News

News: Köbes besteht in diesem Jahr nur aus zwei Foodtrucks

Beigetragen von S.Erdmann am 26. Jun 2021 - 19:47 Uhr

Da sich die ursprünglich im Januar angekündigten Pläne einer Neueröffnung des „Köbes“ in diesem Frühjahr aus verschiedensten Gründen nicht verwirklichen ließen, wurde das Untergeschoß erst einmal abgedichtet und ein kleiner Ersatzbetrieb für diesen Sommer mittels Verkaufswagen geschaffen. Am Freitagabend fand unter großer Teilnahme von vielen Inselgästen die Eröffnung statt.

Vor rund 70 Jahren begann die Geschichte des Köbes. 1950 eröffnete der gebürtige Kölner Bernhard „Köbes“ Kautz das ursprünglich einstöckige Lokal. Dort befand sich auch schon damals eine „Hummerstube“. Im September 2020 schlossen sich erst einmal die Türen der einstigen Kultstätte, um einem neuen Team mit einer einzigartigen Idee Platz zu machen: Köbes 2.0 sozusagen, denn Tradition trifft dann auf Moderne.

Die Liebe zur Insel Juist und zur Gastronomie verbindet sie alle, die Mitgesellschafter des zukünftigen „Hummer Köbes“. Als ein Käufer für den Standort an der Strandstraße gesucht wurde, ergriff Christian Schlemm die Gelegenheit. Mit seinem Bremer Familienunternehmen 1980 Real Estate hat er nicht nur Erfahrung im Immobilienbereich, sondern ist auch auf Juist als Inhaber des Hotel Atlantic kein Unbekannter. Gemeinsam mit Hoteldirektor Ole Winkler, Thomas Puvogel und Sterne-Koch Jens Dannenfeld wurde eine Idee geboren und eine eigenständige GmbH gegründet.

Momentan sind die Räumlichkeiten des „Hummer Köbes“ noch eine große Baustelle, denn das Restaurant erfährt eine komplette Erneuerung. Dies gilt nicht nur für das „Innenleben“ der Lokalität, sondern auch für das gastronomische Angebot. So liegt der Fokus auf qualitativ hochwertigen Speisen, kreiert von Jens Dannenfeld. Wie der Name es schon verrät, erwartet die Gäste etwas mehr Meer: Das Thema Hummer und Fisch wird groß geschrieben. Natürlich kommen auch Fleischliebhaber auf ihre Kosten! Mit Jens Dannenfeld ist jemand mit an Bord, der sich als Botschafter des Eigengeschmacks der Zutaten versteht und für kreative Kompositionen in allen Bereichen steht. „Wir freuen uns sehr, ihn für den Hummer Köbes gewonnen zu haben“, so Christian Schlemm.

Doch auch wenn sich die Küche mit regionalen, saisonalen und qualitativ hochwertigen Schmankerln in Richtung Moderne verändert, so behalten die vier Mitgesellschafter auch beliebte Traditionen im „Hummer Köbes“ bei. So wird nach wie vor das beliebte Kölsch, das Pittermännchen, ausgeschenkt, gern serviert in der Kölsch-Ecke. Und auch die tägliche Happy Hour von 16.59 bis 18 Uhr soll bleiben. Schlemm ist sich sicher: „Wir möchten unseren Gästen ein Köbes 2.0 bieten, denn wir glauben, dass sich Tradition und Moderne nicht ausschließen.“

Da sich die Insel momentan im Baustopp durch die Hauptsaison befindet, kann der geplante Umbau erst ab dem 01. Oktober weitergehen. Die Fertigstellung ist bis zum Ende des Jahres geplant. Um die Wartezeit nicht allzu lang werden zu lassen und sowohl Inselbewohner als auch -besucher neugierig auf das neue Restaurant zu machen, wurden seit dem 25. Juni ein Food Truck und ein Drinks Truck (für unsere deutschen Leser: Verkaufswagen für Speisen und Getränke) an der Strandstraße aufgestellt. Die Eröffnung war – wie sollte es anders sein – um 16.59 Uhr.

Bis Ende September werden jetzt köstliche Kreationen „auf die Hand“ angeboten, anschließend werden die Wagen wieder abgebaut. Der Start wurde mit einer kleinen Feier zelebriert: mit einem 50-Liter-Pittermänchen aufs Haus und Gaumenfreuden zum Kennenlernen der neuen Küchenkreationen. Auf den Social-Media-Kanälen des Köbes hält das Team außerdem alle Interessierten auf dem Laufenden und freut sich jetzt schon über den regen Zuspruch für ihr Vorhaben.

Es ist ausschließlich ein Außer-Haus-Verkauf geplant, so Mitgesellshafter Ole Winkler, weshalb es auch keine weiteren Einrichtungen wie etwa einen Toilettenwagen gibt. Zudem endet in diesem Sommer der Verkauf bereits um 20:00 Uhr, dann schließen die Wagen.

Unsere Fotos entstanden bei der Eröffnung, das vorletzte Bild entstand drei Tage zuvor, als die neuen Wagen gerade aufgestellt und ausgerichtet wurden. Das letzte Bild zeigt den alten damals einstöckigen Köbes in den 50er Jahren.

JNN-FOTOS: STEFAN ERDMANN (9), FOTO BRUNKE (1)

Article pictures










HUMMER KÖBES FOOD




Warsteiner
Matjesbrötchen
€6,50
Krabbenbrötchen
€8,50
Hummerbrötchen
€10,50
Spicy Veggie Bun
€4,50
Köbes Bratwurst
€3,50
Köbes to Go






Köbes