



*Ausschau nach
Gästen muss
Emil Sickendiek
nun wahrhaftig
nicht halten:
Wer sichergehen
will, reserviert ...
rechtzeitig*

Heute: Emil Sickendiek jr.

Um Heimatgefühle am Leben zu halten, bedarf es einer ganz besonderen seltenen Erfahrung: Man muss die Rezepte und Menschen dafür kennen und lieben

Wer was wird, wird Wirt. Dieser Wahlspruch gilt in der Familie Sickendiek nun bereits seit Generationen. „Wir sind seit Jahrhunderten hier ansässig“, sagt Emil Sickendiek III., und ein gewisser Stolz schwingt darin mit. Heute ist die Alte Schenke in Versmold eine der beliebtesten Adressen in Westfalen, wenn es um die raffinierte Zubereitung regionaler Speisen geht. 14 Punkte im Gault Millau drücken dies auch schwarz auf weiß aus. „Wir können aber noch mehr“, sagt Emil Sickendiek IV., der 26-jährige Küchenchef des Hauses. Ein bis zwei Punkte zusätzlich könnten es schon noch werden, dieser Ehrgeiz ist da.

Die Gäste sind jetzt schon höchst zufrieden. Wer an einem schönen Sommertag den Gasthof im Schatten der Bockhorster Dorfkirche besucht, entdeckt Autoschilder aus ganz Westfalen, aber auch aus dem Ruhrgebiet und Niedersachsen. Selbst Ministerpräsident Jürgen Rüttgers kam einmal in den Genuss, bei Sickendieks Pumpernickeltaler mit Schnippelschinken und Spargelsalat zu genießen.

Seit 1619
wohnt die Familie im



heutigen Vermold-Bockhorst. 1748 wurde sie Pächter der Räumlichkeiten, in denen heute noch Gäste verwöhnt werden, 1850 ging es dann richtig los mit der Gastronomie. Die Alte Schenke wurde zur damaligen Zeit im Kolonialwarenladen der Familie neben einer Bäckerei als Nebenerwerb betrieben. Die Einheimischen holten sich hier ihren Schnaps und ihr Bier ab, bekamen Schinken, Brot und Pumpnickel. Ein eigener Halbbitter, der „Sickendieker“, machte den Familiennamen auch über die Grenzen Vermolds hinaus bekannt.

Erst zu Beginn der 70er-Jahre wurde die Gaststätte zum Vollerwerb. 1976 übernahm Emil Sickendiek III., kochte jedoch nicht selbst, sondern beschäftigte einen Küchenchef. 2006 dann kam Emil junior ins Haus, nachdem er sich auswärts die ersten Sporen verdient hatte. Er wurde in Lengerich ausgebildet, kam über den Söllner Hof und den Königshof (ein Stern) zurück nach Vermold.

„Ich will unbedingt gute Qualität bieten“, sagt der junge Koch, „verzichte aber keineswegs auf Bodenstän-

digkeit.“ Dieses Glaubensbekenntnis offenbart sich beim Betrachten der Speisekarte.

Neben feiner westfälischer Küche widmet sich Sickendiek auch der leichten und modernen Landhausküche. So finden sich Vorspeisen wie knusprige Reibekuchen und westfälischer Kalbszungensalat ebenso auf der Karte wie dünne Scheiben von der gepökelten Schinken-Sülze mit Curry-Koriandermarinade und asiatischem Gemüsesalat. Alles wunderbar zubereitet, mal deftig, mal delikat, immer auf hohem Niveau. Und man kann sich beides an einem Abend gönnen. Warum nicht mit einem Ciabatta-Sandwich mit Thunfisch und Entenstopfleber beginnen und als Hauptgericht eine kross gebratene Spanferkelschulter genießen?

Kurze Wege sind ein wichtiges Stichwort in Sickendieks Küchenphilosophie. Das Wild kommt aus der eigenen Jagd, Emil senior ist begeisterter Waidmann. Seit vielen Jahren wird Bockhorster Spargel verarbeitet, Perlhühner werden extra für die Alte Schenke gezüchtet. »

Und zu Ostern gibt es natürlich Zicklein.

Selbstverständlich bekommt man hier ein ordentliches Pils, doch hat die Alte Schenke auch für Freunde vor allem deutscher Weine allerhand zu bieten. Stammgast möchte man sein: Für die wurde nämlich ein Weindepot eingerichtet.

