

SCHÖNEN URLAUB!

Emil Sickendiek verwöhnt im Restaurant „Alte Schenke“ auf höchstem Niveau



„Ein Aufenthalt bei uns muss für den Gast wie ein Kurzurlaub sein!“

Wer hinter dieser klaren Ansage eine Sterneküche mit molekularer High-tech-Küche vermutet, der irrt. Und zwar erstens gewaltig und zweitens zum guten Glück. Das Wohlfühl-Versprechen gibt vielmehr Emil Sickendiek ab, 28 Jahre jung und Chefkoch in der Alten Schenke. Und die steht nicht in Köln, München oder Hamburg, sondern in Bockhorst. Zum guten Glück.

Schon der Weg zum Eingang mit der imposanten Dorfkirche, die durch das 1893 gefundene Triumphkreuz aus dem 12. Jahrhundert Berühmtheit erlangte, begleitet den Gast mit einem besonderen Ambiente bis in den Innenraum. Eine gelungene Kombination aus alt und neu lädt zum Verweilen ein, Fliesen wie aus Urgroßmutterns Zeiten, antike Schränke, warme Holzöne mit einem Schuss Moderne. Das Konzept des 2008 modernisierten Restaurants stimmt. Nicht nur beim Ambiente, sondern ebenso bei den Leistungen der Küche. Offensichtlich, denn die Stammkundschaft der Alten Schenke, die Emil Sickendiek in vierter Generation führt, kann kaum irren. „Wir haben Gäste aus Lippstadt, die seit 40 Jahren jeden, wirklich jeden Sonntag zum Essen kommen“, berichtet Sickendiek nicht ohne Stolz.

Dieser Stolz könnte auch aufkommen, wenn der junge Chef auf »



Qualität statt Schickimicki: Emil Sickendiek bietet in der Alten Schenke in Bockhorst (nahe Versmold) kreative Perfektion.

seine Vita zurück blickt. Einer dreijährigen Ausbildung in Lengerich folgten Aufenthalte im Königshof in München, im Landhaus Scherrer in Hamburg oder bei Sackmann im Schwarzwald. Top-Adressen der gehobenen Gastronomie - der Weg führte ihn jedoch geradewegs in den elterlichen Betrieb zurück. Warum? „Ganz einfach, Bockhorst ist für mich Heimat, hier hängt mein Herz. Und nur wo man auch mit dem Herzen zuhause ist, kann man auch jeden Tag aufs Neue Höchstleistungen vollbringen.“

Und die bringt Sickendiek mit seinen vier Köchen jeden Tag in der für den Laien erstaunlich kleinen Küche. Dabei stehen für den „super Chef“, wie er von der Crew bezeichnet wird, zwei Dinge im Mittelpunkt: Das Produkt und der Gast. Schickimicki ist Fehlanzeige in der Alten Schenke, Abstriche bei der Qualität gibt es jedoch in keiner Weise. „Das Produkt muss Top-Qualität haben, ohne wenn und aber“, stellt Sickendiek klar. Dafür fährt er auch höchstpersönlich zu den regionalen Anbietern, schaut sich die Ware an, kümmert sich. Für ihn eine Selbstverständlichkeit, denn der Gast kann sich in der Alten Schenke auf Perfektion freuen. Zum Beispiel beim Lammfilet unter der Pumpnickelkruste. Hört sich seltsam an, schmeckt aber traumhaft und zeigt die Kreativität des Chefs: „Ein hochwertiges Produkt mit vermeintlich einfachen oder in Vergessenheit geratenen Zutaten zu kombinieren, das ist eine Kunst. Und fordert uns jeden Tag aufs Neue heraus.“

Alle 14 Tage wird die Speisekarte komplett ausgetauscht, das erfordert Kre-

ativität, Weitblick und vor allem Liebe zum Beruf. Die spiegelt sich auch in 14- oder 16-Stunden-Tagen wider. Das Privatleben kommt fast zwangsläufig zu kurz, aber in Frage stellt Sickendiek seinen Beruf nicht, im Gegenteil. „Das ist mein Traumberuf, auch wenn er auf Kosten des Privatlebens geht.“

60 Gäste können in der Alten Schenke bewirtet werden. Ein volles Haus ist für den Chefkoch die Krönung seines Schaffens. Und der Vergleich zum Handball ist schnell gefunden. „Das ist für uns ein Champions-League-Spiel. Das Adrenalin brauchen wir. Dann ist Stress angesagt, keine Frage, ich bin



der Dirigent, der Trainer meines Teams und muss zusehen, dass jeder seine Höchstleistung auf den Punkt abliefern kann“, umschreibt er Szenarien, die an Weihnachten, Silvester oder Ostern Gang und Gabe sind.

Am Ende des Tages serviert Sickendiek „einen Klassiker, der allerdings selten so gut ist wie hier“. Auf das gespannte Warten folgt durch den freundlichen, aber angenehm unaufdringlichen Service ein Wiener Schnitzel. Und das ist in der Tat selten so gut, wie in der Alten Schenke. Die Panade luftig leicht, das Fleisch hauchdünn – der Kurzurlaub hat längst begonnen. «