„Hof von Oldenburg“ tischt bald neu auf

GASTRONOMIE Betreiberehepaar Radtke gibt Restaurant in Jever auf – Sulejman Muca übernimmt mit neuem Konzept

VON SVENJA GABRIEL-JÜRGENS



Der „Hof von Oldenburg“ ist in den vergangenen acht Jahren von Angelika und Horst-Robert Radtke betrieben worden. Am 14. Februar 2027 verabschiedet sich das Ehepaar. BILD: SVENJA GABRIEL-JÜRGENS

JEVER – Im „Hof von Oldenburg“ am Jeveraner Schlossplatz stehen die Zeichen auf Veränderung: Nach acht Jahren verabschiedet sich das Betreiberehepaar Angelika und Horst-Robert Radtke aus dem traditionsreichen Restaurant. Doch die gute Nachricht für alle, die das Haus kennen und schätzen: Es geht weiter. Und zwar mit einem jungen Gastronomen, der sich mit der Übernahme einen langgehegten Traum erfüllt. Sulejman Muca ist 28 Jahre alt, lebt in Jever und will im März 2027 sein erstes eigenes Restaurant eröffnen. Doch von vorn.

Abschied fällt schwer

Für Angelika Radtke ist die Entscheidung, den „Hof von Oldenburg“ aufzugeben, keine leichte gewesen, wie sie im Gespräch mit unserer Redaktion erzählt. Acht Jahre lang haben sie und ihr Mann das Restaurant und Café betrieben. In dieser Zeit sind viele Gäste zu Stammkunden geworden. Manche kommen an festen Wochentagen, andere treffen sich im „Hof von Oldenburg“ regelmäßig mit ihren Vereinen oder Serviceclubs. Dass diese vertrauten Begegnungen bald der Vergangenheit angehören, beschäftigt die Gastronomin. „Ist schon seltsam, dass wir uns von unseren Gästen im Prinzip jetzt schon mal langsam verabschieden können“, sagt sie.

Eigentlich hatte das Ehepaar Radtke geplant, den Betrieb erst Ende 2027 aufzugeben. Doch familiäre Gründe haben den Abschied beschleunigt. Hinzu kommt die schwierige Personalsituation. Die Tochter des Betreiberpaares hilft derzeit in der Küche aus, für größere Gesellschaften oder besondere Veranstaltungen reichen die Kapazitäten allerdings nicht mehr. „Ich hab das normale Tagesgeschäft, mehr aber nicht. Und nur damit rechnet sich der Laden nicht“, erklärt Radtke. Zusätzlich sei auch die Suche nach Küchenpersonal immer schwieriger geworden. Vier Jahre lang habe sie versucht, eine geeignete Kraft zu finden. Als kleiner Gastronomiebetrieb könne man bei Gehalt, freien Wochenenden und Sozialleistungen mit größeren Arbeitgebern jedoch kaum mithalten.

Dass nun früher als geplant Schluss ist, hat für die Betreiberin aber auch eine positive Seite. Sie und ihr Mann stehen kurz vor dem Rentenalter. Und mit dem gefundenen Nachfolger ist eine Perspektive für das Haus gesichert. „Ich bin fein damit. Also soweit man das sagen kann“, so Angelika Radtke über die Entscheidung.

„Das ist mein Traum“

Für Sulejman Muca hingegen beginnt mit dem Pächterwechsel ein neuer Lebensabschnitt. Der 28-Jährige stammt ursprünglich aus Albanien und lebt seit zwölf Jahren in Deutschland. Seine Ausbildung zum Koch absolvierte er im „Haus der Getreuen“ an der Schlachtstraße in Jever, wo er anschließend weiterarbeitete und seit mittlerweile fünf Jahren als Küchenchef tätig ist. Nun wagt er den Schritt in die Selbstständigkeit. „Das war immer mein Traum“, erzählt Muca. In den vergangenen zwölf Jahren hat er sich in Deutschland ein Zuhause geschaffen. Er lebt mit seiner Frau in Jever, hat ein Haus gekauft und die deutsche Staatsangehörigkeit angenommen. Ein Wunsch aber war bislang unerfüllt geblieben: ein eigenes Restaurant zu führen. „Das ist quasi mein letzter Traum hier in Deutschland“, sagt er.

> Ich werde alles dafür tun, dass die Eröffnung zum 1. März klappt.
>
> **Sulejman Muca**
> Gastronom

Dass dieser Wunsch nun ausgerechnet im „Hof von Oldenburg“ Wirklichkeit werden soll, freut ihn besonders. Zwei weitere Gebäude in Jever hatte er sich angesehen, doch keines überzeugte ihn so sehr wie das traditionsreiche Haus am Schlossplatz. Den Vertrag für die Übernahme hat er bereits vergangenen Freitag unterschrieben. „Besser hätte es nicht laufen können“, freut er sich.

Mit dem neuen Betreiber wird sich allerdings auch das gastronomische Konzept verändern. Während der „Hof von Oldenburg“ bislang vom Frühstück über das Mittagessen bis hin zu Kaffee und Kuchen ein breites Angebot bereithält, will Sulejman Muca künftig ausschließlich auf ein Speiserestaurant mit deutscher Küche setzen – so, wie er es im „Haus der Getreuen“ gelernt hat. Frühstück und das klassische Nachmittagsgeschäft mit Kaffee und Kuchen wird es dann nicht mehr geben. Der Name „Hof von Oldenburg“, der an der Fassade des 1798 errichteten Gebäudes prangt, bleibt. Lediglich beim bisherigen Zusatz „Am Schloss Restaurant Café“ kann er sich eine Veränderung vorstellen.



