

[News](#)

News: Das Cafe „Meeresleuchten“ rundet Angebot in Friesenstraße ab

Beigetragen von S.Erdmann am 13. Mär 2017 - 22:07 Uhr

Anfang März wurde das Cafe „Meeresleuchten“ von Torben Harms und Silvia Steffens eröffnet. Das kleine Lokal, dass als Cafe, Bistro und Weinbar geführt wird, befindet sich im Haus „Worch“ in der Friesenstraße 11. Die Familie Jacobs als Eigentümer haben die Räumlichkeiten in den letzten zwei Jahren umgebaut und jetzt weiter verpachtet.

Bereits seit 1909 gibt es das Hotel und Haus Worch auf der Insel. Vor einigen Jahren wurden Teile des Hotels in zwei attraktive Einzelhandelsgeschäfte umgebaut. Auch aus dem ehemaligen Postamt östlich vom Haus Worch wurde ein Geschäft, zudem gibt es ein weiteres Bekleidungsgeschäft westlich vom Haus. „Was fehlte, um diese Ecke im Ort attraktiver zu machen und das Angebot abzurunden, war eine Gastronomiebetrieb“, erläuterte Gerhard Jacobs im Gespräch mit JNN. So reifte bei den Jacobs der Entschluss, im Haus Worch solche Räumlichkeiten einzurichten. Auch ein Pächter war schnell gefunden, allerdings nicht das jetzigen Betreiberpaar.

„Es sollte wohl alles so sein“, meinte Torben Harms. Im vergangenen Herbst eröffnete ihm sein damaliger Chef, dass das Restaurant, wo er seit 17 Jahren als Kellner tätig war, auf ein Selbstbedienungskonzept umgestellt würde, und dass man daher die beiden Servicekräfte entlassen werde. Zeitgleich sickerte auf der Insel durch, dass der Pächter, der das Objekt im Haus Worch betreiben wollte, abgesprungen sei. „Wir hatten sofort mit Familie Jacobs Kontakt aufgenommen, die Räumlichkeiten angesehen, ein Konzept erarbeitet und zugeschlagen, alles ging ruckzuck über die Bühne,“ so Harms.

Das Paar bringt ideale Voraussetzungen für die Selbstständigkeit mit. Der gebürtige Bremer Harms kam bereits 1993 nach Juist, wo er eine Lehre als Hotelfachmann im Hotel „Pabst“ absolvierte. Schon schnell stellte er fest, dass der Bereich Restaurant und Service sein bevorzugter Wirkungsort ist. Nach einem Jahr in Kanada kam er wieder nach Juist zurück, wo er fortan im Restaurant „Gabeljörge“ wirkte.

Seine Lebensgefährtin Silvia Steffens ist mit der Gastronomie in Bonn-Beul groß geworden, denn ihre Mutter führte hier ein Lokal. Dennoch lernte sie den Beruf der Friseurin, war vom 1998 bis 2002 als Kosmetikerin auf Spiekeroog selbstständig; es folgen einige Jahre im Ausland, wieder Spiekeroog und vor zwei Jahren dann Juist. Erst einmal im Einzelhandel, doch der Hang zur Gastronomie war immer da, zumal sie hier dann auch Torben Harms kennenlernte.

„Wir können Gastronomie nicht neu erfinden, aber wir wollen Dinge anbieten und machen, die es sonst auf der Insel nicht gibt“, so Silvia Steffens. So will man im kommenden Winter in Italien Winzereien besuchen, um Weine zu finden, die es sonst nirgendwo gibt. Steffens: „Ich habe sechs Jahre dort gelebt und spreche italienisch, daher sollte das machbar sein.“ Schon jetzt bieten sie italienische und deutsche Weine an, die es in den anderen Lokalen der Insel nicht gibt. Ebenso setzt man auf regionale Produkte, so Bionade von Anjola aus Bremen, die „Nordseebrause“ und „Auricher Säfte“. Weiter wird es natürlich Kaffee und Tee sowie hausgemachte Sandwichs, Muffins und Cupcakes, Crumbles ebenso eine Tagessuppe geben; auch eine Brotsorte backt Steffens selbst.

Diese Leckereien sollen morgens und vormittags entstehen, wo noch nicht so viel Betrieb ist, ab mittags will Silvia Steffens dann auch vorne im Servicebereich mitwirken. Mit knapp 30 Innen- und rund 25 Außenplätzen ist die Größe so bemessen, dass das Paar den Laden ohne zusätzliches Personal betreiben kann.

Geöffnet ist ab 10.00 Uhr, mittwochs ist Ruhetag, allerdings nicht in der Hauptsaison. Für die Zeit von 17:00 bis 19:00 Uhr gibt es eine „Happen Hour“, was kein Schreibfehler ist, sondern hier soll es Kleinigkeiten zum Wein oder anderen Getränken geben. Außerdem ist vorgehen, einen Ganzjahresbetrieb zu führen. „Im Winter kommen immer mehr Gäste, die diese ruhige Jahreszeit lieben, aber auch sie wollen ein entsprechendes gastronomische Angebot vorfinden“, so Harms. Außerdem will man mit speziellen Angeboten auch die Insulaner als Kundschaft anlocken.

Derzeit fehlen noch einige Dinge wie Markisen oder ein Zaun zur Straße, aber das soll noch bis Ostern fertig werden. Im Haus selbst wird weiter gebaut, nebenan kommt das „Sanddornstübchen“ rein, welches derzeit noch in der Wilhelmstraße seinen Standort hat.

JNN-FOTOS (5): STEFAN ERDMANN

Article pictures









