

Ahoi

by steffen henssler

Presseinformation
02. Februar 2017

„Ahoi“ – Steffen Henssler freut sich über Nachwuchs

Der TV-Koch hat in Hamburg sein drittes Restaurant vorgestellt

In Hamburg hat der Fernsehkoch Steffen Henssler („Grill den Henssler“) heute im Rahmen eines Pressterters sein drittes Restaurant erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt. Unter dem Namen „Ahoi“ ist er nun auch in der Hamburger Innenstadt präsent.

Die offizielle Eröffnung des „Ahoi“ in der Spitalerstraße ist am kommenden Samstag, den 04. Februar 2017 um 11:30 Uhr.

An diesem Tag hält Steffen Henssler für die Hamburger und auswärtigen Gäste eine besondere Überraschung bereit: Alle Speisen werden für 2 € angeboten! Davon wird 1 € an die Aktion „Hilf Mahl!“ (www.hilfmahl.de) gespendet, die Obdachlose unterstützt.

Steffen Henssler ist bei der Präsentation sichtlich stolz: „Ich freue mich, dass es mit dem „Ahoi“ nach der langen Planungs- und Umbauphase endlich losgeht. Den Außer-Haus-Verkauf haben wir schon inkognito seit Ende November getestet. Er wurde von vielen bereits sehr gut angenommen. Jetzt kann es das ganze Team kaum erwarten, ab Samstag den neuen Laden endlich auch von innen zeigen zu können.“

Innerhalb von rund fünf Monaten wurde in den Räumlichkeiten in der Hamburger Innenstadt alles neu gestaltet: Fußboden, Küche, Bar, Gästebereich sowie der Außer-Haus-Verkauf wurden komplett neu konzipiert.

Gleich beim Betreten des „Ahoi“ fällt einem der riesige Blauwal ins Auge, der in nur drei Tagen von Hand an die Wand gemalt wurde. Über der Küche, in der ein 13-köpfiges Team arbeitet, prangt der Schriftzug „Die Wilde 13“.

Rustikale Holzelemente an den Wänden, unterschiedliche Lampen und Neon-Schriftzüge sorgen für eine moderne und wohlige Atmosphäre. Die Gäste können auf Bänken mit dunkelgrauen und –blauen Bezügen oder weißen Holzstühlen an Tischen in unterschiedlicher Optik Platz nehmen. Neben den langgezogenen Bankreihen bieten außerdem gemütliche Nischen Platz für vier bis sechs Personen. Insgesamt verfügt das „Ahoi“ über 140 Sitzplätze. Im Sommer können im Außenbereich weitere 120 Gäste Platz nehmen.

Im Restaurant wird das Essen in rustikalen Eisenpfannen mit „Ahoi by steffen henssler“-Schriftzug serviert.

Pressekontakt:

Heiko Neumann PR • Melanie Grove • 040 714 860 770 • melanie.grove@hn-pr.de

Pressedownload: www.hn-pr.de/ahoi.html

Ahoi

by steffen henssler

Auf der Speisekarte stehen „Steffens TOP 10“. Dahinter verbergen sich unter anderem ein echtes Wiener Schnitzel, ein Pankoschnitzel vom Bio-Schweinerücken, ein knuspriges halbes Teriyaki-Hähnchen aus dem Ofen, Salate, verschiedene Sushi-Rollen, Burger, Fischgerichte, diverse Beilagen und Desserts. Im Außer-Haus-Verkauf werden zukünftig neben Fish-and-Chips auch Salate, Sushi und Garnelen angeboten. Auf der zusätzlichen Tageskarte sind weitere Angebote und saisonale Gerichte zu finden.

Zum Konzept sagt Steffen Henssler: „Wir wollten etwas machen, das sich von meinen bisherigen Restaurants dem „Henssler Henssler“ und dem „ONO“ unterscheidet und auch in die Innenstadt passt. Hier kommen vor allem tagsüber viele Menschen vorbei, die in der Mittagspause oder während eines Stadtbummels schnell etwas gutes und schmackhaftes essen möchten. Für sie haben wir ein vielfältiges Angebot zusammengestellt, das immer wieder aktualisiert wird. Das „**Ahoi**“ bietet eine Mischung aus bodenständigen, beliebten und zeitgemäßen Gerichten. Ich denke, wir haben für jeden Geschmack etwas dabei.“

Geschäftsführer des „**Ahoi**“ ist Peter Henssler, der bislang im „Henssler Henssler“ und „Hensslers Küche“ tätig war.

