

PRESSEMITTEILUNG

Frischer Wind auf Sylt: Alles neu im Sternerestaurant Bodendorf's

„Es war einfach Zeit für was Neues“, sagt Holger Bodendorf. Deshalb hat er sein seit 20 Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Restaurant Bodendorf's nicht nur von Grund auf umgebaut, sondern auch die Öffnungszeiten auf vier Tage pro Woche reduziert. Ebenfalls im Wandel ist die Küchenlinie, die er gemeinsam mit seinem Küchenchef Denis Brühl konsequent schärft. „Wir fokussieren uns noch mehr auf die Klassik und präsentieren minimalistischere Teller“, erklärt Bodendorf. **Künftig bekommen Gäste die Küchenmannschaft deutlich öfter zu Gesicht, denn Gerichte wie Rote Bete im Salzteig werden am Tisch finalisiert.**

Sylt, Juni 2022. „Ich habe mir lange Gedanken gemacht, wie ich unser aller Leben hier im Gourmetrestaurant einfacher gestalten kann“, erklärt Hotelier, Spitzenkoch und Unternehmer Holger Bodendorf. „Wir sind zwar in der glücklichen Lage, dass ein enorm großer Anteil unserer Mitarbeiter uns schon viele Jahre die Treue hält, aber man muss sich ja auch immer wieder etwas Neues einfallen lassen, um als Arbeitgeber attraktiv zu bleiben.“ Und so hat sich Bodendorf entschlossen, ab Mitte August samstags nicht mehr zu öffnen und dem Küchen- und Serviceteam seines Gourmetrestaurants von Samstag bis Montag ein dreitägiges Wochenende zu bescheren.

Brandneue Optik, klarere Linie

Die Einrichtung des Gourmetrestaurants Bodendorf's ändert sich von Grund auf, so geben Wandverkleidungen, Emporen und Sitzecken Gemütlichkeit. Die Tischplatten aus geräuchertem Eichenholz hat Bodendorf speziell anfertigen lassen, außerdem finden künftig zwei Tische mehr, also insgesamt acht, im Restaurant Platz. Stühle der Designmarke Vitra, ein intelligentes Licht- und Soundkonzept und eine um 80 Positionen ergänzte Weinkarte komplettieren die Rundumerneuerung.

Auch an der Küchenrichtung arbeiten Inhaber Holger Bodendorf und Küchenchef Denis Brühl seit dem ersten Lockdown kontinuierlich. „Wir haben die Zeit genutzt, um uns klarer zu fokussieren“, erklärt Brühl. „Wir orientieren uns deutlich stärker in Richtung klassisch französische Küche und bringen weniger Komponenten auf den Teller, außerdem verzichten wir weitestgehend auf Kohlehydrate.“ Holger Bodendorf ergänzt: „Unsere Gäste können acht, neun Gänge essen und gehen ohne Völlegefühl nach Hause.“

Insgesamt agiert das Team nicht mehr so verspielt, aber investiert ebenso viel Aufwand und Leidenschaft, wie es die Bodendorf's-Gäste gewohnt sind. Die Küchenmannschaft des Gourmetrestaurants hat es geschafft, ihren Gerichten noch mehr Geschmacks- und Aromentiefe zu geben; so finden sich ab sofort beispielsweise Wachtel-Galantine, Poltinger Entenbrust klassisch gebraten und geschmort oder australisches Westholme Beef mit einem Ochschwanzraviolo auf der Karte des Spitzenrestaurants.

In Schleswig-Holstein daheim, in der Welt zu Hause

Im gesamten Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker liegt der Fokus vom Frühstück bis zum Abendessen stark auf Produkten aus Schleswig-Holstein, mit dem Restaurant Siebzehn84 ist Holger Bodendorf Mitglied bei Feinheimisch e.V. „Schließlich muss saisonal, regional, exklusiv und aus artgerechter Haltung noch bewusster gelebt und konsumiert werden“, erklärt der Sternekoch. „Dennoch: Die Mannschaft im Bodendorf's kocht anders als die im Siebzehn84, hier lassen wir es uns nicht nehmen, die besten Produkte aus der ganzen Welt zu verwenden.“

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





Von oben links nach unten rechts: Holger Bodendorf, Küchen- und Serviceteam des Gourmetrestaurants Bodendorf's, Food, Interior Bodendorf's. Die Bildrechte liegen bei Ydo Sol.

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 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