

PRESSEMITTEILUNG

Gipfeltreffen der Genüsse beim zweiten Island Food Festival by Holger Bodendorf & Friends auf Sylt

Vom 2. bis 6. November 2021 ist Sternekoch Holger Bodendorf vom Landhaus Stricker wieder auf genussvoller Mission, wenn er Freunde, Partner und Kollegen zum zweiten Island Food Festival auf seine Heimatinsel Sylt lädt. 2019 hatte er die vielbeachtete Veranstaltung erfolgreich ins Leben gerufen. Auch in diesem Jahr reisen wieder hochkarätige Persönlichkeiten aus der Welt der Kulinarik auf Deutschlands nördlichste Insel. Mit dabei unter anderen Hubert Wallner, einer der Star-Köche Österreichs, Fleischexperte Wolfgang Otto, verschiedene Winzer mit ihren vielfach prämierten Weinen und der bekannte italienische Koch Domenico Merra vom Weingut Torrevento. Er bringt mit seinen apulischen Gerichten den sonnigen Süden Italiens auf die herbstliche Insel.

Sylt, Oktober 2021. Sylt steht kulinarisch wie kulturell für Genuss. Die Insel ist genauso luxuriös wie leger und bietet kulinarische Erlebnisse für jeden Geschmack. „Das erste Island Food Festival 2019 war ein großartiger Erfolg“, erklärt Festival-Gründer Holger Bodendorf. „Wir freuen uns, dass auch in diesem Jahr wieder die Besten der Branche, Top-Gastronomen der Insel und Sterneköche von Weltruhm dabei sind, um unseren Gästen unvergessliche Momente zu schenken. Damit heben wir Sylt kulinarisch wieder auf ein neues Niveau.“

Das Programm

Am ersten Tag, **Dienstag, 2. November 2021**, wird um 20 Uhr im Landhaus Stricker ein kulinarisches Feuerwerk gezündet. Für die Auftaktveranstaltung ist der mit 18 Gault&Millau-Punkten und vier Hauben ausgezeichnete und 2020 zum Gault&Millau Koch des Jahres gewählte Österreicher Hubert Wallner aus den Alpen ans Meer gereist. Gemeinsam mit Holger Bodendorf wird er ein mehrgängiges Menü servieren. Die passende Weinbegleitung kommt ebenfalls aus Österreich vom

bekannten Familienweingut Tement, dessen Weine in der Parker-Bewertung oft jenseits der 90-Punkte-Marke rangieren.

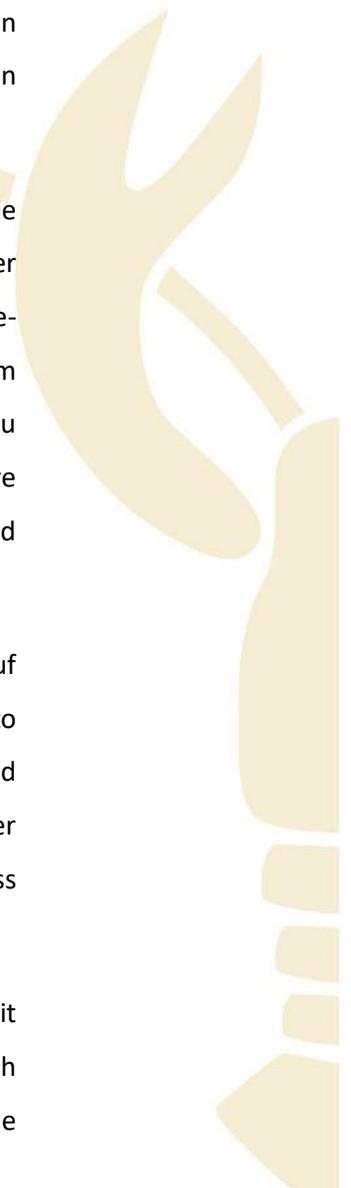
Johannes Kings Genuss-Shop in Keitum wird am **Mittwoch, 3. November 2021**, von 15 bis 17 Uhr zum Zentrum faszinierender Sinneserlebnisse, wenn der im Jahr 2004 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Johannes King zum facettenreichen Portwein-Tasting bittet. Der Wahlsylter hat sich im Söl'ring Hof über die Jahre in die Herzen der Gäste und die obere Sternekategorie des Guide Michelin gekocht. Dass großer Genuss aber auch unter anderen Voraussetzungen entstehen kann, beweist er seit geraumer Zeit mit seinem beliebten Genuss-Shop in Keitum.

