NACHRICHTEN AG

11. April 2025

Schluss für „Gut Hesterberg“: Traditionelle Küche in Berlin am Ende!

Pankow: Das traditionsreiche Restaurant „Gut Hesterberg“ schloss nach über 20 Jahren, Auswirkungen auf das Fleischerhandwerk.

Pankow, Deutschland - In Berlin fand am 26. Februar die Schließung des traditionsreichen Restaurants „Gut Hesterberg“ im Rathaus-Center Pankow statt. Nach über 20 Jahren im Geschäft war das Lokal bekannt für seine bodenständige deutsche Küche, die Gulasch, Fleischwurst sowie Braten mit Kohl und Kartoffeln umfasste. Firmenchefin Karoline Hesterberg sprach über die schwierige Entscheidung, die mit dem hohen wirtschaftlichen Druck auf das Fleischerhandwerk in Deutschland zusammenhängt. Sie bezeichnete die Schließung als Teil des „Sterbens der Handwerksbetriebe“ und betonte, dass die auf Handarbeit basierenden Unternehmen zunehmend unter Druck stehen.

„Gut Hesterberg“ plant, seine Aktivitäten künftig wieder auf den Verkauf von Fleischprodukten zu konzentrieren und möchte seine Landwirtschaft und Produktion in Neuruppin stärken. Die Entscheidung zur Schließung fiel nicht leicht, da das Restaurant fest in der Berliner Kulinarik verankert war. Diese Entwicklung spiegelt einen allgemeinen Trend wider, der besonders viele Metzgereien und Fleischereien in Deutschland betrifft. Ein Bericht von Deutschlandfunk weist darauf hin, dass immer mehr dieser Betriebe vor dem Aus stehen, während andere versuchen, mit kreativen Lösungen und neuen Ansätzen zu reagieren. **Deutschlandfunk** berichtet, dass die Anzahl der Meisterbetriebe bereits fast halbiert wurde, was auf veränderte Essgewohnheiten und den wachsenden Einfluss vegetarischer und veganer Alternativen zurückzuführen ist.

Wirtschaftliche Herausforderungen im Fleischerhandwerk

Eine Umfrage des Deutschen Fleischer-Verbands hat ergeben, dass die wirtschaftliche Lage vieler Betriebe angespannt ist. Die Umfrage fand in einem Umfeld hoher Inflation sowie gestiegener Erzeuger- und Energiepreise statt, die zu Unsicherheiten bei den Verbrauchern führten. Im Jahr 2022 erzielt ein Drittel der befragten Unternehmen bessere Umsätze, vor allem aufgrund von Preiserhöhungen, während viele Betriebe eine Abnahme in der Warenmenge und dem Ertrag verzeichnen. Trotz eines relativ guten Weihnachtsgeschäfts berichteten über 50% von schlechteren Erträgen im Vergleich zum Vorjahr.

Die Herausforderungen betreffen nicht nur die traditionelle Fleischerbranche. Die Nachwuchsproblematik ist insgesamt spürbar: Im Jahr 2023 absolvierten rund 2.300 junge Menschen eine Ausbildung zum Fleischer – ein Rückgang von knapp fünf Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Allgemein fehlen im Handwerk etwa 250.000 Fachkräfte. Jörg Dittrich, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Handwerks, fordert eine stärkere gesellschaftliche Anerkennung sowie staatliche Unterstützung für handwerkliche Berufe.

Veränderung der Verbraucherprioritäten

Stattdessen legen Verbraucher zunehmend Wert auf Nachhaltigkeit und artgerechte Tierhaltung. Der durchschnittliche Fleischkonsum in Deutschland sank von über 60 kg pro Jahr (2018) auf 51,6 kg. Diese Veränderung führt dazu, dass einige Fleischereien ihre Öffnungszeiten anpassen oder nur an bestimmten Tagen für den Verkauf bereitstehen. Innovative Ansätze wie der Einsatz von Fleisch-Automaten oder Lieferdiensten werden zunehmend als Alternativen in Betracht gezogen. Dennoch bleibt eine besorgniserregende Diskrepanz zwischen den Betrieben, die durch die Krise kamen, und denen, die unter Umsatz- und Ertragsverlusten leiden.

Die Situation im Fleischerhandwerk ist somit geprägt von Unsicherheiten und einem ständigen Kampf um die Marktexistenz, während Restaurants wie „Gut Hesterberg“ aufgrund dieses Umfelds in der Tradition verwurzelter Gastronomie neue Wege suchen müssen. Der Stellenwert des Fleischerhandwerks wird sich in den kommenden Jahren entscheidend entwickeln müssen, um den Herausforderungen erfolgreich zu begegnen und die Verbindungen zu den Kunden zu stärken. **Fleischerei.de** bezeichnet die Sorge über das Aussterben der traditionellen Fleischereien als unbegründet und glaubt an eine Stabilisierung der Branche, vorausgesetzt, die Betriebe passen sich den wandelnden Anforderungen der Verbraucher an.

Details	
Ort	Pankow, Deutschland
Quellen	• **www.berlin-live.de** • **www.deutschlandfunk.de** • **www.fleischerei.de**

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de