

PRESSEINFORMATION

## **Gourmetrestaurant Bodendorf's: Ein besonderer Stern auf Sylt**

Zwischen den feinen Sandstränden im Westen und dem ausgedehnten Wattenmeer im Osten, hat Holger Bodendorf ein mediterranes Refugium geschaffen. Das kleine, elegante Gourmetrestaurant, das zum Fünf-Sterne-Superior-Hotel Landhaus Stricker gehört, setzt kulinarisch südfranzösische Akzente in modernem Ambiente.

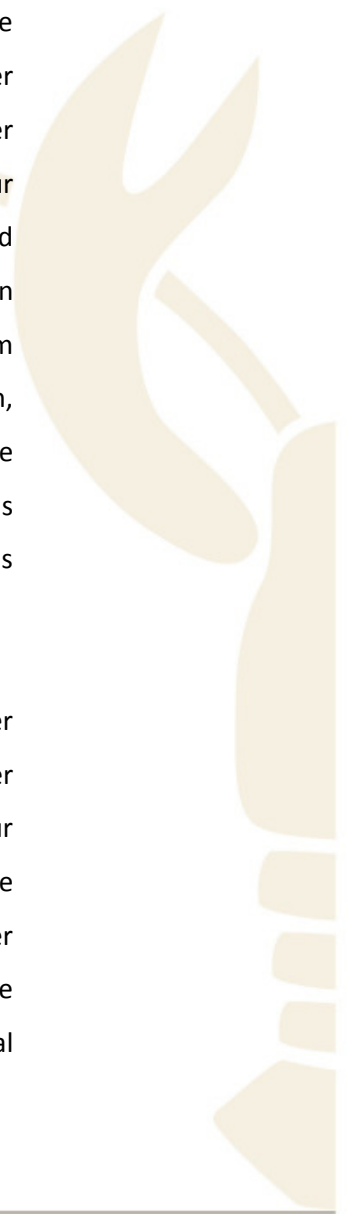
**Sylt, Herbst 2010.** Im Herzen Sylts liegt das Landhaus Stricker, das seit Jahren zu den besten Hotels der Insel gehört. Die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux ist ein weiterer Beweis für die Exklusivität des Hotels, denn Voraussetzungen für die Aufnahme in die Hotelvereinigung sind Exzellenz, Art de Vivre, Sinn für Gastlichkeit, Authentizität und natürlich ein hohes kulinarisches Niveau. Neben dem Restaurant Stricker, das über zwei Räume – die Tenne und das Kaminzimmer – verfügt, liegt das Gourmetrestaurant Bodendorf's, das für seine kulinarischen Ansprüche von den wichtigsten Gourmet-Guides regelmäßig hohe Auszeichnungen bekommt. Mediterrane Farben schaffen eine angenehme Atmosphäre und stilvolles Ambiente. Der gradlinige Raum, in dem Tisch- und Tafelkultur groß geschrieben werden, strahlt Behaglichkeit und Wärme aus. Das Bodendorf's verfügt insgesamt nur über 22 Plätze, es empfiehlt sich, auch in der Nebensaison früh genug zu reservieren.

Ausschließlich beste Produkte höchster Qualität werden bei Holger Bodendorf verarbeitet. Die südfranzösisch-mediterrane Küche zeichnet sich jedoch nicht nur durch die erstklassige Auswahl der Zutaten aus, sondern ganz besonders durch die kreative und stets sehr harmonische Umsetzung der Gerichte. Wenn auf dem Teller Rochenflügel mit geschmorten Aprikosen, Oliven-Polenta und Purple Curry-Vinaigrette zusammenkommen, oder Frischlingsrücken im Bauernbrot mit Mole,

gebratenen Steinpilzen und Crème von Nougat und Petersilienwurzel stimmen nicht nur die technischen Details immer, sondern auch die Balance am Gaumen und die Ausgewogenheit der verschiedenen Konsistenten. Weitere Beispiele der ausgesprochen individuellen kulinarischen Richtung von Küchenchef Holger Bodendorf, die Kreativität nie als Selbstzweck nutzt, sind Schulter und geschmorter Bauch vom Iberischen Joselito-Schwein mit Schneidebohnen und Pfifferlings-Lardo-Couscous oder Wagyu Entrécôte mit Gänsestopfravioli, glacierten Artischocken und Tomaten mit Vadouvin-Perlzwiebeln.

