Treffpunkt mit großer Tradition

Schnitzeljagd: Wie Jürgen Bohling die Gäste zu seinem Schützenhof nach Hüttenbusch lockt

FOTOS: CARMEN JASPERSEN

Jürgen Bohling ist der Chef des Schützenhofs Hüttenbusch.

VON IRENE NIEHAUS

Worpswede. Abseits von Worpswede liegt Hüttenbusch mit seinem Schützenhof. Seit 1996 betreibt Jürgen Bohling das bekannte Gasthaus am Rande der kleinen Ortschaft. „Nach der Pandemie läuft jetzt alles Gott sei Dank wieder normal, mir geht es gut, ich bin zufrieden", sagt der 63-Jährige.

Egal, ob nach einer Radtour, einem Besuch im etwa sechs Kilometer entfernten Künstlerdorf oder einfach so – den über 110 Jahre alten Schützenhof nutzen all jene als Einkehrmöglichkeit, die ein bodenständiges Ambiente und den ländlichen Charakter mögen. Während man im Haus unverfälschte Gaststättentradition erlebt, sitzt man draußen im Biergarten. „Viele Radfahrer kommen vorbei, die hier gerne eine Pause einlegen", berichtet Bohling. Und wenn der Nachwuchs quengelt, ist die Rettung nicht weit: Vom Schützenhof ist es ein Katzensprung zum Natur- und Geschichtspfad, der auf einer Länge von 1,3 Kilometern durch die typische Landschaft der Region führt, Wald, Heide und Moor grenzen da aneinander.

Saganaki auf der Karte

Bohling setzt auf gutbürgerliche Küche. Die Gäste kommen gern unter der Woche, aber auch am Wochenende, um gemütlich zu speisen. Die Karte ist solide, von Salat über Meeresspezialitäten bis zu traditionellen norddeutschen Gerichten. Die Saganaki, ein gebackener Schafskäse, und weitere Speisen locken auch Vegetarier. Das Drive-In-Geschäft, während des Lockdown ins Leben gerufen, läuft nach Corona weiter. Am Wochenende brummt der Laden vor allem am Sonntagabend, wenn die Leute zwischen 17 und 20 Uhr zum Essen kommen. „Dann kann es schon mal kritisch werden, einen Tisch zu kriegen", erzählt der Gastwirt. Unter den bis zu 120 Besuchern seien viele Stammgäste. Dem gebürtigen Grasberger sei nichts in den Schoß gefallen, die Anerkennung in der Bevölkerung und den Zulauf habe er sich erst mal erarbeiten müssen. „Wir liegen ja nicht so verkehrsgünstig, dass viele Menschen an unserem Haus vorbeifahren", so Bohling. Wichtig sei, die eigene Arbeit immer wieder zu hinterfragen, zu schauen, ob man noch aktuell ist, ob bei der Karte, die jeden Monat geändert werde, oder bei der Deko.

Feiern für bis zu 6000 Menschen

Das Lokal hat sich im Ort als Treffpunkt etabliert, nicht nur als Restaurant, hier finden auch regelmäßig Veranstaltungen statt, die dem Gastronomen wichtigen Umsatz bringen. An Feiertagen wie Himmelfahrt oder zur Erntewagenabschlussparty ziehe es die Menschen in Scharen zum Gasthof, um die Nacht zum Tag zu machen. Dann feierten draußen zwischen 2000 und 6000 Besucher, so Bohling. Zu den ein bis zwei Spargelpartys im Jahr kämen 100 bis 150 Menschen, beliebt seien auch die Kohlessen.

Dann gibt es jeden Sonntag einen Tanztee. Quer durch die Gesellschaftsschichten hindurch finden sich hier alle, die sich gerne richtig klassisch zu Rumba oder Cha-Cha-Cha bewegen, aber auch aktuelle Musik mögen. Das überwiegend aus Paaren bestehende Publikum reise aus Bremen, Bremerhaven, Westerstede oder Cuxhaven an oder komme aus der näheren Umgebung. „Die 80 bis 100 Gäste sind sehr wichtig für uns", sagt Bohling. Nahezu ausgedient habe dagegen die Kegelbahn, sie werde immer seltener genutzt, die Nachfrage stagniere seit Jahren.

