

UNSERE WIRTE

Von kleinen Herren und großen Knechten

Immer freitags schauen wir im Wechsel Wirten und Hobbyköchen über die Schulter. Heute sind wir zu Gast beim Ehepaar Sickendiek in der Gaststätte Sollner Hof.

VON CLAUDIA MUSCHIOL

Das Datum kommt wie aus der Pistole geschossen: „Am 6. November 1986 war ich als Gast hier im Sollner Hof. Ein dienstlicher Termin“, erinnert sich Joachim Sickendiek. Geschäftsmänner in dunkelblauen Anzügen gehörten damals noch eher selten zu den Gästen des einfachen bayerischen Traditionslokals. Und so hieß Wirtin Hildegard Heigl ihre Tochter an, doch mal zu schauen, was das für Herren seien. Doch der Gast, der da in der Nische saß, war für die junge Wirtstochter kein Unbekannter. Es war einer ihrer ehemaligen Chefs aus dem Königshof in München, wo sie zur Lehre gegangen war.

Heute sind die beiden seit 21 Jahren verheiratet, haben zwei Töchter und gemeinsam seit 1991 den Sollner Hof samt Hotel zu einer der kulinarischen Top-Adressen im Münchner Süden gemacht.

Als der Schwiegervater den Königshof-Manager – dessen Chef Carl Geisel hatte er auf der Hotelfachschule kennengelernt („Er ist wie ein Bruder für mich“) – fragte, ob er gemeinsam mit Tochter Susanne seinen Gasthof übernehmen wolle, hatte Sickendiek nicht lange überlegen müssen. „Lieber ein kleiner Herr als ein großer Knecht“, hat mein Vater, der auch Gastwirt war, immer gesagt“, erzählt Sickendiek, „das habe ich mir zu Herzen genommen.“

Zu Herzen nahm er sich aber auch, dass er die Neuerungen, die er sich für den Familienbetrieb hatte einfallen lassen, behutsam durchsetzen wollte. „Unsere Mitarbeiter sind zum Teil schon seit Jahrzehnten bei uns, und mit denen wollte ich es mir auch nicht gleich zu Anfang verscherzen“, sagt Sickendiek. Und auch nicht mit den Gästen. Die Klassiker wie Schnitzel, Schweinsbraten und Käspatzen gibt es auch heute natürlich noch auf der Standardkarte des Sollner Hofes.

Auf der Tageskarte – die wird täglich zwei Mal neu geschrieben, einmal für mittags und einmal für abends – aber toben sich Sickendiek und seine Küchenchefs Dieter Kern und Florian Knott dann immer ein bisschen aus. Der Grund ist nicht nur die Leidenschaft der Köche, sondern auch ein ganz profaner: „Wir haben so viel Stammgäste, die



Die neuen und die alten Wirtsleute: Susanne und Joachim Sickendiek (links) übernahmen den Gasthof Anfang der 90er-Jahre von Hildegard und Josef Heigl.

FOTOS (6): OLIVER BODMER



Susanne und Joachim Sickendiek: An den Wochenenden machen sie den Gasthof zu.

täglich zum Mittagessen kommen, da müssen wir einfach für ausreichend Abwechslung sorgen“, sagt der 51-jährige. Weit über 100 Mittagessen sind im Sollner Hof ganz normal und auch abends ist nicht weniger los, weshalb man unbedingt reservieren sollte.

Neben den Klassikern stehen dann auf der Karte „ein paar Innereien, etwas Vegetarisches, ein bisschen Fisch, Saisonales und dazu kommt

dann noch ein bisschen was Ausgefallenes“. Sickendiek und seinem Team macht es Spaß, sich Rezepte aus der Sterneküche anzuschauen und sich dann zu überlegen, „wie wir das für unser Haus herunterbrechen können“.

Das Ergebnis ist eine bunte Mischung wie zum Beispiel fränkische Rostbratwürstl mit saurem Kartoffelgemüse (6,90 Euro), Kalbsherz vom Rost mit gebratenem Speck, Meer-



Dieter Kern ist einer der Küchenchefs an der Seite von Joachim Sickendiek.

rettich, Kartoffelrösti und Marktgemüse (15,50 Euro), Filet vom Spanferkelrücken mit Artischocken, Schwammerl-Kartoffelgröstl, Basilikumhollandaise und gemischtem Salat (17,90 Euro), Stubenkükenbrust auf Rote Bete mit Riesling-Schnittlauchsauce und Petersilienkartoffeln (16,90 Euro), Süß- und Salzwasserfische, Garnelenschwänze und Jakobsmuscheln im Dill-Safran-Krebs-

sud mit Gemüsestreifen und Zirbelbrot (17,90 Euro), Pfefferlinge mit geröstetem Speck und Zwiebeln, Schnittlauch-Petersilienrahm, Semmelknödel (12,90 Euro) oder das Böfflamott mit Semmelknödel und Apfelblaukraut (für 14,50 Euro).

Ältere Herrschaften gehören zu den Stammgästen genauso wie der Stammtisch, der schon seit Jahrzehnten in den Sollner Hof geht, Karten-

spieler (Sickendiek: „Das gehört einfach zu einem bayerischen Wirtshaus“), Geschäftsleute (mit seinem dunklen Anzug wäre Sickendiek heute wahrscheinlich untergegangen und die Geschichte eine ganz andere gewesen), und Menschen aus Solln und Umgebung. Aber auch aus der Stadt, denn die Qualität hat sich herumgesprochen (allein wir haben den Sollner Hof von drei verschiedenen Seiten empfohlen bekommen).

