News

News: Das „Matjes & Co.“ ist unter neuer Regie zurück

Beigetragen von S.Erdmann am 22. Mär 2026 - 13:18 Uhr

Gute Nachrichten gab es in der vergangenen Woche innerhalb der Juister Gastronomie-Szene: Das „Matjes & Co.“ bzw. „Eis & Co.“ in der oberen Strandstraße ist wieder zurück. Neuer Pächter und Betreiber ist Serta Topcu, der ab jetzt täglich von 11:00 bis 21:00 Uhr zu Matjes, Eis und noch viel mehr einlädt.

Erbaut wurde das Lokal seinerzeit von Elke und Heinz Koßmann aus dem Hotel „Achterdiek“, die es bereits unter dem Namen „Matjes & Co.“ betrieben. Nach dem Verkauf des Hotels an Stefan und Gaby Danzer blieb das Objekt an der Strandstraße aber in der Familie, Inhaberin und Verpächterin ist nun Kornelia Rippe (geboren Koßmann). Letzter Pächter war das nebenan liegende Strandhotel „Kurhaus“, welches es unter dem Namen „Kannelonie“ (in Anlehnung an die Kanne-Group aus Heede, die eine Zeit als Anteilseigner im Kurhaus dabei war) bis zur Insolvenz des Hotels betrieben hatten.

Der neue Pächter Serta Topcu hat zwar kurdische Wurzeln, sieht sich aber als Ostfriese. Vor 27 Jahren in Emden geboren und in Norden aufgewachsen und zur Schule gegangen, machte er eine Lehre im Einzelhandel, zuletzt hatte er einen Leitungsposten bei Lidl. „Aber ich bin mit Gastronomie groß geworden, mein Bruder, meine Onkels, mein Vater, alle sind in der Gastrobranche tätig“, erklärt Topca seinen Hang zum Gastronomiegewerbe.

Sein Vater Necati Topcu war es denn auch, der per Zufall auf Juist erfuhr, dass das bisherige „Kannelonie“ zur Neuverpachtung ansteht. Er ist nun ebenfalls mit im Laden seines Sohnes tätig und sein Gesicht ist den Juistern und Gästen nicht unbekannt, denn 22 Jahre war er bei der Bordrestauration der Reederei Norden-Frisia tätig, vorwiegend auf den Juist-Schiffen.

Sertac war sofort begeistert, denn er war schon immer Juist-Liebhaber und nun kam er seinem Ziel, dort ganz zu leben, näher. Er wurde sich mit der Verpächterin einig, konnte das gemütliche Inventar des Vorpächters übernehmen und verfeinern und pünktlich vor Beginn der Osterferien an den Start gehen.

Im „Eis & Co“ gibt es nicht nur Waffeln und Eiskugeln zum Mitnehmen, sondern 12 verschiedene Eisbecher, die auch in den Räumen vom „Matjes & Co.“ angeboten werden. Hier gibt es neben den beliebten Fischbrötchen to go eine kleine, aber feine Speisekarte, wo jeder etwas findet. Schwerpunktmäßig hier natürlich auch der Fisch wie Seelachs, Rotbarsch, Scholle, Heilbutt, Backfisch und Kibbelinge, ebenso Labskaus und Matjes- und Fischteller sowie Juister Pannfisch. Salate und Krabben- und Fischcremsuppe gehören ebenso dazu einige Fleischgerichte wie Hähnchenbrust und Schnitzel, und auch Kindergerichte und Desserts fehlen nicht. Zudem soll es wechselnde Gerichte geben, die dann wochenweise und saisonal angeboten werden.

Serta Topcu legt Wert darauf, frische Waren aus der Region zu verarbeiten und blickt zuversichtlich in die Saison. Die Fünf-Personen-Crew soll in der Hauptsaison durch weitere Mitarbeiter, zum Teil aus der Familie, aufgestockt werden. Als großes Problem sieht der Jungunternehmer die Wohnsituation auf Juist an, denn aus immer mehr Wohnraum würden Ferienunterkünfte gemacht: „Sicher ist die Vermietung vom Wohnraum als Ferienwohnungen am lukrativsten, aber Juist tut sich mit noch mehr Ferienbetten keinen Gefallen, denn die Infrastruktur leide unter fehlendem Wohnraum für Betreiber und Personal gleichermaßen.“ So sucht auch er nicht nur angemessene Unterkünfte für seine Mitarbeiter, sondern auch für sich eine entsprechende Wohnung: „Ich will auf Juist ja nicht nur arbeiten, sondern auch ganzjährig hier leben.“

TEXT UND FOTOS: STEFAN ERDMANN

Article pictures


EPSON








JUIST
MATJES&CO
TOWERLAND




ÖFFNUNGSZEITEN
MO-SO 11-21 UHR
EIS&CO
JUWERLAND


MATJES&CO
MATJES&CO
MATJES&CO


MATJES&CO
MATJES&CO
TÖWERLAND