Locker, leger und lecker geht es um 20 Uhr mit einem kulinarischen Get-Together weiter. Holger Bodendorf und Sternekoch Elmar Simon vom Restaurant Balthasar begeistern die Gäste in der Miles Bar und der Küche des Landhaus Stricker mit ihren Kreationen auf hohem Niveau und den besten Gewächsen aus Jochen Dreissigackers Keller.

Am **Donnerstag, 4. November 2021**, wird um 19.30 Uhr nichts Geringeres als die Leidenschaft für das Beste gefeiert. Und zwar beim legendären Sportwagenbauer Porsche in seiner modernen Location auf Sylt. Im Umfeld der aktuellen Porsche-Modelle bittet der Geschäftsführer von Otto Gourmet, Wolfgang Otto, zum Fleischtasting, bei dem acht Steakspezialitäten verkostet werden. Passend dazu werden die ausgezeichneten Weine des Weinguts Castello Banfi probiert. Ihre Trauben wachsen auf Weinbergen in Montalcino, im Bolgheri, Chianti Classico und im Piemont und passen hervorragend zu Fleisch.

Auch am **Freitag, 5. November 2021**, kommen Karnivoren von 15 bis 17 Uhr auf ihre Kosten, wenn es mit Wolfgang Otto heißt „Nice to Meat You“. Der Name Otto Gourmet ist unverwechselbar mit hochwertigem Fleisch verbunden und sprichwörtlich in aller Munde, wenn es um die edelsten Cuts geht. Beim Tasting der feinsten Stücke zeigt Wolfgang Otto, worauf es beim exquisiten Fleischgenuss ankommt.

Um 20 Uhr hebt sich im Landhaus Stricker der Vorhang für „Gerichte mit Geschichte“. Mit viel Spaß blicken Holger Bodendorf und Johannes King kulinarisch zurück und erzählen, wie ihre Laufbahnen von Klassikern der Haute Cuisine



mitbestimmt wurden. Sie präsentieren in sechs Gängen Gerichte, die vor mindestens zehn Jahren kreiert wurden, aber heute noch genauso begeistern wie damals. Das Weingut Donnafugata begleitet diese Zeitreise mit seinen zahlreich ausgezeichneten Weinen.

La vita è bella – das kann man nach vier Tagen Hochgenuss nicht anders sagen. So kommt es unter diesem Motto am **Samstag, 6. November 2021**, um 20 Uhr zum großen Finale des diesjährigen Island Food Festivals. Das letzte Event zelebriert alles, was zum genussvollen Leben dazugehört: nette Menschen, tolles Essen und spannende Weine. Das geht am besten mit authentischer apulischer Küche auf hohem handwerklichen Niveau. Für das legere Flair und die „Cucina alla mamma“ sorgt das italienische Dreamteam aus Gastkoch Domenico Merra und den Machern des vielfach prämierten Weinguts Torrevento aus Apulien. „Das wird ein großartiger Ausklang werden, mit viel Herz, Humor und Können am Herd sowie im Glas“, freut sich Holger Bodendorf. „Dieser Abend sagt jetzt schon für gute Laune und jede Menge Vorfreude auf das Festival.“

Tickets, Zeiten und Preise

2. November, 20 Uhr, Landhaus Stricker: **Zeit für Hochgenuss // Hubert Wallner und Holger Bodendorf*** sowie Armin Tement vom **Weingut Tement**: 178 Euro pro Person inklusive Getränke

3. November, 15 bis 17 Uhr, Genuss-Shop in Keitum: **Portwein auf die Probe gestellt // Johannes King****: 150 Euro pro Person inklusive Getränke

3. November, 20 Uhr, Miles Bar und Küche im Landhaus Stricker: **Wein, Vibes und Genuss // Elmar Simon*, Holger Bodendorf*** und Jochen Dreissigacker vom **Weingut Dreissigacker**: 158 Euro pro Person inklusive Getränke

4. November, 19.30 Uhr, Porsche auf Sylt: **Cars & Cuts // Holger Bodendorf* und Wolfgang Otto** sowie **Weingut Castello Banfi**: 164 Euro pro Person inklusive Getränke

5. November, 15 bis 17 Uhr, Landhaus Stricker: **Nice to Meat You // Wolfgang Otto**: 89 Euro pro Person inklusive Getränke

5. November, 20 Uhr, Landhaus Stricker: **Gerichte mit Geschichte // Johannes King**, Holger Bodendorf* und Weingut Donnafugata**: 178 Euro pro Person inklusive Getränke

6. November, 20 Uhr, Landhaus Stricker: **La vita è bella // Domenico Merra, Weingut Torrevento**: 128 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
25980 Sylt/ OT Tinum
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