Wer allerdings am Wochenende dort speisen will, steht vor verschlossenen Türen. 2004 haben die Sickendieks den Wochenendbetrieb eingestellt. Zum einen fand der Vater abends, wenn er nach Hause kam, immer häufiger Zettelchen seiner Töchter vor. Auf den stand dann zum Beispiel: „Papa, wann isst du mal wieder mit uns zu Abend?“ oder „Wir würden so gerne mal wieder mit dir an den See fahren.“ Dazu kamen gesundheitliche Probleme.

Heute ist sich das Ehepaar einig, dass das der richtige Schritt war. „Wir haben die Zeit wirklich genutzt, um die Familie zu pflegen.“ Wer weiß? „Vielleicht wären wir sonst nicht 21 Jahre miteinander verheiratet“, sagt Susanne Sickendiek, die genug andere Beispiele aus der Gastronomie kennt.

Auch, wenn die neue Regelung bei manchen Gästen zunächst auf Unverständnis stieß, die bis zur Beleidigung reichte. Unbekannte schmierten damals an die Fenster des Gasthofes: „Wegen Reichtums geschlossen.“ Was wirklich dahinterstand, haben manche eben nicht verstanden. Mittlerweile hat das freie Wochenende im Sollner Hof schon Tradition.

Wie vieles andere auch: Das Bier aus dem Holzfass vom Hofbräuhaus Traunstein („Ein mittelständisches Unternehmen, das wir gerne unterstützen wollen“) wird abends in Steinkrügen mit Zinndeckel serviert, vormittags um 11 Uhr kommen die (Schwieger-)Eltern Hildegard und Josef Heigl zum Essen vorbei, und auch die Geschwister, die die anderen beiden Familienhotels betreiben. Die Familie spendet nicht, zahlt dafür ihren Mitarbeitern ein wenig mehr, „damit auch bei Steuerklasse 5 am Ende noch genug netto rauskommt“, und die ältere Tochter Anna-Lena folgt bereits den Fußstapfen ihrer Eltern, macht ihre Lehre – natürlich – im Königshof.

Und der spielt bekanntlich in der Historie des Sollner Hofes eine zentrale Rolle. Spätestens seit dem 6. November 1986.



So kommt man hin

Gasthof Sollner Hof, Herterichstraße 65, 81479 München, Telefon: 089/74 98 29 10, Telefax: 089/7 90 03 94, hotel@sollnerhof.de, www.sollnerhof.de. Geöffnet: Mo. – Fr. von 10 bis

Das Rezept für Eintopf von heimischen Fischen und Topfenknödel mit Marillenkompott

Eintopf von heimischen Fischen

Zutaten (für 4 Personen): Fische für die Einlage: 200 g Zanderfilet, 200 g Saiblingsfilet, 200 g Flusskrebsschwänze. Für den Sud: 250 ml Fischfond (aus dem Glas), 150 ml Weißwein, 40 g Krebsbutter (gibt es bei jedem guten Fischhändler), je einen Schuss Pernod und Vermouth, 1 Knoblauchzehe, Dill, Petersilie, 0,2 g Safranpulver, Salz, Pfeffer, 150 ml Sahne, etwas eiskalte Butter, Gemüse: je 30 g Lauch, Karotte und Sellerieknolle,

eingeleger Ingwer, frischer Koriander
Zubereitung: Fischfond, Weißwein, Krebsbutter, etwas Pernod und Vermouth mit den gehackten Kräutern aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne zum Schluss zugeben, evtl. mit etwas eiskalter Butter abbinden und kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufmixen. Das Gemüse in feine Streifen schneiden und in Salzwasser blanchieren. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Pflanzenöl braten, die Krebschwänze nur kurz zum anwärmen dazugeben. Fisch auf dem Gemüsesud erhitzen, mit dem sauren



Marillenkompott

Marillenkompott

Zutaten (für 4 Personen): 200 g Marillen, 20 g Rosinen, 4 cl Marillenschnaps, 1/8 l Weißwein, 2 El Zucker, 1 Zimtstange, ca. 1/2 Pack. Vanillezucker, 1 Zitrone unbehandelt

Zubereitung: Marillen leicht einritzen, blanchieren, enthäuten, teilen und entkernen. Butter mit Zucker im Topf leicht karamellisieren lassen. Mit Weißwein aufgießen, die Marillen und die Zimtstange hineingeben. Kurz aufkochen lassen. Marillenschnaps hineingeben, am Ende mit 15 Min. köcheln lassen.

DIET

Heute

Nahr
Gesün
schlar
einfac
vern
Herste
ergänz
en ni
Große
Mit i
und
die un
Vitam
sollen
men u
len. I
sind o
ert. W
könne
schäd
wiesen
der Jah
schen
Verda
wechs
zermal
Stuttg
Für v
zum
Burkh
Direkt
der Un
Präpar
gänzur
Deuts
keine
Manch
ten so
schäd
Denn
Giftst



Expert

Leber

Auch
können
der Le
Neben
lerding
kannt
Verord
tigt. B
zungs
dagege
negativ
Ob un
Produ
den, i
schie
Fall ka
parabe
den. I
schäde
stehen
spiel
zerns
gab ein
und de
nige F
schie
gänzur
eingen
durch
schäde
Zwei
transp
ner dav
sogena
schutz
Natur
boten
ab. Die
nem Fa

Unkla

Ein we
Inhalts
rungen
müssen
werden
neimitt
ten ein