



# HOLGER BODENDORF

*persönlich*

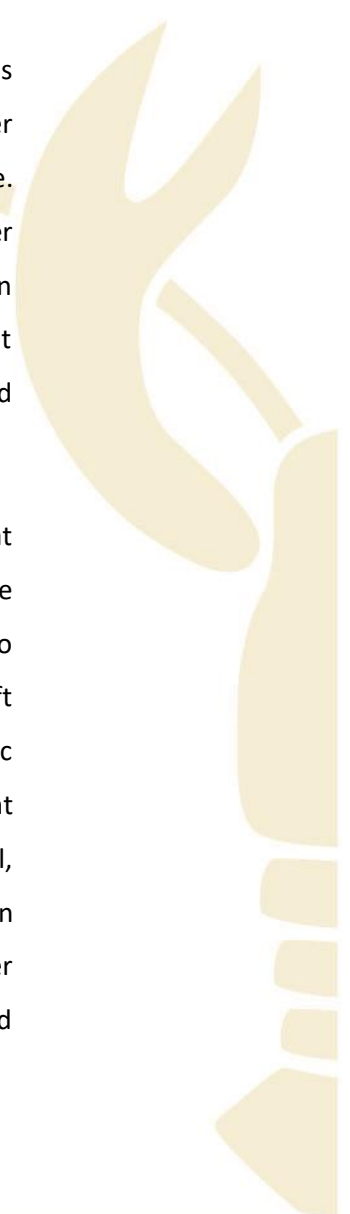
PRESSEINFORMATION

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

**Betrachtet man das Leben von Holger Bodendorf, wird schnell klar: Der Mann braucht seine Küche ebenso sehr wie das Meer. Von der Kindheit an der Ostsee bis zum Küchenchef und Hotelinhaber an der Nordsee – frische Seeluft und stetiger Wellengang prägen und inspirieren den Sternekoch bis heute. Vielleicht liegt hier der Grund für seine Leidenschaft für mediterrane Küche.**

**Sylt.** Wer auf Sylt eine kulinarische Steigerung zu Krabbenbrötchen und Labskaus sucht, ist im Bodendorf's in Tinum genau richtig. Holger Bodendorf, Gastgeber und Küchenchef, bietet seinen Gästen hier südfranzösisch-mediterrane Küche. Ausgewählte Produkte von höchster Qualität bilden die Grundlage seiner Kreationen. Ein besonderes 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: 1967 in Heiligenhafen in Ostholstein geboren, hat Holger Bodendorf seine Kindheit an der Ostsee verlebt. Schon seine Kochlehre absolvierte er mit Auszeichnung und zog nach einigen Arbeitsjahren nach Sylt, wo er erstmals im Landhaus Stricker arbeitete. Bevor er schließlich dort sesshaft wurde, führten ihn seine Lehr- und Wanderjahren unter anderem ins Hotel Atlantic nach Hamburg und in das legendäre Schweizer Zwei-Sterne-Restaurant Petermann's Kunststuben in Zürich. 1992 kehrte er nach Sylt zurück, auf die Insel, in die er sich bereits verliebt hatte und übernahm den Posten des Küchenchefs in Tappe's Restaurant im Walters Hof in Kampen. Vier Jahre später heuerte Holger Bodendorf im Restaurant Veneto im Hotel Windrose in Wenningstedt an und erkochte dort im Jahr 2000 seinen ersten Michelin-Stern.



Seit 2001 leitet Bodendorf das Landhaus Stricker. Als Gastgeber und Küchenchef ist er für das Fünf-Sterne-Superior-Haus sowie für die beiden Restaurants verantwortlich: frische, leichte Küche kombiniert mit Klassikern des Landhaus Stricker im Restaurant Siebzehn84 und eine südfranzösisch-mediterrane Küche im Gourmetrestaurant Bodendorf's. Seit 2003 wird das Bodendorf's mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. 18 von 20 Punkten im Gault Millau, vier Punkte im Feinschmecker Guide sowie vier Diamanten im Varta Führer sind nur einige der Auszeichnungen, die Bodendorf in den vergangenen Jahren erreicht hat.

Zeit, sich auf seinen Lorbeeren auszuruhen, bleibt dem Sternekoch aber nicht. „Die Kunst ist es, mit bekannten Zutaten unbekannte Gerichte zu kreieren, die kreativ sind, aber trotzdem geschmacklich zusammenpassen“, so Holger Bodendorf. „Der Gast muss überrascht werden und vor allem vom Geschmack begeistert sein.“ Es ist ein langer, stetiger Prozess hin zur Spitzenküche, kontinuierliche Entwicklung und Bewegung sind Voraussetzungen, um sich seinen Platz unter den Besten langfristig zu verdienen. Den Spaß an der Arbeit hat Holger Bodendorf aber nie verloren – und das merkt man. Individuell und authentisch geht er ans Werk, immer mit dem Blick für zukünftige Trends, ohne seine klassischen Wurzeln zu verleugnen. Dabei ist er nicht nur ein perfekter Gastgeber und perfektionistischer Koch, sondern auch ein zukunftsorientierter Unternehmer. Eine Herausforderung, der er sich täglich neu stellt und die ihn inspiriert. „Stillstand gibt es bei mir nicht, mein Team und ich sind jeden Tag aufs Neue motiviert das Beste zu erschaffen.“



*Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zur Verfügung.*

Das Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker auf Sylt steht für 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 2012 neugestalteten Restaurant Siebzehn84 gibt es frische, leichte Gerichte sowie Klassiker der Landhaus-Stricker-Küche.

Kontakt:

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

Pressekontakt:

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

