

Lecker, regional, gemütlich

Insellust Resort Borkum eröffnet mit der „Bakkerie“ seine erste Tagesgastronomie

Borkum, 05. Mai 2025 – Das Insellust Resort Borkum wächst und eröffnet seine erste Tagesgastronomie. Die „Bakkerie“ vereint auf charmante Weise Tradition mit Design, hochwertige Bio-Küche mit moderner Tapas-Kultur sowie gemütlich frühstückende Urlaubsgäste mit Co-Working-Gruppen und Einheimischen auf der Suche nach einem frischen Mittagsimbiss. Ab dem 28. Mai 2025 hat die „Bakkerie“ Montag bis Samstag von 8 – 17.30 Uhr sowie am Sonntag von 8 – 12 Uhr geöffnet und bietet Platz für insgesamt 140 Gäste.

Seit 2011 steht das Insellust Resort für nachhaltigen, modernen Insel Tourismus auf Borkum. Mit rund 100 Ferienwohnungen und 65 Hotelzimmern und Apartments bietet es Urlauberinnen und Urlaubern eine vielseitige Auswahl unterschiedlicher Unterkünfte für Alleinreisende, Familien und Gruppen – mit und ohne vierbeinige Begleitung. Gemein haben sie alle die hochwertige Ausstattung, das puristische Design, ihren hohen Nachhaltigkeitsstandard und den herzlichen, familiären Charakter. Mit der Eröffnung der „Bakkerie“ am 28. Mai 2025 erweitert das Insellust Resort dieses Konzept auf tagesgastronomische Angebote und spricht damit neben den Gästen des Resorts auch Insulanerinnen und Insulaner sowie berufliche und private Gruppen an.

Die „Bakkerie“: Modernes Bistrokonzept schließt Lücke zwischen Cafés und Restaurants
Ergänzend zu dem umfangreichen Frühstücksbuffet, für das das Insellust Resort bereits bei Gästen und Einheimischen gut bekannt ist, bietet die „Bakkerie“ Mittagsgerichte sowie bis 17.30 Uhr warme und kalte Snacks, wie Suppen, Currys, herzhafte Stullen und süße Kleinigkeiten an. Dabei liegt der Fokus, ähnlich wie bei Tapas, auf kleineren Portionsgrößen und einem vielseitigen Angebot, das zum Probieren, Teilen und Auf-die-Hand-nehmen einlädt. Dazu trägt auch das innovative „Finishing-Konzept“ bei: Alle Gerichte werden von regionalen, zertifizierten Bio-Anbietern vom Festland geliefert und in der professionellen Systemküche der „Bakkerie“ innerhalb weniger Minuten fertiggestellt. Für die Gäste bedeutet das: Täglich frische Küche in konstant hoher Qualität und Gerichte, die sowohl hinsichtlich Servicegeschwindigkeit als auch Portionsgröße perfekt in die Mittagspause passen oder als Snack zwischendurch geeignet sind – und das zu moderaten Preisen. Neben der hohen Bio-Qualität aller Zutaten legt das Insellust Resort Wert auf eine ausgewogene Balance aus fleischhaltigen, vegetarischen, veganen und auch gluten- und laktosefreien Gerichten. „Wir bieten unseren Gästen ein unkompliziertes Bistro-Konzept, bei dem sie selbst entscheiden können, wie sie ihre Mahlzeit gestalten“, erklärt Neele Benken, Geschäftsführerin des Insellust Resort. Mit diesem Angebot positioniert sich die „Bakkerie“ gezielt zwischen den etablierten

Café- und Restaurantsegmenten und bedient als bislang einziger Anbieter auf Borkum die wachsende Nachfrage nach hochwertiger, frischer und preislich erschwinglicher Tagesküche in Bio-Qualität. Die „Bakkerie“ bietet im Innenbereich Platz für 100 Personen, weitere 40 Plätze gibt es im liebevoll gestalteten Innenhof mit großem Kinder-Erlebnisbereich.

