

Hennies

Hotel & Restaurant

Vier Häuser, ein Versprechen

Das Hotelensemble gruppiert sich um grüne Plätze und kurze Wege. Damwildgehege, Pferdekoppel und das nahe Naturschutzgebiet Altwarmbüchener Moor prägen den idyllischen Charakter des weitläufigen Geländes.



Besonderes Ambiente: Im vergangenen wurde die Jagdstube (Bild oben) modernisiert.

Der perfekte Rahmen für den großen Tag: Ob intime Feier oder große Hochzeitsgesellschaft – die wandelbaren Räumlichkeiten bei Hennies bieten Platz für unvergessliche Hochzeiten. Von festlichem Catering über die Feier bis zur Übernachtung ist alles unter einem Dach möglich.



Tradition bewahren, Zukunft gestalten

Der **Generationswechsel** im Hotel und Restaurant Hennies

Seit mehr als 250 Jahren ist das Hotel und Restaurant Hennies fest in Familienhand. Mit der offiziellen Übernahme im Dezember 2024 haben die Geschwister Yvonne und Philipp Hennies die unternehmerische Verantwortung formal übernommen. Tatsächlich prägen sie den Betrieb jedoch bereits seit zehn Jahren maßgeblich. Im Interview sprechen sie über Verantwortung, Investitionen, ihre geschätzten Mitarbeiter/innen und ihre Vision für die Zukunft.

Generationswechsel bei Hennies: Yvonne und Philipp Hennies haben im Dezember 2024 offiziell die Verantwortung für das traditionsreiche Hotel und Restaurant übernommen, das seit mehr als 250 Jahren in Familienhand ist.



Seit 1759 steht der Name Hennies für Gastfreundschaft. Was bedeutet diese außergewöhnliche Geschichte für Sie persönlich?

Yvonne Hennies: Diese lange Geschichte erfüllt uns mit Stolz und großem Respekt. Seit über 250 Jahren ist dieser Ort mit Gastlichkeit verbunden – vom Gasthaus über die Posthalterei bis hin zum heutigen Hotel- und Veranstaltungsbetrieb mit 70 Mitarbeiter/innen, 20 Veranstaltungsräumen, 185 Zimmern und über 150 Restaurantplätzen. Wir stehen in einer langen Reihe von Generationen, die Verantwortung übernommen haben. Das ist Ansporn und Verpflichtung zugleich.

Philipp Hennies: Man führt hier nicht einfach ein Unternehmen, sondern ein Lebenswerk. Viele Gäste kommen seit Jahrzehnten zu uns, teilweise generationenübergreifend. Diese Verbundenheit schätzen wir sehr.

Der Betrieb hat viele Wandlungen erlebt. Welche Stationen sind für Sie besonders prägend?

Philipp Hennies: Der Wieder-

aufbau nach dem Brand 1958 ist sinnbildlich für den Unternehmerrgeist unserer Familie. Auch spätere Erweiterungen – oft mutig und vorausschauend – haben den Betrieb geprägt.

Yvonne Hennies: Ob Hoteltrakt, Landhaus zur Expo 2000 oder die Tenne: Jede Generation hat investiert und das Haus weiterentwickelt. Wir entwickeln unseren Betrieb fortlaufend weiter, um den Puls der Zeit zu treffen. Unser Ziel ist es, für jeden Gast – vom Restaurantgast über Geschäftskunden bis zur privaten Feiersonen – tolle Erlebnisse zu schaffen und durch kontinuierliche Innovation neue Maßstäbe in der Gastfreundschaft zu setzen.

Sie sind bereits 2015 in den Betrieb eingestiegen. Welche Rolle haben Sie seither übernommen?

Yvonne Hennies: Ich war zehn Jahre im Ausland, in Amerika, England und auf den Kanaren und habe nach meinem Studium mit dem Schwerpunkt International Hotel Management in verschiedenen Hotels gearbeitet. Diese Er-

fahrungen und das Wissen habe ich über die letzten Jahre mit eingebracht. Wir haben lange, sehr eng mit unseren Eltern und Onkeln zusammengearbeitet und haben Schritt für Schritt die Geschäftsführung übernommen und den Betrieb im Alltag geführt.

Philipp Hennies: Durch mein Studium mit dem Schwerpunkt Mittelständische Wirtschaft und Unternehmertum und die Arbeit im Finanzwesen, habe ich ein betriebswirtschaftliches Wissen, welches für unseren Betrieb wertvoll ist. Nach meinem Studium haben Yvonne und ich zusammen im Radisson Blu Hotel in London zusammengearbeitet. Sie war damals meine Chefin. (Philipp schmunzelt) Außerdem habe ich während der Coronapandemie ein Fernstudium als geprüfter Weinsommelier an dem International Wine Institute in Bad Ahrweiler absolviert.

Yvonne Hennies: Durch unsere Berufserfahrung und Qualifikationen hat sich die Rollenverteilung im Betrieb von selbst ergeben. Philipp ist für den Einkauf, das Restaurant und die Finanzen zu-

ständig. Ich hingegen kümmerge mich um die Eventplanung und kulinarischen Highlights, den Hotelbetrieb und das Marketing. Für unsere Gäste haben wir immer ein offenes Ohr und sind täglich im Restaurant anzutreffen.

Philipp Hennies: Wir sind ein gutes Team und ergänzen uns perfekt.

