

Steffen Henssler zieht sich nach Zoff mit Papa aus Restaurant zurück!

Steffen Henssler kündigt nach 25 Jahren seinen Rückzug aus dem Restaurant „Henssler Henssler“ in Hamburg wegen Differenzen mit seinem Vater an.

Hamburg, Deutschland - In einer überraschenden Wende hat der beliebte TV-Koch Steffen Henssler seinen Rückzug aus dem gemeinsamen Restaurant „Henssler Henssler“ bekannt gegeben. Nach fast 25 Jahren erfolgreicher Zusammenarbeit mit seinem Vater Werner kam es zu geschäftlichen Differenzen, die laut Henssler auf unterschiedliche gastronomische und konzeptionelle Ansichten zurückzuführen sind. Dies berichtete **Focus**.

Das Restaurant, welches in Hamburg auf Sushi und Sashimi spezialisiert ist, wurde vor 25 Jahren von Steffen und Werner Henssler gegründet. Der Rückzug von Steffen Henssler erfolgt nicht nur aufgrund der geschäftlichen Differenzen, sondern auch, um Verwechslungen zu vermeiden, die nach seinem Ausscheiden aus dem Lieferdienst „Henssler at Home“ im Jahr 2019 aufgetreten sind. Es wird erwartet, dass das Restaurant umbenannt wird, da Steffen Henssler eine klare Trennung zu seinem Vater anstrebt. Henssler plant zudem eine rechtliche Klärung bezüglich seines Rückzugs.

Herausforderungen in der Gastronomie

Diese Entwicklungen kommen in einer Zeit, in der die Gastronomiebranche in Deutschland mit erheblichen Herausforderungen konfrontiert ist. Laut einem Bericht auf **G**

wie Gastro liegt die Zahl der Beschäftigten in der Gastronomie im September 2023 um 6,7 % unter dem Niveau von September 2019. Restaurants, Gaststätten und Cafés haben sich zwar am besten erholt, doch die Branche sieht sich mit einem Umsatzrückgang von 12,6 % im Vergleich zu 2019 konfrontiert. Besonders betroffen ist der Getränkeausschank, der einen Rückgang von 34,5 % verzeichnet.

Zu den Herausforderungen, vor denen Steffen Henssler steht, gehören auch die Schließungen seiner „Ahoi“-Restaurants in Oldenburg, Bremen und Osnabrück, die alle im Jahr 2024 schließen mussten. Diese Schließungen haben Besorgnis bei seinem Vater Werner ausgelöst, der sich um die Zukunft der gastronomischen Unternehmungen seiner Familie sorgt. Im Gegensatz zu den Schwierigkeiten, in denen sich das Restaurantgeschäft befindet, plant Henssler, weiterhin „Ono by Steffen Henssler“, die „GO by Steffen Henssler“-Lieferdienste sowie die Event-Fläche „Hensslers Küche“ zu betreiben.

Ein Blick auf die Gastronomietrends

Die Trends in der Gastronomie zeigen eine Bevorzugung regionaler Produkte bei 78 % der Gäste und einen Anstieg in der Nachfrage nach indischer und japanischer Küche. Die Gastronomie hat sich immer wieder als ein bedeutender Wirtschaftsfaktor erwiesen, was auch die Innovationskraft und kulturelle Vielfalt in Deutschland widerspiegelt. Jedoch scheitern rund zwei Drittel der neu gegründeten Gastronomieunternehmen innerhalb der ersten fünf Jahre.

Während Steffen Henssler vor neuen Herausforderungen steht, bleibt abzuwarten, wie sich sein Rückzug aus dem Restaurant „Henssler Henssler“ auf die Zukunft des Unternehmens und der Gastronomie in Deutschland auswirken wird. Die Entwicklungen in der Gastronomie bleiben spannend, wobei die Anpassungsfähigkeit an aktuelle Trends und Herausforderungen entscheidend sein werden. Henssler selbst hat viel erreicht, doch die kommenden Monate könnten sein Erbe in der

deutschen Gastronomie nachhaltig prägen.

Details	
Vorfall	Unternehmensfusion
Ursache	geschäftliche Differenzen, Streit über gastronomische und konzeptionelle Ansichten
Ort	Hamburg, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.focus.de• www.bild.de• g-wie-gastro.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de