Geöffnet hat das Restaurant ab dem 04. Februar 2017 immer von Montag bis Samstag, jeweils von 11.30 Uhr bis 21:00 Uhr.

„Ahoi by steffen henssler“

Adresse: Spitalerstraße 12, 20095 Hamburg

Umbauzeit: 5 Monate

Sitzplätze: 140 im Innenbereich / 120 im Außenbereich

Webseite: www.ahoiwesteffenhenssler.de

Facebook: [ahoiwesteffenhenssler](https://www.facebook.com/ahoiwesteffenhenssler)

Instagram: [ahoiwesteffenhenssler](https://www.instagram.com/ahoiwesteffenhenssler)

Hashtag: #ahoiwest

Pressekontakt:

Heiko Neumann PR • Melanie Grove • 040 714 860 770 • melanie.grove@hn-pr.de

Pressedownload: www.hn-pr.de/ahoi.html

Ahoi

by steffen henssler

über Peter Henssler

Peter Henssler (33) ist der Geschäftsführer des „Ahoi“. Nach einer Ausbildung zum Werbekaufmann bei Peter Schmidt geht er ins „Henssler Henssler“. Dort übernimmt er nach ersten Erfahrungen als Sushi-Koch den Posten des Restaurantleiters. 2015 ist Peter Henssler maßgeblich an der Entwicklung und Eröffnung der Kochschule und Event-Location „Hensslers Küche“ am Hamburger Hafen beteiligt. Gemeinsam mit seinem Bruder Steffen Henssler hat er auch das neue Restaurant „Ahoi“ in der Spitalerstraße konzipiert und den Umbau und die Gestaltung des Restaurants geleitet.

über Steffen Henssler

Steffen Henssler wird am 27. September 1972 in Neuenbürg im Schwarzwald geboren. Gemeinsam mit seinem Vater führt er in Hamburg seit 2001 das Restaurant „Henssler Henssler“ sowie seit 2009 ein zweites Hamburger Restaurant namens „ONO by Steffen Henssler“. 2015 eröffnen zudem die Kochschule „Hensslers Küche“ am Hamburger Hafen und der Lieferservice „Henssler at home“. Im Februar folgt mit dem „Ahoi by steffen henssler“ nun sein drittes Restaurant.

Ferner ist der Starkoch immer wieder auf der Bühne und in zahlreichen TV-Shows zu sehen. Mit seinen ersten beiden Bühnenprogrammen „Meerjungfrauen kocht man nicht - Liebe geht durch den Magen“ und „Hamburg, New York, Tokio – Meine kulinarische Weltreise“ begeistert Steffen Henssler bundesweit die Zuschauer. Seit Herbst 2016 ist er mit seinem inzwischen dritten Live-Programm „Henssler tischt auf...!“ auf Tour. Aufgrund der großen Nachfrage wird die Tour ab April 2017 mit insgesamt 24 weiteren Terminen fortgeführt.

Im ZDF ist er u.a. in den Shows „Die Küchenschlacht“ (2008-2010) und „Topfgeldjäger“ (2010-2014) sowie auf RTL als „Der Restauranttester“ (2014) zu sehen. Seit 2013 hat er bei VOX seine eigene Show „Grill den Henssler“, von der im Frühjahr 2017 die neunte Staffel ausgestrahlt wird.

Im November 2015 wird „Grill den Henssler“ mit dem Publikums-Bambi in der Kategorie „Beste Unterhaltungsshow“ ausgezeichnet. Bereits im September gewinnt Steffen Henssler den Publikumspreis der Goldenen Henne in der Kategorie „Entertainment“.

Mittlerweile hat er fünf Kochbücher („Hauptsache Lecker!“, „Schnell, schneller, Henssler“, „Einfach Henssler - schnelle Rezepte mit maximal 6 Zutaten“ bei Dorling Kindersley; „Grill den Henssler – Das Kochbuch“ bei Gräfe und Unzer) veröffentlicht. Seit Oktober 2016 gibt es das erste Kinderkochbuch „Hensslers Küchenbande“ (bei Henssler Mucke) im Handel.

Steffen Henssler hat außerdem im April 2013 Englands Starkoch Jamie Oliver erfolgreich herausgefordert. Nur mit einem Messer ausgerüstet, hackt er mehr Chili-Schoten in 30 Sekunden als der Engländer und stellt damit einen offiziellen GUINNESS WORLD RECORDS REKORD auf.

Pressekontakt:

Heiko Neumann PR • Melanie Grove • 040 714 860 770 • melanie.grove@hn-pr.de

Pressedownload: www.hn-pr.de/ahoi.html