Die Unternehmensnachfolge hat sich über viele Jahre erstreckt. Warum war Ihnen das wichtig?

Philipp Hennies: Ein Unternehmen dieser Größe und Geschichte lässt sich nicht von heute auf morgen übergeben. Es ging um Vertrauen, um finanzielle Verantwortung und um nachhaltige Strukturen. Wir haben mit der Betriebsübernahme das größte Investment der Firmengeschichte getätigt, welches ein klares Bekenntnis zu unseren Familienunternehmen ist.

Hotel und Restaurant Hennies sind auch für ihre Veranstaltungen bekannt. Welche Rolle spielt dieser Bereich?

Philipp Hennies: Eine sehr Große. Private Veranstaltungen wie Familienfeiern, Geburtstage, Hochzeiten in jeder Größenordnung aber auch Business Veranstaltungen sind ein wichtiger Bestandteil unseres Geschäfts und machen das Haus erlebbar – für Gäste aus der Region ebenso wie für Übernachtungsgäste.

Yvonne Hennies: Formate wie Musical-Dinner, Krimi-Lesung oder saisonale Genussabende wie Spargelbuffet verbinden Kulinarik mit Unterhaltung und schaffen besondere Erlebnisse. In unserer Branche muss man den Gästen etwas bieten. Ein schönes gemütliches Ambiente, kulinarische Vielfalt und Gastgeber zu sein.

Wie entwickelt sich dieses Angebot weiter?

Yvonne Hennies: Unser kulinarischer Kalender ist über das Jahr hinweg fest etabliert – von Themenbuffets über Feiertagsangebote bis hin zu Eventabenden. „Bewährtes bewahren, Neues wagen: Wir passen unsere Angebote regelmäßig an und lassen aktuelle Trends, sowie die Wünsche unserer Gäste unmittelbar in unsere Event-Formate einfließen.“

Philipp Hennies: Dabei geht es nicht um kurzfristige Trends, sondern um Qualität, Atmosphäre und Wiedererkennbarkeit. Ver-

anstaltungen sollen zu unserem Haus passen und den familiären Charakter unterstreichen. Unser Haus zeichnet sich durch eine Atmosphäre aus, in der sich jede Altersgruppe gleichermaßen willkommen fühlt, von kleiner Geburtstagsfeier bis hin zur exklusiven Hochzeit mit freier Trauung.

Yvonne Hennies: In der Gastronomie und Hotellerie ist Stillstand keine Option. Man muss dranbleiben, immer optimieren und jeden Tag 100% geben.

Philipp Hennies: Die Jagdstube wurde bereits vollständig modernisiert, eine neue Photovoltaikanlage samt Elektroladesäulen ist erfolgreich in Betrieb und weitere Maßnahmen in den Bereichen Energieeffizienz und Modernisierung sind geplant.

Ein Familienbetrieb lebt von den Menschen im Haus. Welche Rolle spielt Ihr Team?

Yvonne Hennies: Eine ganz zentrale. Wir sind stolz auf unser gesamtes Team, denn gemeinsam sind wir das Herzstück und das Fundament unseres Hauses. Es ist genau diese persönliche Nähe zu unseren Gästen, die den Aufenthalt bei uns so besonders machen.

Philipp Hennies: Unser engagiertes, langjähriges Team trägt den Betrieb jeden Tag mit. Diese Loyalität und die Nähe zu unseren Gäs-

ten sind unbezahlbar. Wir verstehen uns als Gastgeber – auch für unsere Mitarbeiter/innen. Wertschätzung, Verlässlichkeit und gute Arbeitsbedingungen sind für uns selbstverständlich. Wir haben zahlreiche Mitarbeiter, die seit Jahrzehnten mit uns arbeiten und das bereits für drei Generationen unserer Familie.

Wie soll das Hotel und Restaurant Hennies in Zukunft wahrgenommen werden?

Philipp Hennies: Als ein Haus, das sich stetig weiterentwickelt und gleichzeitig seine Wurzeln bewahrt.

Yvonne Hennies: Als leidenschaftlicher Gastgeber, verantwortungsvoller Arbeitgeber und nachhaltiger Familienbetrieb, der Tradition mit Zukunft verbindet. Alle Familienmitglieder leisten weiterhin tagtäglich einen wertvollen Beitrag, um das Alte zu ehren und das Neue willkommen zu heißen.

Wir danken unseren Gästen, Mitarbeitern und unserer Familie für jahrelange Treue und das entgegengebrachte Vertrauen. Wir freuen uns auf alles, was noch kommt!

Yvonne und Philipp Hennies

Familie Hennies im Kreis mehrerer Generationen: Philipp Hennies mit Ehefrau Laura, Vater Friedhelm und Mutter Veronika, Onkel Heinz Hennies mit Ehefrau Anne sowie Yvonne Hennies mit Ehemann Kent und den Kindern Friedrich, Ludwig, Charlotte und Henry.



Hennies

Hotel & Restaurant

Vier Häuser, ein Versprechen

FEIERN SIE MIT UNS!



HOCHZEITEN • TAGUNGEN • TAUFEN • KONFIRMATION
GEBURTSTAGSFEIER • JUBILÄUMS-VERANSTALTUNGEN
TRAUERFEIER • RESTAURANT/KULINARISCHE ABENDE

www.hotel-hennies.de

TELEFON: 0511/9 01 80 | HANNOVERSCHE STRASSE 40 | 30916 ISERNHAGEN