Co-Working, Konferenzen & Retreats im Insellust Resort: Seminar- und Tagungsräume

Mit der Erweiterung ihres Portfolios steigern Neele Benken und Sören Hüppe, Inhaber und Geschäftsführende des Insellust Resorts, zudem die Attraktivität des Resorts für Gruppenreisende – sowohl im privaten als auch im beruflichen Kontext. Denn sie erhalten im Insellust Resort zukünftig nicht nur moderne Unterkünfte in unterschiedlichsten Größen, sondern auf Wunsch ein „Rundum-Paket“ inklusive Verköstigung. Darüber hinaus bietet die „Bakkerie“ flexible Möglichkeiten für Co-Working am zentralen Gruppentisch sowie Seminare oder Workshops mit bis zu 10 Personen im separaten Gruppenraum. Der zeitgleich im benachbarten arthotel bakker eröffnete Seminarraum bietet außerdem bis zu 50 Personen einen atmosphärischen und mit modernster Tagungstechnik ausgestatteten Rahmen für Seminare, Konferenzen oder kreative Workshops.

Erinnerung bewahren, Zukunft gestalten: Die „Bakkerie“ – 1883 Bäckerei und Familienbetrieb

Die „Bakkerie“ liegt inmitten des Borkumer Zentrums, mit Blick auf das Rathaus und eingerahmt vom arthotel bakker, dem Herzstück des Insellust Resorts, und dem zugehörigen Gästehaus Wilhelm. In den vergangenen sechs Monaten haben Sören Hüppe und Neele Benken das historische Backsteinhaus aus dem Jahr 1883 mit viel Liebe zum Detail und der Geschichte Borkums restaurieren lassen und seinen historischen Charme zu neuem Leben erweckt. Dabei verbinden sie im typischen Insellust-Stil traditionelle Elemente mit moderner Bautechnik, nachhaltigen Materialien, innovativer Gebäudesteuerung und puristischem Design. Und tragen ein weiteres Mal zum Erhalt der Borkumer Geschichte und ihrer charakteristischen Bauweise sowie zur Belebung des historischen Ortskerns bei. „Für uns gehört zu nachhaltigem Tourismus auch, Verantwortung für die Region zu übernehmen, Historisches zu erhalten und Erinnerungen zu bewahren“, betont Sören Hüppe. Und so ist der charakteristische Backstein geblieben, wurde historischer Klinker liebevoll aufgearbeitet, die Ladenfront mit ihrem großen Schaufenster nahezu originalgetreu erhalten und auch die charakteristische Borkumer Veranda – von den Insulanern „Tente“ genannt – aufwändig wieder aufgebaut. Besonders in der Kombination mit dem Tresenbereich, der überlieferten Bildern aus dem frühen 20. Jahrhundert nachempfunden und stilvoll in die heutige Zeit und den modernen Stil des Resorts übersetzt wurde, erinnert dies an die ursprüngliche Bestimmung des Hauses. Denn es beherbergte ab 1883 tatsächlich eine Bäckerei – betrieben von Jan Willems Bakker und seiner Frau Eltje. Seit den 1960er Jahren vermietete die Familie zudem im Obergeschoss Gästezimmer und behielt dies auch bei, als die Bäckerei 1979 geschlossen wurde. An diese Tradition knüpfen Neele Benken und Sören Hüppe ebenfalls an:

Nachdem sie 2021 das Gebäude von den Schwestern Christa und Barbara Bakker erworben und aufwändig restauriert haben, verwandelten sie das erste und zweite Obergeschoss in moderne Zimmer und Appartements als Teil des Insellust Resorts. Mit Beginn der diesjährigen Urlaubssaison begrüßt auch das Gästehaus Bakkerie seine ersten Feriengäste.

