

Pressemitteilung

Ulrike's Kulturbackhaus GmbH erwirbt Thilmann Brot GmbH

- Erwerber erwirbt Produktionsstätte und übernimmt die acht größten Thilmann-Brot-Filialen -
 - Alle Beschäftigten werden übernommen -

Koblenz, 20.12.2022. Drei Monate nach dem Insolvenzantrag der Bäckereikette Thilmann Brot GmbH mit Sitz in Wolken im Landkreis Mayen-Koblenz ist es dem Insolvenzverwalter Jens Lieser von LIESER Rechtsanwälte aus Koblenz gelungen, die Thilmann Brot GmbH an die Ulrike's Kulturbackhaus GmbH mit Sitz in Andernach zu verkaufen. Der Kaufvertrag wurde inzwischen unterzeichnet. Über den Kaufpreis haben beide Seiten Stillschweigen vereinbart. Damit erwirbt nicht ein großer anonymer Bäckerei-Konzern, sondern die engagierte Unternehmerin sowie Bäcker- und Konditormeisterin Ulrike Schmitz mit ihrem Unternehmen ‚Ulrike's Kulturbackhaus‘ das in dritter Generation geführte Bäckereiunternehmen Thilmann Brot.

Backtradition erhalten

Die Unternehmerin steht selbst für Backkultur- und Backtradition, da in ihrer Familie das Backhandwerk bis auf das Jahr 1885 zurückgeht. Der inzwischen in der Region namhafte Bäckerei-Filialist Ulrike's Kulturbackhaus erwirbt insgesamt acht der bisher 20 Thilmann-Brot-Standorte. Die Übernahme der Filialen erfolgt ab dem 15. Januar 2023. Übernommen werden vom Erwerber die acht größten Thilmann-Brot-Filialen. Darunter zählen die Standorte: Kobern-Gondorf, Waldesch, Lahnstein, Koblenz-Metternich, Löhr Center Koblenz, Brey, Weißenthurm und Kruft. Gleichzeitig übernimmt der Erwerber die Produktionsstätte in Wolken und alle Mitarbeiter. Das Amtsgericht Koblenz hatte am 01. Dezember 2022 das Insolvenzverfahren über das Vermögen der Thilmann Brot GmbH eröffnet.

Zeit der Ungewissheit vorbei

„Das gesamte Backhandwerk und gerade die kleineren inhabergeführten Bäckereiunternehmen befinden sich seit längerer Zeit in einer schwierigen Situation. Umso mehr freue ich mich, dass wir in solch einem Marktumfeld für Thilmann Brot einen Käufer gefunden haben. So kurze Zeit vor Weihnachten ist es insbesondere für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine gute Nachricht, dass für sie nun die Zeit der Ungewissheit vorbei ist und sie im kommenden Jahr bei ihrem neuen Arbeitgeber, aber in gewohnter Umgebung neu durchstarten können“, sagt Insolvenzverwalter Jens Lieser.

Vorübergehende Schließung zwecks Umbau und Neueröffnung

Dem Insolvenzverwalter war es gelungen, den Geschäftsbetrieb von Thilmann Brot trotz erheblicher Verwerfungen am Markt aufgrund der stark gestiegenen Energiepreise zu stabilisieren und fortzuführen. Nach der Übernahme werden die acht vom Investor übernommenen Filialen bis kurz vor Weihnachten wie gewohnt weiterlaufen, bevor sie anschließend für wenige Wochen, aufgrund von notwendigen Umbauarbeiten in der Produktion, vorübergehend schließen werden. Von Anfang bis spätestens Mitte Januar 2023 an wird in diesen acht Filialen der Betrieb dann wieder regulär anlaufen und die Filialen unter dem Namen Ulrike's Kulturbackhaus ihren Kundinnen und Kunden wieder zur Verfügung stehen.

Gründe für die Insolvenz

Die Bäckereikette Thilmann Brot war zuvor als inhabergeführtes Unternehmen des traditionellen Backhandwerks unverschuldet in die Krise geraten. Erhebliche Preissteigerungen bei den Rohstoffen wie Mehl und Mehrkosten beim Personal sowie die Corona-Pandemie hatten dem Bäckereibetrieb Probleme bereitet. Als nun seit dem Ukraine-Krieg die Energiepreise für den Betrieb der Backöfen immens gestiegen waren und auch weiter steigen, hat Thilmann Brot nur noch Verluste erwirtschaftet. Letztlich konnten die finanziellen Belastungen nicht mehr aus eigener Kraft bewältigt und der Gang zum Insolvenzgericht nicht mehr verhindert werden.

Über die Thilmann Brot GmbH

Seit 1937 wirbt die Thilmann Brot mit dem Slogan „Natur – natürlich gebacken“. Genauso lange wird Thilmann-Brot auch aus reinen Naturprodukten hergestellt. Die Thilmann Brot GmbH ist die Spezialitätenbäckerei für Brot, Brötchen und Vollkornspezialitäten. Seit über 30 Jahren gehört die Großbäckerei dem Demeter Verband an und backt täglich 6 Sorten Demeter-Brot-Spezialitäten. Die Verarbeitung des Kornes erfolgt nach den für alle Demeter Erzeugnisse geltenden Grundsätzen der Erhaltung der wertvollen Inhaltstoffe. Das gesamtes Brotsortiment wird mit einem 3-Stufen-Natursauerteig, ohne jegliche Hilfs- und Fertigmischungen, gebacken. Die gebackenen Brote enthalten nur Mehl, Vollsauerteig, Meersalz und Hefe - so wie Verbraucher es von früher her kennen. Neben einer großen Brotauswahl bietet Thilmann ein umfangreiches Sortiment an Teilchen, Kuchen und Dauergebäck an, das ebenfalls täglich frisch gebacken wird.

Über LIESER Rechtsanwälte

LIESER Rechtsanwälte ist ein führendes Büro auf dem Gebiet der Insolvenzverwaltung, Restrukturierung und Sanierung. Von 16 Standorten u.a. in Koblenz, Saarbrücken, Bonn, Mainz, Frankfurt a. Main, Darmstadt, Mannheim, Köln, Stuttgart und Trier werden Mandate aller Größenordnungen und Branchen betreut. In über 3.000 Unternehmensinsolvenzverfahren hat LIESER Rechtsanwälte die Kompetenz bei der Fortführung und Sanierung von Unternehmen erfolgreich unter Beweis gestellt.

Weitere Informationen unter: www.lieser-rechtsanwaelte.de

Ansprechpartner für die Medien

Pietro Nuvoloni
dictum media gmbh
Zollstockgürtel 63 | 50969 Köln
Telefon: 0221 - 39 760 670
nuvoloni@dictum-media.de
www.dictum-media.de