Man kann seine Lieblingsweine einlagern und zum

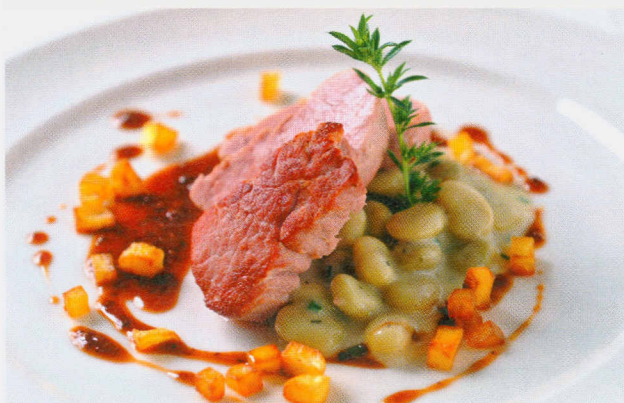
Essen servieren lassen. Kein Wunder, dass bei einer solchen Behandlung viele Stammgäste bereits in der zweiten und dritten Generation in die Alte Schenke kommen. #W

Alte Schenke, Bockhorst 3, 33775 Versmold, Tel. 05423-942 80
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag ab 17.30 Uhr,
Sonn- und Feiertags ab 12 Uhr. www.alteschenke.de

Von Willi Keinhorst

Gepökelte Jungschweinlende auf einer Pumpnickelsoße mit dicken Bohnen in Rahm und gerösteten Kartoffelwürfeln

Fotos: Ralf Meier (3)



Für 4 Personen:

Gepökelte Jungschweinlende: pro Person 3 Medaillons, ca. pro Stück 50 - 60 g, von einer gepökelten Jungschweinlende (beim Metzger vorbestellen)

Soße: 0,5 ltr. Rinderbrühe, 200 g geriebenes Pumpnickel, 1 EL Apfelkraut, Salz, Pfeffer

Die Medaillons bei mäßiger Hitze von jeder Seite ca. 5 - 6 Minuten goldbraun braten und warmstellen. Die Rinderbrühe erhitzen, den geriebenen Pumpnickel einstreuen mit Apfelkraut, Salz, Pfeffer abschmecken und einkochen lassen.

Dicke Bohnen in Rahm: 250 g magerer Speck, 750 g dicke Bohnenkerne (mit Schale ca. 2,5 kg), 1 Zweig Bohnenkraut, 1 Zwiebel, 40 g Butter, 1 TL Mehl, 1 Tasse feine Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 150 ml Sahne, 1 Schuss Weißweinessig

Räucherspeck mit Bohnenkraut und den dicken Bohnenkernen in einem Topf mit 200 ml Wasser aufsetzen und ca. 30 Minuten garen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter im Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Das Mehl einrühren und die heiße Gemüsebrühe hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Sahne unterrühren, dann mit dem Weißweinessig abschmecken.

Geröstete Kartoffelwürfel: 4 große Kartoffeln in feine Würfel schneiden, Bratfett, Salz und Pfeffer

Die Kartoffelwürfel kurz im kochendem Wasser abkochen, auf einem Tuch abtropfen lassen, anschließend in heißem Fett in der Pfanne goldbraun braten.

Alle Rezepte zum Nachkochen und Freuen finden Sie unter: www.feinewelt-westfalen.de

Feine **WELT**
WESTFALEN – DIE SCHÖNSTEN SEITEN DER REGION

Impressum

feineWELT ist das Magazin in der WELT am SONNTAG
Regionalausgabe Westfalen
Redaktionsleitung
Dr. Willi Keinhorst (verantw.)
Redaktion Uwe Petersen;
WELT am SONNTAG NRW

Anzeigen
Karl-Heinz Zechner
Clemens Braun (verantw.)
Gestaltung/Realisation
MITTELPUNKTWERBEAGENTUR,
Hamburg

Nächste Ausgabe:
2. Mai 2010 in WELT am
SONNTAG, Westfalen
Anzeigenschluss:
26. März 2010
Media-Hotline:
Birgit Hölter 0211/159 268-43

Anzeigenverlagsvertretung
MEDIA CONTACT
Torsten Stiegemann
0234/911 77 80
torsten.stiegemann@
axelspringer.de
www.feinewelt-westfalen.de