Nachhaltigkeit im Insellust Stil: Bio-Qualität, Zero-Waste und effiziente Lieferketten

Ressourcenverantwortung, Regionalität und die Verwendung ökologisch zertifizierter Bio-Lebensmittel haben hohe Priorität im Insellust Resort und werden auch in der „Bakkerie“ konsequent umgesetzt: Die „Finishing-Küche“ mit ihren vorkonfektionierten Portionen und der Bio-Qualität der Zutaten von zertifizierten Zulieferern aus Ostfriesland und Niedersachsen trägt hierzu in hohem Maße bei, ebenso wie die platz- und flaschensparende Lieferung aller Getränke in Fässern oder als Sirup. Dank der hochwertigen Systemküche von Mise en Place und der Fertigstellung der Gerichte im Konvektomaten, können Energie- und Personalkosten reduziert und Prozesse besonders effizient gestaltet werden. Schankautomaten mit Selbstbedienung und bargeldloser Bezahloption, Bestellterminals mit QR-Codes sowie die smarte Anbindung des Bezahlsystems an die Beherbergungssoftware des Resorts ermöglichen zusätzlich einen optimierten Personal- und Ressourcenbedarf, schnellen (Self-)Service und ein modernes, zukunftsweisendes Gästeerlebnis.

Für eine lückenlos effiziente und ressourcenschonende Lieferkette hat das Insellust Resort darüber hinaus gemeinsam mit den Logistikexperten von JH2 aus Jade eine eigene Logistiklinie inklusive Kühlhaus in Jaderburg realisiert. Mehrmals in der Woche werden von hier Materialien und Lebensmittel für das Insellust Resort und die „Bakkerie“ auf die Insel transportiert – effizient, flexibel und unabhängig.

Ab dem 28. Mai rundet das tagesgastronomische Angebot der „Bakkerie“ in der Neuen Straße 4 das moderne und herzliche Tourismuskonzept des Insellust Resorts ab. Die Zimmer und Appartements der Bakkerie können bereits über das Reservierungssystem des Insellust Resorts gebucht werden.

Weitere Informationen und Impressionen unter www.insellust-borkum.de.

Über das Insellust Resort Borkum

Seit 2011 bringen die Geschwister Neele Benken und Sören Hüppe frischen Wind in den Inseltourismus auf Borkum. Mit dem arthotel bakker als Herzstück, zwei angrenzenden Gästehäusern und rund 100 modernen Ferienunterkünften bietet das Insellust Resort Borkum Urlauberinnen und Urlaubern mit unterschiedlichsten Wünschen und Bedürfnissen sowie Geschäfts- und Gruppenreisenden unvergessliche (Ferien-)Erlebnisse auf Deutschlands westlichster Insel. Dazu tragen auch der herzliche Service, flexible Reservierungs- und Check-In-Optionen, modulare Buchungsangebote und saisonale Highlights bei. Seit Frühjahr 2025 runden zudem die Tagesgastronomie Bakkerie sowie moderne Seminar- und Tagungsräumlichkeiten für Gruppen bis zu 50 Personen das Angebot des Insellust Resorts ab. In der Bakkerie direkt neben dem arthotel können Gäste und Insulaner neben einem reichhaltigen Frühstücksbuffet auch frische Tagesgerichte in höchster Bio-Qualität genießen.

Nachhaltigkeit und Komfort auf schönste Weise zu vereinen – das ist einer der zentralen Leitgedanken von Neele Benken und Sören Hüppe. So erfüllt das Insellust Resort höchste Standards hinsichtlich Energieeffizienz



und Ressourcenverantwortung, legt großen Wert auf regionale Beschaffung, langfristige Partnerschaften und den respektvollen Umgang mit Mensch und Natur. Darüber hinaus ist es offizieller Partner des UNESCO-Biosphärenreservats Niedersächsisches Wattenmeer.

Weitere Informationen zum Insellust Resort Borkum:

www.arthotel-bakker.de

www.insellust-borkum.de

<https://www.facebook.com/Insellust>

<https://www.instagram.com/insellustresortborkum/>

<https://de.linkedin.com/company/insellustresortborkum>

<https://www.youtube.com/@insellustresortborkum>

Pressekontakt

Insellust Resort Borkum

Theresa Wiechmann & Annika Oldenburger

Tel: 0441 3617 5665

E-Mail: presse@insellust-borkum.de