

-> Wir über uns

GESCHICHTE DER FAMILIE SICKENDIEK IN BOCKHORST

WO WURSTEBREI ZUR DELIKATESSE WIRD !

Das Fachwerkhaus der Familie Sickendiek, in der sich die Alte Schenke befindet, ist 1748 erbaut worden. Am 7. Mai 1888 erhielt Friedrich Sickendiek, geboren am 20.4.1838 in Bockhorst, die Konzession zur Betreibung einer Schankwirtschaft, die Alte Schenke wurde geboren. Wer nun glaubt, das hier die weitverbreitete französisch orientierte, "Nouvelle Cuisine" gepflegt wird, der muß seine Meinung nach einem Blick auf die Speisekarte sofort revidieren. Das Gasthaus Alte Schenke bietet seit jeher eine westfälisch-bodenständige Regionalküche, die ausschließlich aus heimischen Frischprodukten zubereitet wird - und das mit Perfektion und Liebe zur Kochkunst, traditionellen Rezepten und Gerichten, das sie zurecht in vielen namhaften Gastronomieführern zu den besten Restaurants in dieser Region gezählt wird. Seit 1993 ist die Alte Schenke beim Patentamt in München als Warenzeichen eingetragen.



Bevor wir uns jetzt weiter mit den kulinarischen Genüssen dieser Westfälischen Adresse beschäftigen, wenden wir uns erst einmal der Geschichte und den Inhabern dieses traditionellen Hauses zu.

In den Fachwerk- und Bürgerhäusern am Bockhorster Kirchplatz wurde seit mehr als 6 Generationen eine Bäckerei, Kolonialwarengeschäft und eine Gaststätte als Nebenerwerbsbetrieb geführt. Zu den Spezialitäten gehörten damals das eigene Schwarzbrot, ein naturbelassenes Sauerteigbrot, traditionelle Hausmacher Wurst, Original Westfälische Knochenschinken und eingekochte Wurstwaren. In den bis dahin kleinem Gastraum hatte der dörfliche Gesangsverein seine Vereinsgaststätte und Gäste aus dem nahegelegenen Bad Rothenfelde fuhren mit Pferd und Wagen zur Alten Schenke, um das berühmte Brot mit Westfälischen Knochenschinken zu verspeisen und Anekdoten aus der Dorfgeschichte vom Wirt Emil Sickendiek (Großvater des heutigen Besitzers) erzählt zu bekommen. Durch das Wachsen der heimischen Industrie (Fleischwarenfabriken und Zulieferer) wuchs der Strom von Geschäftsleuten immer mehr, so daß bald der vorhandene Gastraum nicht mehr ausreichte. So wurden 1955 die Bäckerei geschlossen, und später auch das Lebensmittelgeschäft, womit der Gaststättenbetrieb durch die freiwerdenden Räume erweitert werden konnte. Zusätzlich wurde 1966 in den alten Mehlböden der Bäckerei, ein kleines, komfortables Hotel mit 2 Doppelzimmern und 1 Einzelzimmer, die schon damals für diese ländliche Gegend einmalig mit Dusche/WC, Telefon und Fernseher, erstellt. Die familiäre, individuelle Führung und die stilvolle Einrichtung verliehen dem Gasthaus Alte Schenke eine besondere Atmosphäre und sorgten für einen kontinuierlichen Zuwachs. Die Speisekarte bestand damals aus kleinen Gerichten: Schinkenbrot, Hausmacher Wurstschnitzchen, Eisbeinsülze mit Bratkartoffeln - alles Produkte von örtlichen Bauernhöfen und saisonale Spezialitäten, wie Spargel im Frühjahr und Gänsebraten, Allerfeinster Wurstebrei und Grünkohl im Herbst. Diese Klassiker der Alten Schenke werden heute genauso gepflegt und finden Sie auch heute noch auf der Speisekarte.

