

## Steffen Henssler's Restaurants sind insolvent

Steffen Henssler, einer der bekanntesten TV-Köche Deutschlands, steht erneut im Fokus der Medien, da mehrere seiner Gastronomieprojekte finanzielle Probleme haben. Insbesondere die Ableger von „**GO by Steffen Henssler**“ mussten Insolvenz anmelden. Die betroffenen Gesellschaften umfassen unter anderem die „GO by Steffen Henssler Delivery & Events GmbH“, „GO Sushi & Delivery München GmbH“, „GO Sushi & Delivery Frankfurt GmbH“ und „S&M GO GmbH“. Bereits Anfang Mai hatte auch die „GO Sushi & Delivery Berlin GmbH“ Insolvenz angemeldet.

Andreas Kleinschmidt, der als Insolvenzverwalter eingesetzt wurde, plant, sich einen Überblick zu verschaffen und Sanierungsoptionen zu prüfen. Tobias Bischoff, Henssler's langjähriger Geschäftspartner, äußerte sich zunächst nicht zur Situation und verwies auf einen bevorstehenden Podcast, in dem Henssler über Restrukturierung sprechen will.

## „Ahoi“-Restaurant in der Kritik: „Mangelhafte Personal- beziehungsweise Betriebshygiene“

Im Laufe seiner Karriere hat Henssler zahlreiche Restaurants eröffnet, darunter das „Henssler Henssler“ und das „Ono“ in Hamburg sowie mehrere Filialen des beliebten „Ahoi“-Konzepts. Während der Corona-Pandemie erweiterte er sein Angebot um den Lieferdienst „GO“, der später zu einem Sushi-Restaurant ausgebaut wurde.

Die aktuellen Schwierigkeiten sind nicht die ersten Rückschläge für Henssler's Projekte. Bereits im Februar wurden bei einer Kontrolle in einer Bremer „Ahoi“-Filiale fauliger Lachs, „muffiger Kabeljau“ und Schimmel im Kühlraum entdeckt. All dies seien laut der LMTVet. Indikatoren einer „mangelhaften Personal- beziehungsweise Betriebshygiene“ sowie einer „unsachgemäßen/zu langen Lagerung der Produkte“.

# Steffen Henssler's Karriere begann durch einen Lottogewinn

Auch das „Happi by Henssler“ musste Rückschläge hinnehmen, nachdem die Filialen in Scharbeutz und Grömitz nach der Winterpause nicht mehr öffneten und die Bremer Filialen bereits im vergangenen Jahr geschlossen wurden. Überraschend platzte auch die Eröffnung einer Filiale im Springer-Quartier in Hamburg. Zudem schloss das „Ishi by Henssler“ am Potsdamer Platz in Berlin im April dieses Jahres.

Dennoch: Steffen Henssler bleibt ein prominenter Akteur in der deutschen Gastronomieszene. Mit einer Karriere, die einst durch einen Lottogewinn und eine Ausbildung an einer Sushi-Akademie in Los Angeles begann, hat er sich durch zahlreiche Projekte und Fernsehauftritte einen Namen gemacht. Ob und wie er die aktuellen Herausforderungen meistern wird, bleibt abzuwarten.

.....

**Anmerkung:** Ja er hat sich übernommen mit seinen vielen Geschäften. Eine Ausbildung als Betriebswirt wäre angebracht und zusätzlich eine gute Koch-Ausbildung, dann sollte es klappen. Aber jeder Koch muss wissen über seine **Betriebshygiene** sowie einer „**unsachgemäßen/zulangen Lagerung der Produkte**“.

Dies ist das oberste Gebot, weiß jeder nur nicht Henssler's Kollegen etc., sonst wäre es ja anders.

***Er profiliert sich aber im Fernsehen als einer der besten??***