

53° 33,7 'N 06° 45,0 'E



BURKANA

DAS MARITIME BORKUM MAGAZIN



URLAUB FÜR DIE SINNE

ABWECHSLUNG VOM ALLTAG

EIN STÜCK BORKUM ZURÜCKGEHOLT

BORKUMER RETTET ZIFFERNBLATT DES ALTEN LEUCHTTURMS

ES IST FÜNF VOR ZWÖLF

GIBT ES IN DEN WELTMEEREN BALD MEHR PLASTIK ALS FISCH?



„INNOVATION UNSERER TRADITION“



WIE SEHEN DIE MILCHBUDEN IN ZUKUNFT AUS?

Nachdem der Bädertourismus auf Borkum Ende des 19. Jahrhunderts richtig in Schwung gekommen war, strömten immer mehr Gäste an die Strände der Insel und verwandelten diese nach und nach in kunterbunte Urlaubsparadiese. Schon damals verweilten die Gäste gerne länger am Strand, sodass die Verantwortlichen sich bald Gedanken darüber machen mussten, wie die Strandbesucher in dieser Zeit mit Getränken und Snacks versorgt werden konnten.



DIE MILCHBUDEN:
UNBESTRITTEN
EIN STÜCK
BORKUMER
TRADITION

Milchbudensprecher Ralf Stonner im Gespräch mit WBB-Geschäftsführer Göran Sell und einer Gastronomiekonzeptioniererin

Folglich errichtete man bereits 1907 die ersten Milchbuden am Badestrand, die jedoch noch ganz anders aussahen als heute. So begann die Geschichte einst mit einfachen, kleinen Bretterbuden, in denen sich vorerst tatsächlich alles um Milch drehte. Demnach erhielten Gäste hier neben Milch aus Kannen vor allem die u.a. aus Buttermilch, normaler Milch und Naturjoghurt hergestellte traditionelle Borkumer Speise „Dicke Milch“, bevor das Sortiment in den Jahren darauf durch Wasser und Bier erweitert wurde.

UNBESTRITTENE TRADITION

Heutzutage gehören die mittlerweile in großen Gastronomiecontainern beheimateten Milchbuden an Nord- und Süd-

strand zum gewohnten Bild – und bieten eine riesige Auswahl an unterschiedlichen Getränken und Speisen, sodass Strandbesucher von morgens bis abends rundum versorgt sind. Milchbuden gehören somit zu Borkum wie Sand zum Meer – und es gibt kaum einen Gast oder Insulaner, der hier noch nicht „eingekehrt“ ist, um gemütlich Kaffee zu trinken, den Mittagshunger zu stillen oder ein (bis zwei) Sundowner-Bierchen zu trinken. Sie haben sich somit zu einer echten Borkumer Tradition entwickelt, die wirklich niemand mehr missen möchte!

ENTWICKLUNGSPOTENZIALE ERKENNEN

Im Rahmen des Zukunftsprojektes „Borkum 2030“ – das darauf abzielt, die Insel

zum Ort mit der höchsten Urlaubs- und Lebensqualität an der Nordseeküste zu machen – werden derzeit verschiedene Schritte diskutiert und analysiert. Vor allem geht es darum, Bewährtes zu bewahren und Entwicklungspotenziale zu erkennen.

Auch der Strand ist dabei selbstverständlich ein wichtiges Thema, da dieser schließlich das größte Kapital der Insel darstellt und – nicht zuletzt auch im Wettbewerb mit anderen Urlaubsdestinationen – durch entsprechende Aufenthalts-, Aktivitäts- und Gastronomiekonzepte überzeugen muss. „Teil der Mission unseres Zukunftsprojektes „Borkum 2030“ ist, dass in jeder Entwicklung die regionale und kulturelle Herkunft unserer Insel erkennbar ist. Gerade beim Gastronomiekonzept wol-

len wir dementsprechend nicht aktivistisch drauflos konzipieren. Wenn es um unsere Zukunftsfähigkeit insgesamt geht, müssen wir vielmehr auch bei den Milchbuden darauf achten, dass deren traditionelle Wurzeln angemessen zur Geltung kommen“, erklärt Göran Sell, Geschäftsführer der Borkumer Wirtschaftsbetriebe (WBB).