Erfüllt sich mit der Übernahme des „Hofs von Oldenburg“ einen echten Traum: Sulejman Muca aus Jever. BILD: SVENJA GABRIEL-JÜRGENS

Eine Möglichkeit wäre künftig „Am Schloss Restaurant by Muca“. Festgelegt ist das allerdings noch nicht.

Bis die ersten Gäste unter der neuen Leitung im Restaurant Platz nehmen können, ist allerdings noch etwas Geduld gefragt. Angelika und Horst-Robert Radtke werden den Betrieb am 14. Februar 2027 ein letztes Mal für Gäste öffnen. Danach ist für sie Schluss. Wiedereröffnen soll das Restaurant laut Sulejman Muca dann möglichst schon am 1. März. Ob dieser Termin tatsächlich eingehalten werden kann, hängt davon ab, ob die Vorbereitungen und Änderungen im Restaurant wie geplant verlaufen. „Ich werde alles dafür tun, dass es zum 1. März klappt“, so der 28-Jährige.

Veränderung auch im „Haus der Getreuen“

Bis Ende Dezember ist Muca allerdings noch im „Haus der Getreuen“ an der Schlachtstraße in Jever beschäftigt. Und auch dort stehen Veränderungen bevor. Wie unsere Redaktion bereits Anfang September berichtete, endet das Pachtverhältnis zwischen den bisherigen Betreibern und dem Friesischen Brauhaus zu Jever Ende Dezember dieses Jahres in gegenseitigem Einvernehmen. Das Ehepaar Corinna und Thorsten Füllmann hatte das Gasthaus im März 2020 nach umfangreicher Renovierung wiedereröffnet. Das Brauhaus führte zuletzt Gespräche mit möglichen Nachfolgern. Ob und wie der Betrieb nach dem Pächterwechsel weitergeht, war zunächst offen.

Für Sulejman Muca steht dagegen fest, wo seine berufliche Zukunft liegen soll: Mit dem Wechsel in den „Hof von Oldenburg“ übernimmt er nicht irgendein Restaurant, sondern eines der traditionsreichsten Gebäude der Stadt.

Von KI bis Firmennachfolge

ZUKUNFT Start-up Day in Jever nimmt Herausforderungen in Blick – Anmeldungen jetzt möglich

VON DIETMAR RECK

JEVER – Wie können etablierte Unternehmen von jungen, innovativen Firmen profitieren? Welche Antworten können auf die wachsenden Herausforderungen für den Mittelstand gegeben werden? Mit diesen Fragen beschäftigt sich der vierte Start-up Day am Samstag, 7. November, im LOK-Kulturzentrum am Moorweg 2 in Jever. Die Wirtschaftsförderung des Landkreises Friesland und die Jeveraner Internetagentur Küstenschmiede laden ab 14 Uhr zu der Informationsveranstaltung ein.

Junge Firmen als Zukunftsfaktor

Im Mittelpunkt stehen Investitionsmöglichkeiten in junge Unternehmen und deren Bedeutung für die Zukunftsfähigkeit etablierter Betriebe. „Start-ups sind in aller Munde“, sagt Matthias Eilers von der Küstenschmiede, der den Informationstag gemeinsam mit Wilfried Wolken von der Wirtschaftsförderung des Landkreises organisiert.



Wilfried Wolken (von rechts) von der Wirtschaftsförderung des Landkreises Friesland und Matthias Eilers von der Küstenschmiede stellten im Kulturzentrum LOK-Kulturzentrum Jever das Programm des Start-up- und Mittelstandstags in Jever vor. BILD: DIETMAR RECK

Der Landkreis Friesland unterstützt junge, innovative und wachstumsorientierte Unternehmen bei der Existenzgründung und Expansion. Dazu gehören Beratungsangebote zu Förderprogrammen und weiteren Möglichkeiten der Unternehmensentwicklung. Ziel ist es, Gründer bei der Umsetzung ihrer Ideen zu unterstützen und ihnen zu helfen, auf Marktveränderungen zu reagieren.

Die Veranstaltung richtet sich insbesondere an kleine und mittlere Unternehmen aus der Region, um ihnen Lösungen für die Herausforderungen der heutigen Zeit aufzuzeigen. Insbesondere der zunehmende Arbeits- und Fachkräftemangel wie auch eine vielfach anstehende Nachfolge gilt es mit innovativen Ideen und rechtzeitiger Planung entgegenzuwirken. Hierfür wollen Wolken und Eilers sensibilisieren und Angebote unterbreiten.

Direkter Austausch mit Partnern der Region

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf den Einsatzmöglichkeiten von Künstlicher Intelligenz (KI) und digitalen Lösungen im Mittelstand. An diesem Tag ist es möglich, sich in einem direkten Gespräch mit Partnern wie IHK Oldenburg, NBank Oldenburg, JadeBay, Jadestartupbox der Jade Hochschule, VHS Friesland/Wittmund und der Wirtschaftsförderung des Landkreises Friesland auszutauschen.

Der Mitveranstalter, die Küstenschmiede GmbH Software & Design, wurde 2010 gegründet und hat ihren Sitz in Jever. Das Unternehmen entwickelt unter anderem digitale Lösungen und interaktive Karten auf Basis des eigenen Geoinformationssystems con4gis. Darüber hinaus bietet es im Coworking Space buchbare Arbeitsplätze, Büros und Besprechungsräume an.

Die Teilnahme am Start-up Day kostet 19 Euro pro Person. Informationen und Anmeldung unter www.nordsee.tickets/de/veranstaltungen. Zum Ausklang des Abends gehört ein Netzwerken mit dem Catering Friesenfood und ein „Flug“ im Flugsimulator.