Wer eine große Feier plant, kann sie im Schützenhof feiern: Es gibt einen Saal mit Platz für 150 Gäste. Doch immer mehr Hochzeitspaare und Geburtstagskinder wollen offenbar im kleineren Kreis feiern, den Trend beobachtet Bohling seit zehn Jahren. Luden Brautpaare früher 100 bis 150 Gäste ein, seien es heute 60 bis 80. Bohling führt es auf finanzielle Gründe zurück, wenn Paare sich für eine kleine Feier entscheiden. Auch die Geburtstagsrunden bestünden inzwischen aus zehn bis 20 Prozent weniger Teilnehmern als früher.

Gastronomischer Mix

Erfolg und Umsatz basieren bei Jürgen Bohling auf dem gastronomischen Mix. Zu dem gehören auch einige Hotelzimmer, die regelmäßig belegt sind, etwa von Monteuren oder Fahrradgruppen. Außerdem arbeitet er noch als Festwirt auf Veranstaltungen in anderen Ortschaften. „So wie es läuft, ist es optimal", sagt der Hüttenbuscher. Auch nach 27 Jahren liebe er seinen Beruf als Gastwirt. Allerdings können lange Arbeitstage, die mitunter 20 Stunden dauern, ganz schön schlauchen. Auch die gestiegenen Energiekosten und fällige Reparaturen an dem großen Objekt stellen eine Belastung dar. Vor seiner Zeit im Schützenhof betrieb er übrigens eine Hühnerfarm im Grasberger Ortsteil Seehausen mit rund 19.000 Hühnern.

Vom Personalmangel in der Gastronomie blieb Bohling bisher jedoch verschont. Dass der Betrieb im Schützenhof reibungslos läuft, garantiere das Team aus vier Festangestellten und zirka 45 Minijobbern, Jürgen Bohling kann sich auf seine Mitarbeiter verlassen, sagt er. Einen Wermutstropfen gebe es allerdings: Es fehlt ein Nachfolger für den Schützenhof. Sein Sohn möchte das Lokal nicht übernehmen. „Es wird nicht einfach werden, jemanden zu finden", bedauert Jürgen Bohling. Er habe entschieden, noch vier bis fünf Jahre weiterzumachen, aber was danach kommt, stehe in den Sternen.

Gastwirt Jürgen Bohling zapft ein Bier in seinem Schützenhof.

Schützenhof Hüttenbusch

Mühlendamm 3, 27726 Worpswede. Öffnungszeiten: montags bis freitags ab 17 Uhr (mittwochs Ruhetag), sonnabends ab 17 Uhr und sonntags ab 11 Uhr; E-Mail: Juergen_bohling@web.de; Internetadresse: http://schuetzenhof-huettenbusch.de

Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln und Pilzen: 16,80 Euro; Portion Pommes: 3 Euro; Bier 0,2 l: 2,20 Euro, 0,3 l: 3,20 Euro; Wasser 0,25 l: 2,50 Euro; vegetarische und vegane Küche: ja ENE

Aus vielen Dörfern sind sie nicht wegzudenken, dennoch ist es für die Landgasthäuser schwieriger geworden, sich auf dem Markt zu behaupten. Wir haben uns aufgemacht, einige der Landgasthöfe in der Region aufzusuchen und mit den Wirtinnen und Wirten zu sprechen. Wie läuft es in der Gaststätte? Wird der Saal noch gebucht? Was bestellen die Gäste am liebsten und was kosten eigentlich das Bier und das Schnitzel? Was dabei herausgekommen ist, lesen Sie in loser Folge in unserer „Schnitzeljagd".