

Betreiber des Wulsdorfer Buernhus stellen Insolvenzantrag: Was Gäste jetzt wissen müssen

von Maike Wessolowski 27. Juli 2026



Das „Wulsdorfer Buernhus“ bietet gute deutsche Küche und viele Fischgerichte. Foto: Petersen
Seit dem 1. Januar 2025 waren Danny Block und Husein Nikezic die Geschäftsführer des Restaurants Wulsdorfer Buernhus in Bremerhaven, doch seit vergangener Woche übernimmt ein vorläufiger Insolvenzverwalter die Geschäfte: Das Duo hat wegen einer drohenden Zahlungsschwierigkeit den vorläufigen Insolvenz-Antrag gestellt. Doch es gibt gute Nachrichten: Der Betrieb geht weiter.



Seit anderthalb Jahren betreiben Danny Block und Husein Nikezic (re.) das Restaurant Wulsdorfer Buernhus. Foto: Scheschonka

Zum vorläufigen Insolvenzverwalter ist Rechtsanwalt Jan Kind von Esche, Schümann, Commichau in Bremen bestellt worden. Der hat erst einmal gute Nachrichten für alle, die eine Feier gebucht oder einen Tisch reserviert haben: Der Betrieb des Traditionsrestaurants wird fortgeführt.

Für 21 Mitarbeiter Insolvenzgeld angefragt

„Ziel des Verfahrens ist es, den bekannten Restaurantbetrieb im Rahmen eines Insolvenzplans zu entschulden und im Interesse der Gläubiger, Gäste und Mitarbeiter dauerhaft zu erhalten“, macht Kind gegenüber der NORDSEE-ZEITUNG deutlich.



Das Fachwerkhaus bietet eine für Bremerhaven einzigartige Kulisse. Foto: Scheschonka

Der Betrieb des Wulsdorfer Buernhus wird vollumfänglich fortgeführt und alle 21 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollen weiter beschäftigt bleiben. „Zur Absicherung der Löhne und Gehälter der Belegschaft für die kommenden Monate wird derzeit eine Insolvenzgeldvorfinanzierung mit Zustimmung der Bundesagentur für Arbeit vorbereitet“, erklärt Kind.

Alte Gutscheine und schwache Sommermonate

Er hat auch schon einen Überblick, warum die beiden Geschäftsführer in wirtschaftliche Schwierigkeiten geraten sind. Der kreditfinanzierte Erwerb des Restaurant-Geschäftsbetriebs vor gut anderthalb Jahren war eine große finanzielle Belastung.

Dazu seien hohe Kosten entstanden, weil es arbeitsgerichtliche Auseinandersetzungen gegeben habe. Nicht einkalkuliert waren Belastungen aus übernommenen Gutscheinverpflichtungen ohne korrespondierende Einnahmen.

„Der gut vorbereitete und frühzeitig gestellte Insolvenzantrag erhöht die Sanierungschancen erheblich.“

Jan Kind, vorläufiger Insolvenzverwalter

Kind: „In den umsatzschwachen Sommermonaten konnte die Gesellschaft die laufenden Kosten perspektivisch nicht mehr fristgerecht bedienen, sodass ein Insolvenzantrag wegen drohender Zahlungsunfähigkeit gestellt werden musste.“

Lob nicht nur für die Küche: Unternehmer haben rechtzeitig reagiert

Er lobt die Umsichtigkeit der Unternehmer, die sich von Dr. Fritz Hänsel von der Kanzlei Blanke Meier Evers beraten lassen haben: „Der gut vorbereitete und frühzeitig gestellte Insolvenzantrag erhöht die Sanierungschancen erheblich.“

Der vorläufige Insolvenzverwalter Jan Kind sieht gute Chancen für eine Fortführung des traditionsreichen Gastronomiebetriebs. Gemeinsam mit Gesellschaftern und den Gläubigern soll ein Insolvenzplan entwickelt werden, der einen tragfähigen Schuldenschnitt ermöglicht und den Betrieb zukunftsfähig macht.

Grundlage sind die überschaubare Gläubigerstruktur mit drei Hauptgläubigern sowie die bereits erzielten und prognostischen Umsätze.

Das Restaurant ist beliebt, hat einen hohen Google-Score von 4,8 und bekommt gute Kritiken. Das Haus ist ein bedeutender Zeitzeuge: auch als Ehlerssches Bauernhaus bekannt, ist ein historisches Fachwerkhaus, dessen Ursprünge auf das Jahr 1780 zurückgehen.