

Gasthaus Alte Schenke

Die Alte Schenke der Familie Sickendieck ist schon seit 1850 immer ein besonderer Ort der Begegnung für die Bockhorster und die vielen auswärtigen Gäste gewesen. Schon in der ersten deutschsprachigen Ausgabe des Restaurantführers Gault Millau von 1983 fand die Alte Schenke ihre Erwähnung, wenn auch nicht so, wie es sich ihre Inhaber damals gewünscht hätten. Aber seit 1983 ist viel Zeit vergangen und seit der Eröffnung im Jahre 1850 haben Generationen von Sickendieks das Bild dieses Gasthauses geprägt.



Seit dieser Zeit wurde die Alte Schenke in dem Kolonialwarenladen der Familie als Nebenerwerb betrieben. Sie machte den kleinsten Teil des Ladens und der hier auch betriebenen Bäckerei aus.

In dieser Schankwirtschaft holten sich die Einheimischen des Abends ihren

Schnaps (Westfälischer Korn und Doppelwacholder) ab. Er wurde damals noch aus Glasballons abgefüllt. Auch mit Bier versorgten sich die Bockhorster hier auf ähnliche Weise.

Selbst hergestellte Produkte wie Westfälischer Knochenschinken, Wurstebrei,

Brot und Pumpernickel waren bei den Kunden und Gästen sehr beliebt. Der „Sickendiecker“, ein westfälischer Halbbitter machte den Namen der Familie weit über die Kirchengemeinde Bockhorst hinaus bekannt. Bald kamen auch die Kurgäste aus dem nahen Rothenfelde. Ab den 1930er Jahren wurde die Alte Schenke verstärkt von den Kurgästen aus Rothenfelde aufgesucht. Sie waren es wohl letztlich auch, die dieses Gasthaus weit über die Grenzen von Bockhorst und Versmold hinaus bekannt gemacht haben. Vom Ende der 1950er bis in die 1960er Jahre nahm die Gastronomie so stark zu, dass die Bäckerei geschlossen wurde. Das Lebensmittelgeschäft folgte 1971. Anfang der 1970er Jahre wurde die Gastronomie zum Vollerwerbsbetrieb und auf Grund der guten westfälischen Küche immer bekannter in der Region. 1976 übernahm Emil Sickendieck der III. die Regie im Haus. Die Standardkarte wurde erweitert und 1982 erstmals ein Koch eingestellt. Endgültig überregional bekannt wurde die Alte Schenke, als Sie im Gault Millau vorgestellt wurde. Sie wurde mit 9,5 von 20 möglichen Punkten nicht gerade posi-



Geschäftsführer Emil Sickendieck III. und Küchenchef Emil Sickendieck IV.

tiv bewertet. In erster Linie rätselte man, ob es wohl an der „heilen Welt“ liegen würde, die hier präsentiert wird, dass die Parkplätze voll stünden mit Luxuskarossen, denn die Bratkartoffeln würde man woanders besser bekommen. Im Laufe der Jahre hat man sich in der Bewertung gesteigert bis auf 16 Punkte, was dem Niveau eines Sternerestaurants entspricht. Heute ist es in erster Linie die Küche des Hauses, für die viele Gäste eine lange Anreise in Kauf nehmen. Die Speisekarte teilt sich die traditionell westfälische und die moderne Landhausküche. Die Fischgerichte von Emil Sickendieck IV., der hier 2006 die Regie als Küchenchef übernommen hat, werden von den Testern in

den höchsten Tönen gelobt.

Der 1983 geborene Junior absolvierte seine Ausbildung in Lengerich, kam über den Söllner Hof und den mit einem Michelin Stern dekorierten Königshof (beide in München) zurück in die Heimat. Zusammen mit 25 Köchen am Herd zu stehen, war nicht sein Ding. Da ging ihm zuviel Kreativität verloren. In der Küche der Alten Schenke setzt er bei seinen Gerichten auf absolute Qualität der Produkte und auf kurze Wege. So kommt das Wild aus der eigenen Jagd (1800 ha, die als Jagdgemeinschaft mit anderen Bockhorstern betrieben wird). Seit 25 Jahren wird Bockhorster Spargel verarbeitet und die Perlhühner werden für Familie

Sickendieck hier in Bockhorst gezüchtet. Der Schinken wird noch heute nach Großvaters Rezept kalt über Buchenmehl geräuchert.

Die alten Bockhorster Spezialitäten wie Wurstebrei aus bestem Rindfleisch mit Graupen oder knusprige Reibekuchen mit Bauernschmand und Schnippelschinken und Schweineohren-Salat bereitet Emil Sickendieck IV. genauso souverän wie Atlantik Steinbutt mit Trüffelsauce.

Im aktuellen Gault Millau wird die Küche des Juniors mit 14 Punkten bewertet. Emil Sickendieck IV. macht aber keinen Hehl daraus, dass er wieder die 16 Punkte anstrebt.



Bei den Getränken setzt die Familie ebenfalls auf Bodenständigkeit. Auf der umfangreichen Weinkarte dominieren die Gewächse deutscher Winzer, besonders der Riesling.

Für Stammgäste wurde ein Weindepot eingerichtet. Sie können ihre privaten Lieblingsgewächse hier einlagern und sich ihre eigenen Weine zu einem guten Essen servieren lassen. Ein besonderer Service des Hauses.

Es gibt da aber auch noch die Weinhandlung der Alten Schenke. Von deren Ange-

bot machten die Gäste gerne Gebrauch. Auch bei den Spirituosen setzt man gerne auf Regionales.

2008 hat Familie Sickendiek dem Landgasthof eine umfassende Neugestaltung gegönnt. Mit dem neu entstandenen, hellen Erscheinungsbild ist so in der „neuen“ Alten Schenke eine vielversprechende Mischung aus Tradition und modernem Charme entstanden. Ohne den unverwechselbaren Charakter des Traditionshauses aufzugeben, ist so neben dem klassischen Restaurantbetrieb ein Ort für

junge und spontane Gäste entstanden, die sich in einer entspannten Atmosphäre wohl fühlen.

Das Haus bietet 70 Gästen Platz. Auf der Terrasse sind noch einmal so viele Plätze vorhanden.

Im Sommer im Schatten der alten Bockhorster Kirche die vorzügliche westfälische Küche zu genießen, muss ein besonderes Erlebnis sein.

www.alteschenke.de