

# OSTFRIESISCHES gastgewerbe

Milchbude „Sonnendeck“ auf Borkum



# Erste der Generation „neuer“ Milchbuden

Ende August wurde die erste Konstruktion aufgestellt

Die erste der Generation „neuer“ Milchbuden steht. Die am 6. September eröffnete Milchbude „Sonnendeck“ von Betreiber Hendrik Bremer wurde am 23. August mithilfe eines Krans auf das Ständerwerk gesetzt und steht damit als erste der „neuen“ Milchbuden an ihrem zukünftigen Standort.

Einige Tage zuvor wurden zunächst Schienen auf dem Ständerwerk verlegt. In diese wurden die einzelnen Elemente in modularer Bauweise eingelegt. Dank unten liegender Rollen wurden diese zentimetergenau ausgerichtet, zusammengesteckt, verbaut und am Ständerwerk gesichert. Mit vor Ort waren auch Frank Wiesehahn und Marius Lejnowski von der Firma „Bud Invest“, die seit 15 Jahren in der Modulbauindustrie tätig und für die Anfertigung der Milchbuden zuständig ist.

Nordseeheilbad Borkum GmbH (NBG) Geschäftsführer Göran Sell machte sich von der Aufstellung der neuen Milchbude ebenso wie die stellvertretende Tourismusdirektorin Pia Hosemann selbst ein Bild vor Ort: „Ich bin sehr zufrieden, dass mit dem Aufstellen der Milchbude ein langer Prozess abgeschlossen ist, mit einem gut sichtbaren und tollen Ergebnis, was mich persönlich sehr freut. Auch für Hendrik Bremer, mit dem wir einen Betreiber mit bereits langjähriger Milchbudenerfahrung gefunden haben. Zweitens bin ich froh, dass wir die klimawandelbedingten Anforderungen, die sich aus dem Küstenschutz ergeben, mit dieser Milchbudenkonstruktion und -konzeption umgesetzt haben. Und drittens ist mir auch sehr wichtig, dass das 2018 vom Stadtrat einstimmig verabschiedete ‚Integrierte städtebauliche Entwicklungskonzept‘ (ISEK) umgesetzt ist, dass



als eine zentrale Maßnahme die Modernisierung der Milchbuden vorsah.

Ziel dieser Maßnahme war, die Milchbuden als wichtigen Bestandteil des authentischen und zwanglosen Inselerlebnisses zu gestalten. Hierfür sollten die Milchbuden in ihrer 1-A-Lage architektonisch und städtebaulich aufgewertet werden. Die Gestaltung der neuen Milchbuden sollte hierfür die Form der Ur-Milchbude von vor über 100 Jahren aufgreifen und mit den heutigen und zukünftigen gastronomischen Anforderungen an die Milchbuden in Übereinstimmung bringen. Das ist mit der jetzigen Milchbude aus unserer Sicht hervorragend gelungen.“  
TEXT UND FOTO: BORKUM AKTUELL/ANDREAS BEHR

*Ihr professioneller Partner  
für ausgezeichnete  
Planung und Optimierung  
von hochwertigen Großküchen.*



**gerwin**  
Großküchen

Hans Gerwin GmbH & Co. KG  
Tel. 0 5464 96 99 0-0  
[www.gerwin.gmbh](http://www.gerwin.gmbh)

**PALUX**



# Inhaber Hendrik Bremer in neuer Milchbude

Erfahrung für 2024 sammeln

Bereits am 6. September eröffnete Hendrik Bremer auf Borkum feierlich und überglücklich sein „Sonnendeck“, die erste von drei Milchbuden der neuen Generation 2.0 am Nordbad. „Wenn ich nicht hier bin, bin ich auf dem Sonnendeck“..., ein Klassiker und ein passender Name, wie Hendrik Bremer mit Frau Christine und Team finden: „Nicht nur tagsüber haben wir hier einen festen Platz an der Sonne, auch der Sonnenuntergang lässt sich von hier aus besonders gut genießen.“



Entsprechend strömten am Eröffnungstag viele Menschen zum Sonnendeck, um sich einen ersten Eindruck zu verschaffen und das Angebot auszuprobieren. Am Nachmittag öffneten Bremer und sein Team die Türen, nachdem kurz vorher noch die letzten Arbeiten erledigt wurden. Die ersten Gäste ließen sich nicht lange bitten und genossen das herrliche Ambiente im Innen- und Außenbereich.

