News

News: Frühlingszeit ist Bauzeit: „Sturmklause“ wird jetzt zum „Juist Royal“

Beigetragen von S.Erdmann am 15. Mai 2021 - 18:23 Uhr

Es tut sich endlich wieder etwas auf dem Grundstück der ehemaligen „Sturmklause“ an der Strandpromenade/Aufgang Damenpfad. Nachdem das ehemalige Restaurant/Cafe, das jahrzehntelang „Sturmklause“ und zuletzt „Pier 85“ hieß, im Januar 2015 ausgebrannt und zum Totalschaden wurde, ist in diesem Jahr erstmals wieder eine mobile Gastronomie im Aufbau. Der endgültige Neubau eines festen Gebäudes soll dann im kommenden Winter erfolgen.

Über mobiles Equipment und einer dem Standort angepassten Schirmtechnik und Design wird eine saisonale Gastronomie eingerichtet, die als Ganztagesbetrieb geöffnet wird. „Sie soll zum einen dazu dienen, die Baupause zu überbrücken und zum anderen soll sie als Praxistest dienen, um Arbeitsabläufe, Kundenwünsche und Durchlauf nochmal im Realtest zu analysieren und sie mit unseren Planungen abzugleichen“, so die Betreiber, die Familien Argiolas/Sommer und deren neue Partner, die Familie Vazzano.

Neben einer Schirmbar für ein vielfältiges Getränkeangebot soll es drei sogenannte „Foodtrailer“ (für unsere deutschen Leser: PKW-Anhänger, in denen Speisen und Getränke zubereitet und ausgegeben werden) geben. Geplant ist für den kommenden Sommer ein Angebot, welches aus Pizza, Spaghetti im Parmesanlaib, Salate, Fischbrötchen, Pommes, Currywurst, frittierte Meeresfrüchte, Spaghetti-Eis, Kuchen und Kaffeespezialitäten bestehen soll.

Für den Betrieb sollen die öffentlichen Toiletten der Inselgemeinde auf der Strandpromenade genutzt werden, im Gegenzug wird sich das „Juist Royal“ um die regelmäßige – geplant ist alle zwei Stunden – Reinigung kümmern. Dieses Mobilkonzept ist indes nur für den Sommer 2021 vorgesehen, im Herbst erfolgt ein kompletter Rückbau.

Mit Beginn der Bausaison ab Anfang Oktober soll dann ein festes Gebäude entstehen. Hierfür haben Verwaltung, Bauausschuss und Rat der Inselgemeinde die entsprechende Vorarbeit geleistet und den Bebauungsplan entsprechend aufgestellt. Ein straffer Zeitplan und die Zusammenarbeit mit absoluten Profis in diesem Gebiet soll es ermöglichen, im April nächsten Jahres fertig zu werden. Die Pläne stammen übrigens vom renommierten Architekturbüro Droste, Droste & Urban aus Oldenburg, welches schon zahlreiche Projekte auf der Insel erfolgreich umgesetzt hat.

Ab April 2022 wird es wohl erst eine Parallelphase geben, die den Außerhausverkauf in jedem Fall ermöglichen soll. Angestrebt ist eine komplette Fertigstellung des Objektes dann im Juni 2022. Zu diesem Zeitpunkt soll die eigentliche Nutzung und der immobile Betrieb dieser Gastronomie erreicht worden sein. Es folgt somit direkt nach der Fertigstellung das operative Geschäft. Auf Basis der Erfahrungen dieses Jahres gehen die Betreiber davon aus, die Einarbeitungszeit auch deutlich verkürzen zu können.

„Unser Ziel ist es, „Kult!“ zu werden. Wir möchten unsere Gäste begeistern und jeden Gast der Insel dazu animieren, unser Konzept gesehen haben zu wollen. Kleine besondere Delikatessen integrieren wir dafür in unserem Sortiment, die es z.B. nur bei uns gibt“, so definiert Vincenzo Vazzano die zukünftige Gastronomie. Und weiter heißt es: „Das „Juist-Royal“ soll mehr als eine Gastronomie werden. Wir möchten ein Lebensgefühl vermitteln, mit Passion unsere Marke leben und unsere Gäste zu Fans machen.“

Unter den Geschäftsführern Fernando und Verena Argiolas sowie Lother Sommer führte die Familie seit Jahrzehnten erfolgreich Gastronomiebetriebe auf der Insel Juist. Sie sind mit allen Potentialen und Problematiken, die die Insel eben auch mit sich bringt, bestens vertraut.

Neu dabei ist die Familie Vazzano, auch sie kann ebenfalls auf eine jahrzehntelange Gastronomie-Historie zurückblicken. In der zweiten Generation jedoch, unter Lorenzo Vazzano und seiner Frau Eva, wurde der Grundstein des jetzigen Unternehmens gelegt. In das Unternehmen sind mittlerweile auch Vincenzo und Angelo Vazzano eingestiegen.

Vincenzo Vazzano ist auf Juist kein Unbekannter, denn er kann auf einige Saisonjahre auf der Insel zurückblicken. Er hat in der Zeit von 2007 bis 2011 während der Hauptsaison in den Betrieben der Familie Argiolas als Restaurantleiter fungiert.

Mittlerweile ist das Familienunternehmen breiter aufgestellt und betreibt vier verschiedene Gastronomie-Konzepte an insgesamt sieben Standorten. Mitunter auch Catering-Service für bis zu 500 Personen. Weitere Geschäftszweige sind der Import und Handel von Gastronomie Equipment, sowie die Entwicklung einer Software für den kontaktlosen Bestell- und Zahlprozess in der Gastronomie.

JNN wünscht dem neuen „Juist Royal“ einen guten Start und viel Erfolg.

JNN-FOTOS: STEFAN ERDMANN

Article pictures

COMING SOON
Sommer 2022