

Ein Abschied in Ottensen: Warum Billy The Butcher schließt

Nach über 60 Jahren schließt die traditionsreiche Fleischerei „Billy The Butcher“ in Ottensen zu Weihnachten. Erfahren Sie mehr über die Gründe und die Zukunft des Unternehmens.

In der Ottenser Hauptstraße, direkt gegenüber des Mercado, wird Weihnachten 2023 für viele eine Überraschung bringen. Die traditionsreiche Fleischerei „Billy The Butcher“, die sich hier seit vielen Jahren etabliert hat, wird ihre Türen schließen. Hinter dieser Entscheidung steckt eine neue strategische Ausrichtung des Familienunternehmens Beisser, das vor über 60 Jahren seine Wurzeln in Hamburg schlug. Mit einer Mischung aus Fleischerei und Gastronomie hat das Geschäft in den letzten Jahren einen bemerkenswerten Aufstieg erlebt, doch nun stellt sich die Frage: Warum wird nach so langer Zeit der Standort geschlossen?

Damals, als die Fleischerei eröffnet wurde, war sie bekannt für deftige Mittagsangebote wie Erbsensuppe. Im Jahr 2017 wurde der Betrieb zur Steak- und Burger-Bar umgewandelt und zog damit neue Kunden an. Zusätzlich zu „Billy The Butcher“ betreibt die Familie Beisser auch andere Standorte, darunter das „Beisser Steak & Grill“ im Alsterhaus und die „Hamburger Jungs“ in Horn, die als Fleisch- und Wurstmanufaktur fungieren.

Neuausrichtung des Unternehmens

Der Sprecher der Familie Beisser erklärte, dass es nach 16 Jahren intensiver Expansion an der Zeit sei, die Unternehmensstrategie zu überdenken. Der Fokus werde nun

wieder verstärkt auf die Wurstproduktion und das Fleischgeschäft gelegt. Die eigene Wurstmanufaktur „Hamburger Jungs“ biete neue Möglichkeiten, effizienter und umfassender zu arbeiten. Es ist eine Entscheidung, die gesamtunternehmerisch sinnvoll erscheint, um die traditionellen Werte des Handwerks zu würdigen.

„Wir haben uns schweren Herzens entschieden, das Kapitel in Ottensen zu schließen“, so der Sprecher. Die Schließung ist besonders bedeutsam, da sie den letzten Standort der Marke „Billy The Butcher“ in dieser Form darstellt. Die Schließung der Filiale erfolgt jedoch nicht ohne Weitblick: Die Mitarbeiter des Ottensener Standorts sollen in anderen Betrieben der Unternehmensgruppe eine neue Anstellung finden. Diese Maßnahme unterstreicht die soziale Verantwortung, die das Unternehmen ernst nimmt.

Spezialist für besonderes Fleisch

„Billy The Butcher“ war auch bekannt für seine Spezialisierung auf „dry-aged“ Fleisch – eine Methode, bei der rohes Fleisch über einen längeren Zeitraum an Luft getrocknet wird. Diese Technik sorgt dafür, dass das Fleisch zarter und geschmackvoller wird. Solche Besonderheiten in der Qualität des Angebots haben der Marke eine treue Kundschaft eingebracht. Dennoch zieht das Unternehmen nun den Schlussstrich in Ottensen und wird am 24. Dezember die Türen zu einem seiner erfolgreichsten Geschäfte für immer schließen.

Der Mietvertrag des Standortes läuft bis zum 31. Dezember aus, und die Pläne für die Zukunft der anderen Standorte bleiben unverändert. Die Kunden können weiterhin die Produkte und Dienstleistungen in den verbleibenden Filialen in Anspruch nehmen. Während das Kapitel „Ottensen“ zu Ende geht, bleibt die Marke Beisser als Symbol für handwerkliche Qualität und Tradition in Hamburg bestehen. **Für weitere Informationen, siehe die aktuelle Berichterstattung auf www.mopo.de.**

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at