Ein Highlight ist ein Tisch, an dem man auf Schaukeln sitzen kann. Doch auch auf der Außenterrasse, wo man dank der erhöhten Klarsichtwände vor Wind und Sandflug geschützt ist, lässt es sich entspannt verweilen. Ansonsten kann man hinter dem „Sonnendeck“ nach Herzenslust in Liegestühlen entspannen und die Atmosphäre genießen.

Der Aufbau ist sehr lichtdurchflutet, sehr luftig, viele Türen und Fenster lassen sich aufschieben, so dass es an heißen Tagen, wie zur Eröffnung gut auszuhalten ist. Dazu bietet Hendrik Bremer, der in diesem Sommer provisorisch mit einem Foodtruck am Nordbad zu finden war, mit dem Umzug ins „Sonnendeck“ mit Ofenkartoffel-Variationen, Suppen und Fischbrötchen eine bunte Speiseauswahl an. Neben klassischen Getränken gibt es auch Cocktails und Longdrinks. So ließen sich viele Gäste noch lange nach dem „Sundowner“ bei lauen Spätsommertemperaturen im und rund ums „Sonnendeck“ von kühlen Getränken erfrischen.

Nach einem jahrelangen Entwicklungsprozess für die neuen Milchbuden am Borkumer Strand steht das „Sonnendeck“ nach Fertigstellung der Gründungsarbeiten in diesem Sommer exemplarisch für die Transformation, die Borkum in den nächsten Jahren mit großen Projekten wie „Borkum – emissionslose Insel 2030“, „Lebensraum Borkum 2030+“ sowie der städtebauli-

chen Kurviertel-Sanierung beschreiten wird. Göran Sell, Geschäftsführer der Nordseeheilbad Borkum GmbH (NBG), die Verpächter der Strandliegenschaften ist, freute sich über die Eröffnung: „Ich hatte einmal den Prozess als ‚Innovation der Tradition‘ bezeichnet. Das ist uns offensichtlich hiermit gelungen und wird mit den weiteren Milchbuden im nächsten Jahr am Nordbad und am Südstrand fortgesetzt.“ So haben sich die Milchbuden in der über 100-jährigen Tradition immer wieder verändert und dem Zeitgeist angepasst.

Von der optischen Aufmachung abgesehen, stecken hinter der Bauweise steigende Küstenschutzanforderungen seitens der Behörden mit Blick auf Zunahme von Stürmen und einem stei-



genden Meeresspiegel. Hinsichtlich dessen wird das Milchbudenkonzept unter anderem mit der festen Betongründung den Vorgaben gerecht. Dabei sollen die jeweiligen Milchbuden ein größtmögliches Maß an Individualität beibehalten und den jeweiligen Charme ihrer Besitzer ausstrahlen.

Hendrik Bremer ist mit seinem Ergebnis höchst zufrieden. Sein Konzept und die Eröffnung zum Ende der Saison nimmt er als gelungenes Experiment wahr. Denn ab Mitte Oktober wurden die Milchbuden schon wieder abgebaut. Die Erfahrung vom Küchenbetrieb über die Einrichtung bis zu den Angeboten für die Gäste wollte er für die Saison 2024 unbedingt mitnehmen. Doch bis zur Winterpause hieß es erst einmal ausspannen von der Saison mit durchschnittlich mindestens 80 Wochenstunden und die Planung und Vorbereitung für 2024 in Angriff nehmen. Für das kommende Jahr hat er schon viele neue Ideen. Kulinarisch soll es mit Stullen, geröstetem Brot und Pasten modern, mit Fisch und Fleisch herzhaft und Obst- und Gemüsesalaten gesund werden, doch es werden mit Waffeln auch süße Geschmäcker bedient und mit einem klassischen Milchreisangebot auch die Tradition aufrechterhalten. Von ca. 11:00 Uhr bis zum Sonnenuntergang kann man im kommenden Sommer das „Sonnendeck“ aufsuchen und sich neben den anderen Angeboten am Nordbad und der Promenade dort einen ersten Eindruck über die neue Milchbudengeneration 2.0 verschaffen.

TEXT UND FOTOS: BORKUM AKTUELL/ANDRAS BEHR

