

PRESSEINFORMATION

## **Holger Bodendorf – perfekter Gastgeber und hochgelobter Sternekoch**

Wenn man das Leben von Holger Bodendorf betrachtet, wird einem eins schnell klar: der Mann braucht seine Küche so sehr wie das Meer. Von der Kindheit an der Ostsee bis zum Küchenchef und Hotelinhaber an der Nordsee – Holger Bodendorf wird von frischer Seeluft und dem stetigen Geräusch der Wellen angezogen. Vielleicht liegt auch da der Grund für seine Leidenschaft für mediterrane Küche.

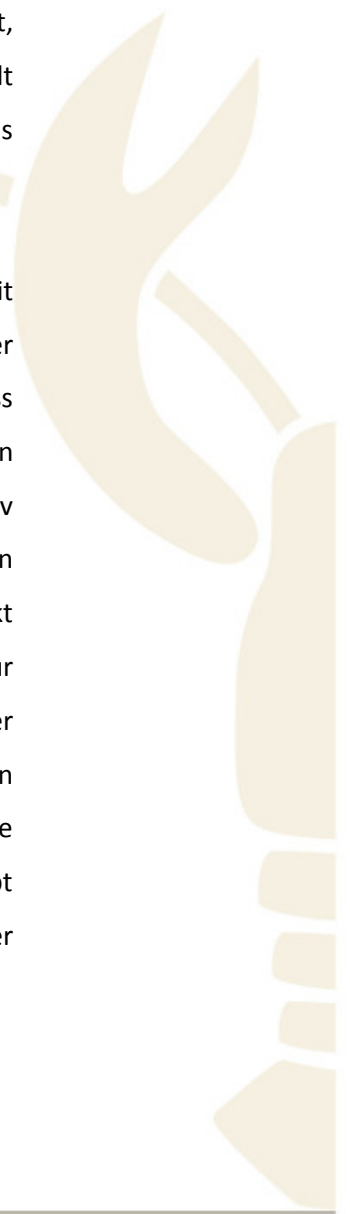
**Sylt, Herbst 2010.** Wer auf Sylt eine kulinarische Steigerung zu Krabbenbrötchen, Austern und Labskaus sucht, ist im Bodendorf's in Tinum richtig aufgehoben. Holger Bodendorf, der Gastgeber und Küchenchef, bietet seinen Gästen eine südfranzösisch-mediterrane Küche, in der ausschließlich Produkte bester Qualität verarbeitet werden. Ein großes Augenmerk legt Bodendorf auch auf einen perfekten Service, bei dem die Gäste kompetent und freundlich durch den Abend begleitet werden. Das wissen auch die Kritiker zu schätzen: Das elegante Restaurant wird regelmäßig von den wichtigsten Restaurant-Guides ausgezeichnet.

Die Liebe zum Meer begann früh: Holger Bodendorf wurde 1967 in Heiligenhafen in Ostholstein geboren und hat seine Kindheit an der Ostsee verlebt. Schon seine Kochlehre machte er mit Auszeichnung und nach einigen Arbeitsjahren zog Holger Bodendorf nach Sylt und arbeitete erstmals im Landhaus Stricker. Bevor er hier sesshaft wurde und als Inhaber die Geschicke des Luxushotels leitete, absolvierte er in seinen Lehr- und Wanderjahren unter anderem Stationen im renommierten Hamburger Landhaus Scherrer, im Hotel Atlantic in Hamburg, im legendären Schweizer Zwei-Sterne-Restaurant Petermann's Kunststuben in Zürich und bei Wolfgang Staudenmaier im besternten Da Gianni in Mannheim.

1992 kehrte der ambitionierte Koch zurück nach Sylt, die Insel, in die er sich sofort verliebt hat – nicht nur wegen der Nähe zum Meer – und übernahm den Posten des Küchenchefs in Tappe's Restaurant im Walters Hof in Kampen, wo er auch seine Frau Kerstin kennenlernte. 1996 heuerte Holger Bodendorf im Restaurant Veneto im Hotel Windrose in Wenningstedt an und erkochte dort im Jahr 2000 seinen ersten Michelin-Stern.

Seit 2001 leiten Kerstin und Holger Bodendorf das Landhaus Stricker. Als Geschäftsführer und Küchenchef ist Holger Bodendorf für das Fünf-Sterne-Superior-Haus sowie für die zwei Restaurants verantwortlich: das Restaurant Stricker, in dem eine moderne, regional-saisonale Kräuterküche serviert wird, und das Gourmetrestaurant Bodendorf's, in dem er eine südfranzösisch-mediterrane Küche anbietet. Seit 2003 wird das Bodendorf's mit einem Michelin-Stern gekürt, weitere Auszeichnungen von Holger Bodendorf sind 18 von 20 Punkten 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.

Der Sternekoch ruht sich aber nicht auf seinen Lorbeeren aus. „Die Kunst ist es, mit bekannten Zutaten unbekannte Gerichte zu kreieren, die kreativ sind, aber trotzdem geschmacklich zusammenpassen“, so der Sternekoch. „Der Gast muss überrascht werden und vor allem vom Geschmack begeistert sein.“ Das ist ein stetiger Prozess, denn eine Spitzenküche, in der die ausschließlich qualitativ hochwertigen Produkte eine perfekte Harmonie in den Gerichten bilden, ist ein langer Prozess. Aber Holger Bodendorf hat Spaß an seiner Arbeit – und das merkt man. Individuell und authentisch geht er ans Werk immer mit dem Blick für zukünftige Trends, ohne je seine klassischen Wurzeln zu verleugnen. Dabei ist er nicht nur ein perfekter Gastgeber und perfektionistischer Koch, sondern auch ein zukunftsorientierter Unternehmer und ausgesprochener Familienmensch. Eine Herausforderung, der er sich täglich neu stellt und die ihn inspiriert. „Stillstand gibt es bei mir nicht, um das Beste zu erschaffen, sind meine Frau und ich sowie unser gesamtes Team jeden Tag aufs Neue motiviert und engagiert.“



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

