

# **Familie Büscher- seit 125 Jahren Gastronomie in Bielefeld-Quelle**

Es begann alles mit einer Schmiede auf dem Hof Quelle Nr. 17:

1880 machte sich Heinrich Büscher als Schmiedemeister selbstständig. Aus gesundheitlichen Gründen konnte er diesem Gewerbe aber nicht lange nachgehen, und so eröffnete mit seiner Frau Anna einen Lebensmittelladen, in dem auch gerne mal ein Bier oder Schnäpschen getrunken wurde.

Heinrich beantragte daraufhin eine Schankkonzession.

**1884** war es dann soweit:

Der Dorfkrug öffnete seine Türen. Die Gemeinde Quelle zählte zu der Zeit 1.170 Einwohner.

**1894** wurde die Wirtschaft für die Gästeschar zu klein, und so baute Heinrich Büscher ein neues, größeres Haus der Dorfkrug wurde zum Restaurant „Zur Rennbahn“. Jetzt gab es zwei Schankräume, aber auch noch das Lebensmittelgeschäft, in dem auch Porzellan, Glas-, Seil- und Eisenwaren angeboten wurden.

Nun konnten auch Vereine bewirtet werden, darunter der Queller „Raucherclub“ und der Gesangsverein.

**1913** wächst mit der Einwohnerzahl Quelles auch das Haus Büscher: Ein 250 qm großer Saal wird gebaut.

**1928** übergibt Heinrich Büscher die Geschäfte seinem Sohn Emil, der gerade einmal 25 Jahre alt ist.

**1928 bis 1932** wird mit vereinten Kräften noch einmal groß umgebaut. Der Saal bekommt 100 qm dazu, der Lebensmittelladen muss in den Vorbau umziehen, wodurch zwei weitere Gesellschaftsräume entstehen.

**1935** wird das Hotel Büscher geboren. Emil Büscher baut in diesem Jahr zehn Fremdenzimmer.

**1948-1956** Die „Queller Lichtspiele“ halten Einzug in den großen Saal. Hier wird Queller Kinogeschichte geschrieben.

**1959** kann man im Hotel Büscher nun auch der Kegelleidenschaft nachgehen. Auf den Bau der ersten Kegelbahn folgt schnell eine zweite.

**1965** steht die dritte Generation parat. Emil Büscher übergibt seinem Sohn Willi mit Ehefrau Susi die Leitung.

**1972** entstehen noch einmal 12 Hotelzimmer und Familie Büscher zieht in den neuen Anbau.

**1984** wird das 100-jährige Bestehen groß gefeiert. Im diesem Jahr übernimmt Andreas Büscher die Küchenleitung.

**1988** Andreas Büscher besteht die Prüfung zum Küchenmeister vor der IHK Dortmund.

**1990** des Bauens immer noch nicht müde.... Der alte Kotten wird abgerissen. Dort entstehen zehn Doppelzimmer. Die alte Küche wird gleich mit vergrößert.

**1994** eine große Küche braucht 2 Küchenmeister Petra Moritz besteht ebenfalls ihre Prüfung.

**1997** Andreas Büscher übernimmt den Hotelbetrieb und fängt an zu renovieren – wie schon die Generationen vor ihm. Alle Hotelzimmer werden mit neuen Möbeln ausgestattet.

**1998** heiraten Petra Moritz und Andreas Büscher. Im selben Jahr werden der große und der kleine Saal neu gestaltet. Bei Büscher`s kann man jetzt unter 1.000 Sternen feiern- einmalig in Bielefeld!

**2000** wird der Biergarten mit Holzmöbeln und bunten Blumenbeeten zu neuem Leben erweckt. Im Sommer lässt es dort stilvoll sitzen, essen und trinken.

**2006** entsteht in Untergeschoss eine Vinothek. Dort wartet eine große Auswahl an Weinen darauf, in einem urgemütlichen Ambiente verköstigt zu werden.

50 Jahre ist es her... bei Büschers wird mit einem alten Filmprojektor das Kino im Saal zu neuem Leben erweckt ! Jetzt finden in regelmäßigen Abständen kulinarische Filmabende mit Filmklassikern und einem dazu passenden Menü statt.

**2007** erhalten alle Hotelzimmer neue Gardinen, Betten und moderne Flachbildschirme.

**2008** wird das komplette Restaurant renoviert. Jeder Raum ist nach einem anderen Motto mit Wandmalereien des Künstlers U.Salimov und massiven Holzmöbeln individuell gestaltet.

**2009** die 5.Generation kommt! Patrick Bolte, Küchenmeister und Karina Büscher, Hotel-Betriebswirtin, steigen nach ihren Wanderjahren mit in den Betrieb ein. Eine Kombination aus Erfahrung, neuen Ideen und geballter Fachkompetenz wird den Betrieb auch weiterhin erfolgreich sein lassen.

### Stationen von Karina Büscher

Ausbildung zur Köchin

im Parkhotel Gütersloh

2. Platz bei den Nordrhein Westfälischen

Jugendmeisterschaften

Köchin im fünf Sterne Hotel Engel in Baiersbrunn

Köchin im Victorian Düsseldorf (1 Michelin Stern)

zuständig für die Patisserie

Köchin im fünf Sterne Hotel Brandenburger Hof

(1 Michelin Stern)

hier leitete Sie zusammen mit Patrick die Patisserie

Köchin im Restaurant Felix

im fünf Sterne Hotel Adlon, Berlin

Leiterin der Patisserie

Studium an der Hotelfachschule Berlin

Karina ist jetzt staatlich geprüfte Betriebswirtin

für das Hotel - und Gaststättengewerbe

### Stationen von Patrick Bolte

Ausbildung zum Koch

im Steigenberger Parkhotel in Düsseldorf

2. Platz bei den Stadtmeisterschaften

der Jungköche in Düsseldorf

4. Platz bei den deutschen Meisterschaften

der Jungköche in Düren

Koch bei den Richard Wagner Festspielen in Bayreuth

Koch bei Alfred Klink im Colombi Hotel in Freiburg

(18 Punkte, 1 Michelin Stern)

Koch im Restaurant Victorian in Düsseldorf bei Bobby Bräuer

(17 Punkte, 1 Michelin Stern)

Chef Patissier der Quadriga im Brandenburger Hof in Berlin

bei Bobby Bräuer

(17 Punkte, 1 Michelin Stern)

Küchenchef im Restaurant Berlin – Sankt Moritz

2008 Küchenmeisterprüfung als Lehrgangsbester

15 Punkte im Gault Millau 2009

2 ½ Kochlöffel im Aral Schlemmer Atlas 2009

2 Diamanten und einen Varta Tipp im Varta Führer 2009

2 Hauben im großen Restaurant Guide

1 F im Feinschmecker

1. Platz bei der Tour de Gourmet Berlin / Brandenburg 2007/2008

Eines der jüngsten professionellen Mitglieder

bei der Chaine de Rotisseurs

2006 Nominierung zum Aufsteiger des Jahres in Berlin

2007 Nominierung zum Aufsteiger des Jahres in Berlin

Patrick zählt zu den 12 besten Köchen in Berlin

und zu den 270 besten Köchen in Deutschland.

Wenn man die vielen Jahreszahlen der Um- und Anbauten, Renovierungen und Veränderungen liest und die vielen Hände denkt, die das Hotel zu dem gemacht haben, was es heute ist, wird deutlich, dass dahinter immer das Wohl der Gäste stand. Dieser Gedanke leitet Familie Büscher auch heute: „Unseren Gästen soll es gutgehen! Bei uns können sie lecker essen, Feste feiern, gut trinken und erholsam schlafen.“