

PRESSEMITTEILUNG

Der kann mehr als Austern und Champagner: Sternkoch Holger Bodendorf bringt erstes Island Food Festival an den Start

Sylt und Genuss sind untrennbar miteinander verbunden, und mit dem Island Food Festival bereichert Holger Bodendorf den Jahreskalender passionierter Foodies mit einem in jeder Hinsicht neuen Pflichttermin. Bodendorf, der seit 2003 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, versammelt vom 7. bis 9. November Freunde und Partner auf Sylt, um ebenso glamourös wie entspannt das Leben und den Genuss zu feiern. Unter anderen mit dabei: Zwei-Sterne-Koch Dieter Koschina, der als bester Koch Portugals gilt, der Schweizer Zwei-Sterne-Koch Marcus G. Lindner, Otto Gourmet und verschiedene hochkarätige Winzer.

Sylt, Oktober 2019. „Ich habe im Laufe der Jahre schon an so vielen Festivals teilgenommen, jetzt ist es an der Zeit, etwas Eigenes auf die Beine stellen“, erklärt Holger Bodendorf seine Motivation hinter dem Island Food Festival. Dabei werden nicht nur klassische „Sylt-Themen“ bedient, der Sternkoch blickt beim Streetfood-Abend mit Bier und DJ oder der Perfect Meat Academy bewusst über den goldgeränderten Tellerrand hinaus.

„Damit kommen wir nicht nur unserer eigenen Leidenschaft nach, sondern auch dem Wunsch vieler Gäste“, so Bodendorf. „Natürlich verbindet man mit Sylt Luxus und Opulenz, und beim Island Food Festival werden wir auch besternte Kollegen zu Gast haben. Aber es hat einen Grund, dass wir das Event ‚Food‘ und nicht ‚Gourmet‘ Festival nennen. Jeder Gast soll sich wiederfinden.“

Das Programm

Der Auftakt am **Donnerstag, dem 7. November**, um 19 Uhr ist direkt ein Knaller: Gemeinsam mit Zwei-Sterne-Koch Dieter Koschina aus der Vila Joya an der portugiesischen Algarve kocht Bodendorf ein Sechs-Gänge-Menü, die

Weinbegleitung kommt von Dirk van der Niepoort. Niepoort, der 2018 vom Feinschmecker als Winzer des Jahres ausgezeichnet wurde, steht nicht nur für hochgelobte Portweine, sondern hat auch ausgezeichnete Weiß-, Rosé- und Rotweine im Gepäck. Als langjähriger Partner des Landhaus Stricker präsentiert Wolfgang Theis von Blancpain in diesem Rahmen wertvolle Unikate der Schweizer Luxusuhrenmarke.

Am **Freitag, dem 8. November**, startet das Festival um 13 Uhr mit der Otto Gourmet Perfect Meat Academy auf der wetterfesten Terrasse des Landhaus Stricker. Nach einer Einführung in die Philosophie und Qualitätskriterien guten Fleisches durch Geschäftsführer Wolfgang Otto heißt es ran an den Grill. Gemeinsam mit Gastgeber Holger Bodendorf erklärt Otto, worauf es bei der perfekten Zubereitung ankommt, auch BBQ-Profis erfahren spannende Tricks und Kniffe. Den Abschluss bildet eine Querverkostung von Dry Aged Beef in verschiedenen Reifegraden über diverse US-Angus-Cuts bis zum edlen japanischen Kobe-Beef.

Um 19 Uhr geht es in die historische Tenne des Landhaus Stricker, wo Holger Bodendorf und der Schweizer Zwei-Sterne-Koch Marcus G. Lindner aus dem Restaurant Chesery im Hotel Le Grand Bellevue Gstaad gemeinsam am Herd stehen. Die maximal 60 Gäste erwarten nicht nur je drei Spitzengänge der beiden Köche, sondern auch korrespondierende Grau-, Weiß- und Spätburgunder des renommierten Kaiserstühler VDP-Weinguts Salwey.

Das große Finale des Island Food Festivals findet am **Samstag, dem 9. November**, ab 20 Uhr statt. Unter dem Motto „So schmeckt die Welt“ holen Holger Bodendorf und Philip Rümmele die fünf Sylter Kollegen Alexandro Pape vom Sylter Meersalz, Sepp Reisenberger vom S-Point Sylt, Jan Nisse-Hünding vom Samoa Seepferdchen, Sven Pietschmann vom Brot & Bier und Dieter Jensen vom Alten Gasthof ins Landhaus Stricker. Zu internationalen Streetfood-Spezialitäten serviert das Pfälzer Spitzenweingut Emil Bauer & Söhne feinen Riesling, Sauvignon Blanc, Auxerrois und Viognier. Wer nach zweieinhalb Tagen Island Food Festival genug vom Wein hat, hält sich an Ayinger Bier. Musikalisch begleitet wird der Abend mit entspannten Klängen von DJ Peter Kliem aus dem Club Rotes Kliff.



Tickets, Zeiten und Preise

7. November, 19 Uhr, Ort TBD: Beauty is Timeless // Holger Bodendorf* und Dieter Koschina**: 175 Euro pro Person inklusive Getränke

8. November, 13 bis 16 Uhr, Terrasse des Landhaus Stricker: Simply the Best Perfect Meat Academy // Holger Bodendorf* und Wolfgang Otto: 125 Euro pro Person inklusive Getränke

8. November, 19 Uhr, Landhaus Stricker: Relax and Enjoy // Holger Bodendorf* und Marcus G. Lindner**: 165 Euro pro Person inklusive Getränke

9. November, 20 Uhr, Landhaus Stricker: Street Food Kitchen // Holger Bodendorf* and Friends: 98 Euro pro Person inklusive Getränke

Weitere Informationen finden Sie auf www.landhaus-stricker.de



Links: Holger Bodendorf (Fotocredit: Marc Rehbeck), rechts: Rehrücken, Sellerie, Herzkirsche (Fotocredit: Magulski). Dieses und weiteres Bildmaterial lassen wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zukommen.

Das Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker steht für vieles: Exklusivität, Sterneküche, Luxus – aber auch für Gemütlichkeit und Gastlichkeit. Holger Bodendorf, Inhaber und Sternekoch 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. Das Gourmetrestaurant Bodendorf's ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und steht für eine leichte, reduzierte Aromenküche, während im Siebzehn84 Gästen an der Haute Cuisine inspirierte Klassiker geboten werden.

Kontakt:

Landhaus Stricker
Boy-Nielsen-Straße 10

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Patricia Freyer

25980 Sylt/ OT Tinum
Telefon: +49 (0)4651 88990
Fax: +49 (0)4651 8899499
info@landhaus-stricker.de

Telefon: + 49 (0) 69 2578128-15
p.freyer@gourmet-connection.de

