

## Schimmel und Dreck im Restaurant „Ahoi“ Im Lokal von Star-Koch Henssler gab es fauligen Fisch



**Das „Ahoi Steffen Henssler“ in Bremen wurde von Lebensmittel-Kontrolluren untersucht – mit verheerendem Ergebnis**

Foto: emha, picture alliance / Geisler-Fotop

Von: JANA GODAU, STEPHANIE WALTER UND CORINNA PERREVOORT  
28.03.2024 - 15:23 Uhr

**Bremen – Er ist bekannt aus „Grill den Henssler“, legt sich im TV mit Promis am Herd an. Jetzt wird Star-Koch Steffen Henssler (51) für sein Bremer Restaurant „Ahoi Steffen Henssler“ selbst gegrillt: Schimmel, fauliger Fisch und viel Dreck.**

Hintergrund: Im Februar statteten die Hygiene-Kontrolleure des Lebensmittelüberwachungsdiens dem Lokal von Henssler in Bremen unangekündigt einen Besuch ab.

In dem Protokoll heißt es u.a.: Fischprodukte wurden direkt in der Produkt-Flüssigkeit gelagert, auch die Temperaturvorgaben von 0 bis plus 2 Grad Celsius wurden nicht eingehalten.

In dem Protokoll heißt es u.a.: Fischprodukte wurden direkt in der Produkt-Flüssigkeit gelagert, auch die Temperaturvorgaben von 0 bis plus 2 Grad Celsius wurden nicht eingehalten. Bei einem Lachsfilet (kostet im Restaurant 24,50 Euro) lag die Temperaturen mit 5,8 Grad viel zu hoch.

**Für genauere Untersuchungen wurden von Lachs und Kabeljau Proben genommen und im Labor analysiert. Ergebnis: Der Lachs war leicht faulig und**

**fischig, der Kabeljau muffig und leicht fischig. Zudem wurde eine erhöhte Zahl an Keimen festgestellt.**

Das Urteil der Hygiene-Experten: „Dies sind Indikatoren, welche auf eine mangelhafte Personal- bzw. Betriebshygiene sowie auf eine unsachgemäße oder zu lange Lagerung der Produkte hinwiesen

(kostet im Restaurant 24,50 Euro) lag die Temperaturen mit 5,8 Grad viel zu hoch. Bei einem Lachsfilet (k

**Für genauere Untersuchungen wurden von Lachs und Kabeljau Proben genommen und im Labor analysiert. Ergebnis: Der Lachs war leicht faulig und fischig, der Kabeljau muffig und leicht fischig. Zudem wurde eine erhöhte Zahl an Keimen festgestellt.**

Das Urteil der Hygiene-Experten: „Dies sind Indikatoren, welche auf eine mangelhafte Personal- bzw. Betriebshygiene sowie auf eine unsachgemäße oder zu lange Lagerung der Produkte hinwiesen

Die Liste der Mängel im feinen Promi-Lokal von Steffen Henssler am Osterdeich, das 2022 eröffnet wurde, ist damit noch längst nicht zu Ende.

**Die Wände des Kühlraums waren großflächig mit grünlichem Schimmel behaftet, ebenso mehrere Regale, die zudem auch mit Lebensmittelresten verschmutzt waren. „Der Fußboden unter den Regalen wies eine massive Verschmutzung durch Lebensmittelreste, Schimmelablagerungen sowie schleimige, bräunlich-gelbliche Verunreinigungen auf“, beanstandeten die Experten.**

### **Bruder von Steffen Henssler äußert sich**

Das „Ahoi by Steffen Henssler“ gibt es bundesweit an 14 Standorten – dort gibt es auch Steaks, Salate, Bowls und Kuchen. Das Konzept hat der Promi-Koch entworfen, in Bremen ist sein Bruder Peter Henssler Geschäftsführer. „Von Steffen Henssler gibt es aus diesem Grund kein Statement“, erklärt ein Sprecher.

**Von Peter Henssler heißt es: „Die festgestellten Beanstandungen haben uns zutiefst erschüttert, denn Sauberkeit und der ordnungsgemäße Umgang mit Lebensmitteln muss für jeden Gastronomen eine Selbstverständlichkeit sein. In diesem bedauerlichen Einzelfall muss man ganz klar von menschlichem Versagen sprechen, personelle Konsequenzen wurden auch bereits gezogen und ein neuer Betriebsleiter wurde eingestellt. Zudem wurden alle Mängel umgehend, d.h. noch am selben Tag, nach Feststellung beseitigt. Das wurde uns auch behördlich bei der nachfolgenden Prüfung bescheinigt.“**

.....  
**Anmerkung: Ja dies hat mit Sternekoch nichts zu tun. Viele Restaurants sollten unangemeldet weiterhin viel mehr kontrolliert werden.**

**Möglicherweise gibt es viele solcher Fälle in der BRD, sind nur noch nicht aufgedeckt worden.**

**Ob man dort im sogenannten Sterne-Restaurant essen möchte bleibt jedem selbst überlassen.**

Sternekoch nicht würdig!??