„Bei diesem Genuss können wir nicht einfach stumm bleiben, sondern müssen dieses kulinarische Erlebnis in die Welt hinaus schreien, um auch andere Gourmets teilhaben zu lassen“, schreibt der Schlemmeratlas 2011. Als „kulinarisches Feuerwerk [...] deren filigrane Tellerkunst vor Aromenreichtum strotzt, aber nie beschwert“, bezeichnet der Gault Millau 2011 die Küche von Holger Bodendorf, der jeden Abend selbst am Herd steht und einen streng abgetrennten Bereich der Küche ausschließlich für seine Gourmetküche nutzt. Seit 2003 erhält Bodendorf für seine Küche einen Michelin-Stern, weitere Auszeichnungen des Sternekochs sind 18 Punkte im Gault Millau, eine Platzierung unter den 50 besten deutschen Köchen im Schlemmer Atlas sowie 3,5 Punkte im Feinschmecker Guide und vier Sterne im Varta Führer. Bodendorf hat Spaß an seiner Arbeit, genau wie seine Frau Kerstin, die im Restaurant mit ihren Mitarbeitern für perfekten Service sorgt und die Gäste unaufdringlich und mit viel Fachwissen persönlich durch den Abend begleitet. Aus etwa 750 Weinen und 150 Champagner-Sorten weiß der erfahrene Sommelier Nils Hoyer den optimal harmonisierenden Begleiter zum jeweiligen Gang zu empfehlen.

Nach dem Essen lädt die angrenzende Bar zu einem Digestiv oder Kaffee ein. In der gediegenen Lounge-Atmosphäre verweilt man gerne, auch weil man in bester Gesellschaft ist. Entspannte Gespräche bei einem guten Glas Wein sind nicht nur Hotelgästen vorbehalten. Auch externe Besucher kommen häufig hier her, um die außergewöhnliche Stimmung zu genießen. Und wenn Holger Bodendorf aus der angrenzenden Küche kommt, kann man mit ihm auch vortrefflich noch über die Genüsse des Abends plaudern und so die soeben genossenen Gerichte noch einmal Revue passieren lassen.



Das Landhaus Stricker steht für vieles: Exklusivität, Sterneküche, Luxus – aber auch für Gemütlichkeit und Gastlichkeit. Holger Bodendorf, Inhaber und Sternekoch, seine Frau Kerstin und das ganze Team möchten, dass die Gäste alle Feinheiten eines Fünf-Sterne-Superior-Hauses genießen und sich dabei rundum wohlfühlen. Das Landhaus Stricker ist ein 1784 erbautes Haus mit Reetdach, das durch einen Anbau sehr aufwendig zu einem Hotel umfunktioniert wurde. Individuell und authentisch überzeugt das Hotel durch seine entspannte Atmosphäre und den unaufdringlichen Service. Alle Zimmer und Suiten sind elegant und komfortabel eingerichtet. Von der Kingsize Suite bis zum Einzelzimmer werden die Gäste mit behaglichem Luxus und modernstem Komfort verwöhnt. Die Zimmer sind größtenteils mit Balkon oder Terrasse ausgestattet und haben Fernseher, Telefon und DSL-Anschluss.

Kontakt:

Landhaus Stricker  
Boy-Nielsen-Straße 10  
25980 Sylt/ OT Tinnum  
Telefon: +49 (0)4651 88990  
Fax: +49 (0)4651 8899499  
info@landhaus-stricker.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH  
Julia Alexewicz  
Telefon: + 49 (0) 69 2578128-16  
jalexewicz@gourmet-connection.de