HAND IN HAND MIT DEN MILCHBUDENBETREIBERN

Ganz wichtig ist den Wirtschaftsbetrieben eine enge Zusammenarbeit mit den bestehenden Milchbudenbetreibern. Denn diese verfügen nicht nur über viel Erfahrung, sondern pflegen zudem einen jahrelangen Kontakt zu den Gästen – der sie zu den bekannten Gesichtern macht, die Urlauber wünschen und erwarten. Dementsprechend hofft Göran Sell, möglichst viele Milchbudenbetreiber ins Boot zu holen, um gemeinsam mit ihnen eine Strategie für das gastronomische Angebot am Strand sowie eine zukunftsweisende Fortschreibung

der Milchbudenkonzeption zu entwickeln. „Ein afrikanisches Sprichwort lautet: ‚Willst du schnell gehen, geh alleine! Willst du weit gehen, geh gemeinsam!‘“, reflektiert Sell. „Das lässt sich auch gut auf die konzeptionelle Weiterentwicklung der Milchbuden beziehen: Uns, Wirtschaftsbetriebe und Milchbudenbetreiber, verbindet eine jahrzehntelange Partnerschaft am Strand. Und wir haben einen attraktiven, weiten Weg vor uns. Den gehen wir am besten gemeinsam und Hand in Hand!“

Konkret denkt er dabei vorerst an drei Dimensionen, die es zu überdenken bzw. zu entwickeln gilt: die architektonische Qualität, die Angebotsqualität und die Service-Qualität. „Und da rede ich nicht nur von gut oder schlecht, sondern vor allem von gleich guten, aber unterschiedlichen Qualitäten“, fährt er fort. „Das soll heißen: Möglicherweise haben wir ja z.B. bald wieder einen Milchbudenbetreiber, der sich stärker als derzeit den Ursprüngen der Milchbuden verpflichtet fühlt und – passend ins hier und jetzt – ausgefallene Milch-





produkte anbietet, die Lust auf mehr machen. Das kann zugleich traditionell, modern und anziehend sein!“

Von großer Bedeutung ist es den Wirtschaftsbetrieben zu unterstreichen, dass es hierbei nicht darum geht, etwas Gutes zu beseitigen – sondern vielmehr darum, die Tradition der Milchbuden herauszukitzeln und zu erneuern. Und das in Kooperation mit den derzeitigen Betreibern – und im Rahmen einer gemeinsamen Ideenentwicklung.

EHRGEIZIGER FAHRPLAN

Laut dem ehrgeizigen Plan der Verantwortlichen soll eine entsprechende Neukonzeption bereits Ende März 2018 größtenteils stehen. Zwar sei dieser Zeitraum relativ eng, jedoch gebe er den Milchbudenbetreibern auch Planungssicherheit, da die Pachtverträge für die

jeweiligen Stellplätze der insgesamt acht Milchbuden an Nord- und Südstrand allesamt Ende 2019 ausliefen. Dementsprechend lassen die Beteiligten auch keine Zeit vergehen, sodass sich bereits am 7. Juli mit professioneller Begleitung ein Überblick verschafft und der Kontakt zu allen derzeitigen Betreibern gesucht wurde. Außerdem fand hierzu ein erstes Gespräch der Geschäftsleitung der Wirtschaftsbetriebe mit allen Milchbudenbetreibern statt, in dem das geplante gemeinsame Vorgehen diskutiert wurde.

ANREIZE UND UNTERSTÜTZUNG

Damit Wirtschaftsbetriebe und Milchbudenbetreiber bei der angestrebten Attraktivierung an einem Strang ziehen, sollen verschiedene Anreize geschaffen



RESTAURANT & FISCHERDORF

DELFTER STUBEN

FEIERN SIE IHRE FEIER BEI UNS IM FISCHERDORF

GUTBÜRGERLICHE KÜCHE
FISCH- & FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

MITTAGSANGEBOT FÜR JE 9,90 €
VON 11:30 BIS 14:00 UHR

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH
Claudia & Arsim Haxhiu

BISMARCKSTRASSE 6 | 26757 BORKUM | TEL. 0 49 22/ 20 11
www.delfterstuben-borkum.de

Ein schöner Urlaub fängt mit einem guten Frühstück an!

ECHTES HANDWERK

für Borkum und seine hungrigen Gäste.

VON DER INSEL FÜR DIE INSEL

Bäckerei · Konditorei

Miller

facebook Jetzt Fan werden: www.facebook.de/baekerei.mueller