

# Vom Landwirt zum Gastwirt

## Jürgen Bohling feiert 20-jähriges Jubiläum

**Hüttenbusch. Wie die Zeit vergeht: Fast hätte Jürgen Bohling übersehen, dass er schon 20 Jahre den Schützenhof Hüttenbusch führt. Als Wirt ist man eben sehr beschäftigt. Kurz vor dem Monatswechsel ist ihm dann doch noch eingefallen, dass er am 1. Dezember 1996 eröffnet hat.**

Gut beschäftigt war Bohling schon immer. Selbstständig auch. Allerdings als Landwirt. In Grasberg führte er den Familienbetrieb seiner Eltern fort, eine Hühnerfarm mit Legehennen. Nebenbei begann er gegen Ende der 80er Jahre, in der Gastronomie zu arbeiten. In den Sommermonaten hieß das mitunter sieben Tage die Woche durcharbeiten. Trotzdem fand er in den verschiedenen Gaststätten Freude am Beruf des Wirts: „Ich hab dann gemerkt, dass Gastronomie mein Ding ist“, berichtet Bohling.

„Ich habe mir drei verschiedene Läden angeguckt“, erzählt Bohling von seinen ersten Plänen, sich als Wirt selbstständig zu machen. „Zum Schützenhof Hüttenbusch habe ich auch Eier geliefert und bin dann mit den Besitzern ins Gespräch gekommen.“ Auf diesem Wege erfuhr Bohling überhaupt erst davon, dass die Gaststätte verkauft werden sollte.

Der Schützenhof hat eine lange Tradition. Das Gasthaus wurde Anfang des 20. Jahrhunderts gebaut, es existiert noch ein Foto aus dem Jahre 1924. In so langer Zeit gab es natürlich auch viele Besitzer. „So lange es Schützenhof Hüttenbusch hieß, war immer



**Jürgen Bohling betreibt seit 20 Jahren den Schützenhof Hüttenbusch.**

**Foto: jm**

alles gut“, erinnert sich Bohling an die Geschichte des Hauses. Als „Hüttenbuscher Hof“ hingegen hatte die Gaststätte zwischenzeitlich weniger Erfolg, auch wenn der Name sich bei den älteren Anwohnern durchaus eingepreßt hat.

„Ich wollte immer einen Laden, in dem ich mehrere Standbeine habe“, war sich der heutige Wirt schon damals sicher. Mit Kneipe, Küche, Kegelbahn und Saal war der Schützenhof schon gut ausgestattet. Auch Gästezimmer sind vorhanden. Bohling setzte von Anfang an auch auf besondere Veranstaltungen. Kohlfahrten, Himmelfahrtsfeier mit Live-Musik und die Erntewagenabschlussparty gehören zu den wichtigsten Höhepunkten des Jahres. Im Sommer bewirbt er mit seinem Team noch weitere Veranstaltungen außerhalb des Hauses.

Diese Standbeine braucht er auch. Seit der Einführung des

Euro sei es schwieriger geworden, die Menschen in die Gaststätten zu locken. „Essen und trinken müssen wir alle, aber nicht unbedingt in der Gaststätte.“ Deshalb müsse man neue Wege gehen. Damit hat Bohling gleich im ersten Jahr angefangen und konnte sich einen Namen machen. Aktuell kümmert der Wirt sich um das Gebäude selbst. Im Sommer wurde der Lokalbereich renoviert, als nächstes ist der Saal dran. Auch die Speisekarte wurde um einige vegetarische Gerichte erweitert. Seinen wohlverdienten Ruhetag hat er seit der Renovierung am Mittwoch, nicht mehr montags. Alleine schultert man 20 Jahre als Wirt natürlich nicht. „Mein Team macht einen guten Job“, lobt Bohling seine langjährigen Mitarbeiter. Den nächsten 20 Jahren steht also nichts im Wege - solange der Schützenhof seinen Namen behält.