

PRESSEMITTEILUNG

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.

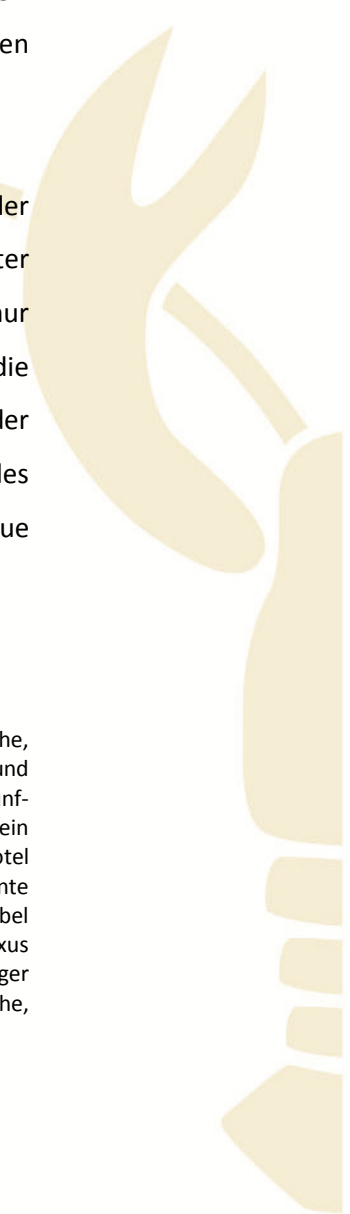
Sylt. Im Herzen Sylts liegt das Landhaus Stricker, das seit Jahren zu den besten Hotels der Insel gehört. Die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux ist ein weiterer Beweis für dessen Exklusivität, denn Voraussetzungen für die Aufnahme in die Hotelvereinigung sind Exzellenz, Sinn für Gastlichkeit, Authentizität und natürlich ein hohes kulinarisches Niveau. Neben dem Restaurant siebzehn84 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 von höchster Qualität werden bei Holger Bodendorf verarbeitet. Die südfranzösisch-mediterrane Küche zeichnet sich jedoch nicht nur durch die erstklassige Auswahl der Zutaten, sondern ganz besonders durch die kreative und stets sehr harmonische Umsetzung der Gerichte aus. Technische Details und die Ausgewogenheit der unterschiedlichen Komponenten sorgen für Balance am Gaumen. Nie zum Selbstzweck, sondern allein den einzelnen Produkten zu Ehren, kreiert Bodendorf seine Gerichte auf seine persönliche Art.

„Zeitlos, aromastark und von beschwingter Leichtigkeit“, so charakterisiert der Gault Millau 2014 die Küche von Holger Bodendorf, der jeden Abend selbst am Herd steht und einen streng abgetrennten Bereich ausschließlich für seine Gourmetküche nutzt. „Holger Bodendorf legt immer wieder neue und ganz eigene Ideen an den Tag, kocht absolut exakt, ist technisch top und präsentiert seine Speisen ebenso filigran wie durchdacht!“, lobt der Guide Michelin 2014. Bereits seit 2003 erhält Bodendorf für seine Küche einen Michelin-Stern, weitere Auszeichnungen des Sternekochs sind 18 Punkte im Gault Millau, 4 Punkte im Feinschmecker Guide sowie vier Diamanten im Varta Führer. Bodendorf hat Spaß an seiner Arbeit, genauso wie seine Frau Kerstin, die im Restaurant mit ihren Mitarbeitern für perfekten Service sorgt und die Gäste unaufdringlich und mit viel Fachwissen durch den Abend führt. 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 hier in bester Gesellschaft ist. Entspannte Gespräche bei einem guten Glas Wein sind nicht nur Hotelgästen vorbehalten. Auch externe Besucher kommen häufig hierher, um die außergewöhnliche Stimmung zu genießen. Und wenn Holger Bodendorf aus der angrenzenden Küche kommt, kann man mit ihm vortrefflich über die Genüsse des Abends plaudern und so die gerade genossenen Gerichte noch einmal Revue passieren lassen.

Das Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker auf Sylt steht für vieles: Exklusivität, Sterneküche, Luxus – aber auch für Gemütlichkeit und Gastlichkeit. Holger Bodendorf, Inhaber, Sternekoch und Grand Chef, 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. Im Gourmet-Restaurant Bodendorf's serviert Sternekoch Holger Bodendorf französisch-mediterrane Küche, im neu gestalteten Restaurant siebzehn84 gibt es frische, leichte Gerichte sowie Klassiker der Landhaus-Stricker-Küche.



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
www.landhaus-stricker.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Marie Therese Heiser
Telefon: + 49 (0) 69 2578128-19
mheiser@gourmet-connection.de

