

PRESSEMITTEILUNG

Zweiter Spitzenkoch für das Sternerestaurant Bodendorf's auf Sylt

„Alles Gute kann man immer noch besser machen“, ist die Maxime von Gastgeber und Sternekoch Holger Bodendorf aus dem Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker. Seit 15 Jahren hält er seinen Michelin-Stern im Gourmetrestaurant und ist auch aus TV-Produktionen wie Kitchen Impossible und Game of Chefs bekannt. Jüngst hat Bodendorf für die Küche des Fünf-Sterne-Superior-Hotels einen prominenten Partner an Bord geholt, als hochkarätiger Küchenchef steht seit Ende letzten Jahres der 33-jährige Philip Rümmele gleichberechtigt mit ihm am Herd.

Sylt, Februar 2018. Philip Rümmele, der Neuzugang in der Küche der zwei hauseigenen Restaurants, ist kein Unbekannter in der Branche. In der Vita des Spitzenkochs stehen zahlreiche Stationen bei Top-Adressen: Seine Karriere begann 2001 in Steinheuers Zwei-Sterne-Restaurant Zur Alten Post in Bad-Neuenahr, bevor nach mehr als drei Jahren der Wechsel ins Drei-Sterne-Restaurant Sonnora in Dreis folgte. Zusammen mit Bobby Bräuer war Rümmele anschließend erst vier Jahre im Petit Tirola in Kitzbühel und gleich darauf zwei Jahre im Zwei-Sterne-Restaurant Esszimmer in der BMW-Welt München tätig. Zuletzt erkochte er sich als Küchenchef des Restaurants Schwabenstube in Asperg seinen eigenen Michelin-Stern.

Im Fünf-Sterne-Superior-Hotel Landhaus Stricker haben Gäste die Wahl zwischen zwei Restaurants: Von der Haute Cuisine inspirierte, unkomplizierte Klassiker in entspanntem Ambiente bietet die Speisekarte des Siebzehn84. Das Gourmetrestaurant Bodendorf's zeichnet sich durch eine leichte, reduzierte Küche mit asiatischen Einflüssen und einer besonders hochwertigen Produktauswahl aus. „Eine der Herausforderungen in meiner neuen Position ist es, in einer Küche den Spagat zwischen zwei Restaurants zu schaffen“, erklärt der 33-jährige Rümmele.

„Wir haben uns zwar vorher nicht gekannt, aber die Gastronomie-Branche ist nun mal ein Dorf, und es gibt immer ein paar Namen, die wiederholt genannt werden“,

erklärt Bodendorf seine Personalentscheidung. Dem Sternekoch ging es ganz bewusst darum, jemanden zu finden, der frischen Wind in die beiden Restaurants bringt. „Wir werden gemeinsam am Herd stehen, ich sehe uns als zwei Sterneköche in einer Küche“, macht Bodendorf deutlich. Primäres Ziel ist es dabei, das Niveau der beiden Restaurants weiter zu steigern, aber auch der Catering-Service soll ausgebaut werden. Neben dem Kerngeschäft in Hotel und Restaurant will sich Holger Bodendorf außerdem auch weiterhin anderen Projekten wie TV-Kooperationen und der Veröffentlichung neuer Bücher widmen.

„Als es darum ging, Philip zu mir auf die Insel zu holen, war mir klar, dass dabei das Gesamtpaket stimmen muss. Eine derartige Veränderung betrifft immer die gesamte Familie, daher geht es im ersten Schritt darum, alle zu integrieren“, so Bodendorf. Dazu gehörte in dem Fall auch, einen Kitaplatz für Rümmeles Tochter zu finden. Mittlerweile spielen die kleinen Töchter der beiden Spitzenköche oft zusammen, und Philip Rümmeles Frau Christin ist im Landhaus Stricker für Marketing und Sales verantwortlich.

In den ersten Wochen hielt sich das neue Team an Bodendorfs bestehende Gerichte, bis sie nach und nach Rümmeles reduzierteren Kochstil integrierten und gemeinsam neue Kreationen entwickelten: „Wenn ich beobachte, wie Philip kocht, dann merke ich, was für eine Erfahrung er hat. Ich freue mich auf neuen Input von ihm“, erklärt Bodendorf. Auf der Speisekarte stehen aktuell Gerichte wie marinierte Hamachi-Makrele mit gebackenem Kalbskopf, glaciertem Senfkohl, Lardo, Mandarine und Thymiantee. „Mich fasziniert an Holger besonders seine Detailverliebtheit. Er tüftelt so lange an Gerichten herum, bis auch wirklich jede Kleinigkeit stimmt“, so Rümmele.

Um die passende Weinbegleitung kümmert sich Martin Radosch, Sommelier und Restaurantleiter im Landhaus Stricker. Auf der Weinkarte mit rund 950 Positionen stehen ausschließlich erlesene europäische Weine, ein besonderer Fokus liegt auf französischen Anbaugebieten.

Weitere Informationen auf www.landhaus-stricker.de



Dieses und weiteres Bildmaterial schicken wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zu. Links: Philip Rümmele und Holger Bodendorf, rechts: Martin Radusch, Philip Rümmele und Holger Bodendorf.

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
25980 Sylt/ OT Tinum
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