

PRESSEMITTEILUNG

Ritterschlag für Sylter Sternekoch: Holger Bodendorf in Relais & Châteaux World Culinary Council berufen

Der World Culinary Council der internationalen Luxushotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux mit Sitz in Paris vereint einige der besten Küchenchefs der Welt, insgesamt zählt die hochexklusive Runde nur 20 Mitglieder. Holger Bodendorf, Inhaber des Sylter Fünf-Sterne-Superior-Hotels Landhaus Stricker und Küchenchef des Sternerestaurants Bodendorf's, repräsentiert dabei alle deutschen Relais-&-Châteaux-Häuser.

Sylt, März 2021. „Als ich einen Anruf direkt aus Paris bekam und gefragt wurde, ob ich bereit wäre, Deutschland im World Culinary Council zu vertreten, habe ich mich unendlich geehrt gefühlt“, erklärt Bodendorf. „Schließlich reihe ich mich in eine ebenso kleine wie exklusive Riege herausragender Kollegen und Kolleginnen auf der ganzen Welt ein.“ Neben dem Wahl-Sylter zählen unter anderen die Drei-Sterne-Köche César Troisgros aus dem gleichnamigen Restaurant in Roanne und David Kinch aus dem kalifornischen Manresa, Vicky Lau aus dem zweifach besternten Tate Dining Room in Hongkong oder der ebenfalls mit zwei Sternen ausgezeichnete britische Chef Michael Caines zu den Council-Mitgliedern.

Gemeinsame Werte, gemeinsame Verantwortung

Der 2013 ins Leben gerufene World Culinary Council ist eine der wichtigsten Schnittstellen zwischen der Vereinigung Relais & Châteaux und den knapp 600 Mitgliedshäusern in 67 Ländern. Als richtungs- und impulsgebendes Organ setzen sich die Vertreter dafür ein, dass Werte wie Nachhaltigkeit, Humanismus, die Vielfalt der Küchen weltweit und Engagement jeden Tag gelebt werden. „Ich sehe es als unglaublich spannende Aufgabe, alle deutschen Relais-&-Châteaux-Mitglieder in diesen wichtigen Angelegenheiten vertreten zu dürfen“, so Holger Bodendorf.

„Wir haben 19 exklusive und renommierte Häuser in Deutschland, und ich bin sehr stolz darauf, als Bindeglied zwischen ihnen und Relais & Châteaux zu fungieren.“

Engagement auch auf nationaler Ebene

Zusätzlich zu seiner Berufung in den World Culinary Council macht sich Bodendorf auch vor Ort bei Relais & Châteaux stark. Mit der Wahl von Natalie Fischer-Nagel zur Deutschland-Delegierten der Vereinigung im Januar dieses Jahres wurde er zum Vizedelegierten.

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



Holger Bodendorf (Fotocredit: Marc Rehbeck); 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 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

Wenn Sie keine Informationen mehr zu Holger Bodendorf oder dem Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker empfangen möchten, wenden Sie sich bitte an p.freyer@gourmet-connection.de.