Anfang 1978 übernahm Emil Sickendiek jun., nach dem plötzlichen Tod des Vaters, den elterlichen Gaststättenbetrieb. Der junge Inhaber hatte damals gerade seine Ausbildung in der Gastronomie abgeschlossen: Kellnerlehre im Jagdschlößchen Ascheberg und eine Ausbildung zum Hotelkaufmann im Hotel Maritim in Bad Salzuflen. Er baute 1979 die Küche und einen Teil der Gaststätte um, führte Bier vom Faß ein und schaffte mit einem erweiterten Speisenprogramm aus der Westfälischen Küche, sowie eine ausschließlich deutsche Weinkarte einen nahtlosen Übergang in der erfolgreichen Führung des Betriebes. Das von seinem Vater konzipierte Erscheinungsbild wurde auch vom Sohn in gleicher Form weitergeführt. Es wurde jedoch, obwohl die kleine Speisekarte immer etwas erweitert wurde, darauf geachtet, das der Stil des Hauses mit westfälischer Küche erhalten blieb.

1988 erhielt Emil Sickendiek, als erster Gastronom in Deutschland, den Riesling-Preis, eine Auszeichnung des Vereins Pro Riesling aus Trier, für seine Verdienste um den deutschen Wein.

1990 wurde ein weiterer Betrieb eröffnet: Der Alte Schenke Gourmet Service. Die Nachfrage nach Außerhausbewirtschaftung mußte durch eine getrennt operierende Firma befriedigt werden. Mit dem dafür aufgenommenen Gesellschafter und Geschäftsführer Herr Markus Weinbrenner wuchs diese Firma bis heute zu einem der größten Catering-Unternehmen in der Region. Es folgten weitere Firmengründungen: 1991 die Alte Schenke Weinhandlung und 1993, die Alte Schenke Westfälische Spezialitäten, Ende 1993 wurde dann unser Veranstaltungsbetrieb Stricker's Hof eröffnet. Endlich konnten jetzt auch geschlossene Gesellschaften mit bis zu 90 Personen untergebracht werden, ohne den à la carte Betrieb der Alten Schenke zu behindern. Seit 1994 ist die Alte Schenke Mitglied im Verein Westfälische Küche und Zeichenverwender des Gütesiegels "Westfälisch genießen". 1994 wurde das Gasthaus Alte Schenke zum "Westfälisches Restaurant des Jahres" gewählt.



Seit März 2005 geht Emil Sickendiek, seit fast 29 Jahren Patron des Gasthauses Alte Schenke, neue Wege. Mit frischem Schwung und neuen kulinarischen Konzepten übernimmt er ab März zusammen mit Mitgesellschafter Markus Weinbrenner vom bundesweit aktiven Gourmet Service, das Restaurant Rossini am Golfplatz in Halle/Westfalen.

Von nun an wird in der Alten Schenke Gastlichkeit in veränderter Form zu erleben sein: Der bekannte Restaurantbetrieb geht auf in einem neuen Konzept. Künftig wird das Gasthaus der Familie Sickendiek ausschließlich

für geschlossene Gesellschaften genutzt werden - seien es Taufen, Konfirmationen oder Kommunionen, Empfänge, Jubiläen oder Hochzeiten, die sich wegen der unmittelbaren Nähe zur Dorfkirche ganz besonders anbieten. Im Sommer sogar unter Einbeziehung der Terrasse direkt am Kirchplatz.

Ungestört vom Tagesgeschäft können nun - je nach Aufteilung - zwischen 20 - 80 Personen in den verschiedenen Räumen feiern - und das alles bei kulinarischer Qualitätszubereitung frisch vor Ort. Das Spektrum wird (weiterhin) von regionalen westfälischen Spezialitäten bis hin zu kulinarischen Highlights der Küchen der Welt reichen - ob Themenbuffett, Fingerfood, exklusives Menü oder Erlebnisgastronomie.

Trotz neuer Perspektiven für das Traditionsgasthaus Alte Schenke, bleibt es ein Aushängeschild ostwestfälischer Gastronomie, am idyllischen Kirchplatz in Versmold-Bockhorst.

(C) 2006 - Alle Rechte vorbehalten

[Diese Seite drucken](#)