

Neueröffnung in Wahlershausen: Das Restaurant Scenario ist zurück!

Das Restaurant Scenario in Kassel hat unter neuer Leitung eröffnet und bietet mediterrane Küche mit regionalen Zutaten an.



Das beliebte Restaurant Scenario in Wahlershausen hat seine Türen wieder geöffnet. Die Geschwister Daniela, Vicktoria und Jakob Konarski haben das Lokal übernommen, das einst unter der Leitung von Aydemir Kaya bekannt wurde. Laut **HNA** haben alle drei Geschwister früher in dem Restaurant gekellnert, was eine besondere Verbindung zu diesem Ort schafft. Die Übernahme wurde Ende November 2024 vollzogen.

Das Restaurant bietet eine mediterrane Küche mit einem besonderen Fokus auf Fischgerichte an. Im Rahmen der Eröffnungsfeier gab es positive Rückmeldungen von Stammgästen und Nachbarn. Die Geschwister haben sich entschieden, die Arbeit im Restaurant tageweise aufzuteilen, da

sie weiterhin Vollzeitjobs haben.

Wesentliche Änderungen und Neuerungen

Aktuell befindet sich das Restaurant in einer Phase des Aufbaus. Die neuen Betreiber arbeiten daran, zusätzliche Köche und Kellner einzustellen. Dabei sind umfassende Sanierungsarbeiten, besonders in der Küche, geplant. Ein wichtiges Ziel der Konarskis ist es, mehr regionale Lieferanten zu gewinnen. Diese Strategie harmoniert mit dem Trend in der Gastronomie, Nachhaltigkeit und lokale Authentizität zu fördern, wie [Gastronomie.de](https://www.gastronomie.de) berichtet.

Die neuen Öffnungszeiten des Restaurants Szenario sind täglich von 17 bis 22 Uhr, außer mittwochs, und telefonische Reservierungen können unter 0561/93734581 vorgenommen werden. In der Preisspanne von 21 bis 41 Euro pro Person können die Gäste eine Auswahl an Speisen genießen, wobei das Restaurant auch vegetarische Optionen bietet. Beliebte Gerichte sind unter anderem Cheeseburger, Steaks und Garnelen, was durch eine Bewertung von 4,4 Sternen auf Google untermauert wird.

Gastronomische Trends und Ziele für 2025

Wie die Geschwister von Szenario klar darstellen, spielt die Anpassung an aktuelle gastronomische Trends eine entscheidende Rolle für den Erfolg. Im Jahr 2025 sehen Experten einen verstärkten Fokus auf Themen wie Nachhaltigkeit und digitale Innovationen in der Gastronomie. Das bedeutet, dass Restaurantbetriebe nicht nur ihre Küche nachhaltig gestalten, sondern auch moderne Technologien nutzen, um das Gästerlebnis zu optimieren.

Zur Minimierung von Lebensmittelverschwendung und zur Sicherstellung von Frische wird die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten immer wichtiger. Die Integration von saisonalen Menüs ist ein Aspekt, den viele Betriebe verfolgen,

um die Gäste mit hochwertigen und frischen Zutaten zu versorgen. Diese Trends sind nicht nur wichtig für die Gastronomie selbst, sondern auch ein Signal an die Konsumenten, dass zunehmend auf die Herkunft der Lebensmittel geachtet wird.

Die Geschwister Konarski haben mit der Wiedereröffnung von Scenario nicht nur ein Stück Gastronomiegeschichte fortgeschrieben, sondern bringen auch frischen Wind und innovative Ideen in das Kasseler Restaurantleben. Von der mediterranen Küche über die Zusammenarbeit mit regionalen Anbietern bis hin zu den geplanten Renovierungsarbeiten – die Bemühungen der Konarskis werden mit Spannung verfolgt.

Details	
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.hna.de• de.restaurantguru.com

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.net