
PRESSEMITTEILUNG

Starke Partner: Holger Bodendorf und Denis Brühl setzen neue Impulse im Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker

Seit vergangenem Sommer steht im Fünf-Sterne-Superior-Hotel Landhaus Stricker doppelte Power am Herd, denn mit Küchenchef Denis Brühl fand Inhaber Holger Bodendorf einen gleichberechtigten Partner auf Augenhöhe. Der 29-Jährige, der nach Stationen im Rheingau und der Schweiz seit rund fünf Jahren auf Sylt lebt und arbeitet, hat sich eine stärkere Fokussierung auf regionale Produkte und Lieferanten und die Förderung junger Hospitality-Profis auf die Fahnen geschrieben.

Sylt, August 2021. „Die Zusammenarbeit mit Holger macht mir unglaublich viel Spaß“, erklärt Brühl. „Er hat einen wahnsinnigen Erfahrungsschatz, und ich empfinde es als große Bereicherung, mich mit ihm austauschen zu können. Jeder von uns hat seine ganz eigenen Ansätze und Denkweisen, das macht den gemeinsamen Alltag so spannend.“ Dabei war der Start des gebürtigen Hessen als Küchenchef alles andere als unkompliziert, schließlich trat er die Stelle mitten im ersten Corona-Lockdown an.

„Klar war das eine Herausforderung, die Bedingungen waren ja völlig andere als im Normalbetrieb. Aber auf der positiven Seite hat uns die Zwangspause viel Zeit gegeben, uns intensiv mit der Ausrichtung der Restaurants zu beschäftigen und uns zu überlegen, in welche Richtung wir uns entwickeln wollen.“ Holger Bodendorf zeigt sich begeistert von Brühl: „Denis ist ein echter Zugewinn für uns, er ist genau der richtige Mann für die Stelle. Er ist nicht nur in der Küche klasse, er überblickt und managt auch alle administrativen Prozesse, die mit der Position als Küchenchef einhergehen.“

Produkte und Produzenten aus Schleswig-Holstein

Eine der neuen Richtungen des Duos führt direkt vor die eigene Haustür, denn Bodendorf und Brühl haben entschieden, sich künftig noch stärker auf Produkte aus Schleswig-Holstein zu fokussieren. Sternekoch Bodendorf betont: „Saisonal, regional, exklusiv und aus artgerechter Haltung, das muss noch bewusster gelebt und konsumiert werden.“ Brühl ergänzt: „Wir haben ein Füllhorn an tollen Rohstoffen, warum sollten wir das nicht nutzen? Momentan experimentieren wir zum Beispiel mit Quinoa, der von einem kleinen Bauern in Schleswig-Holstein angebaut wird, oder Fregola Sarda aus Sylt. Fleisch vom Susländer Schwein ist aktuell eines meiner absoluten Lieblingsprodukte, und auch Deichkäse, der ähnlich wie Parmesan gereift wird, finde ich extrem spannend.“

Nachwuchs stärken

Denis Brühls andere Leidenschaft ist der Nachwuchs in der Hospitality-Branche. „Es macht mich sehr froh, wenn ich höre, dass es wieder mehr Auszubildende in unserer Branche gibt, lange hat man ja wirklich nur Negatives gehört. Natürlich ist ein Job in der Küche anstrengend, aber in welchem Beruf hat man schon die Möglichkeit, nach der Ausbildung einfach überall zu arbeiten? Mein Ziel ist es, junge Menschen zu motivieren, sie an die Gastro heranzuführen und ihnen Wissen zu vermitteln.“ Demnächst schließt er die Fortbildung der Ausbilder-Eignungsverordnung ab, um selbst Auszubildende auf ihrem Weg in die Gastronomie begleiten zu können.

Brühl selbst lernte in einem kleinen, familiären Hotelbetrieb im hessischen Schmitten, bevor es ihn erstmals auf die Insel zog, damals für ein Praktikum im Fitschen am Dorfteich. Nach drei Jahren als Chef de Partie, Junior Sous Chef und schließlich Sous Chef im Hotel Kronenschlösschen in Eltville ging er nach Zermatt. Aber Brühl merkte schnell, dass er mehr wollte, aufwendiger und niveauvoller kochen, und so kam er nach einer Platzierung unter den Top Ten beim S.Pellegrino Young Chef vor drei Jahren zu Holger Bodendorf ins Landhaus Stricker. „Holger sagte damals zu mir ‚Du kannst anfangen, aber unter einer Bedingung: Du hältst eine Saison durch‘. Tja, und da sind wir“, lacht der Wahlsylter.

Facettenreiche Vielfalt im Landhaus Stricker

Die Liebe der beiden Köche zu ihrer Arbeit und der Region spüren auch die Gäste der Restaurants im Fünf-Sterne-Superior-Hotel Landhaus Stricker. Von der Haute Cuisine inspirierte, unkomplizierte Klassiker in entspanntem Ambiente bietet die Speisekarte des Siebzehn84, die Brühl federführend verantwortet. Das seit 18 Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Bodendorf's zeichnet sich durch eine leichte Aromenküche und eine besonders hochwertige Produktauswahl aus.

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



Von links nach rechts: Denis Brühl, Holger Bodendorf (Fotocredit: Ydo Sol). 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
25980 Sylt/ OT Tinnum
Telefon: +49 (0)4651 88990
Fax: +49 (0)4651 8899499
info@landhaus-stricker.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Patricia Freyer
Telefon: + 49 (0) 69 2578128-15
p.freyer@gourmet-connection.de

Sollten Sie nicht mehr über Produktneuheiten und Themen des Landhaus Strickers auf dem Laufenden gehalten werden wollen, geben Sie uns gerne per Mail an p.freyer@gourmet-connection.de Bescheid.

