen Stadtführung, einem vergnüglichen Schäferstündchen, einem Einblick in die Feuerschiff-Kombüse, einer einmaligen Kneipentour oder einer unterhaltsamen Lesung können Sie unter den teilnehmenden Cafés und Restaurants wählen. Genießen Sie Borkums klassische Gerichte und moderne kulinarische Kreationen mit traditionellen Zutaten.

Zu einem „schönen Abend zwischendurch" laden wir Sie am Samstag, den 14. März, ab 18 Uhr ins Heimatmuseum ein. Dort präsentiert sich Ihnen die „Borkumer Gastlichkeit" zusammen mit Albertus Akkermann und unterstützt durch die Nordseeheilbad Borkum GmbH.
Der Eintritt ist frei!

Sie haben Anregungen, Kritik oder Lob? Ihre Resonanz ist uns wichtig!
Schreiben Sie uns an info@borkum.de

**Lassen Sie es sich schmecken!**
**Alle Beteiligten sowie die "Borkumer Gastlichkeit"**
**wünschen guten Appetit!**

mit freundlicher Unterstützung von

Bitburger · Auricher Süssmost – fruchtig-frisches Trinkvergnügen · Gerolsteiner – Das Wasser mit Stern · Radio Borkum · Borkumer Gastlichkeit · DEHOGA Inselverband Borkum – Der Unternehmerverband des Gastgewerbes · BZ · Krombacher · OGV Getränke & mehr · REOLIO. – Der Umwelt zuliebe – 100% palmfrei! · Borkum Nordseeheilbad GmbH

**Eine Veranstaltung der teilnehmenden Borkumer Gastronomen & Betriebe.**

Alle Angaben ohne Gewähr. Ausfall und Änderung vorbehalten.

53° Werbeagentur | Borkum | 0179-7259400 | www.53-grad.de