



Landhaus Stricker*****S Hotel by Holger Bodendorf, Tinum/Sylt

Die kulinarischen Impulse des Holger Bodendorf

In seinem mit fünf Sternen Superior klassifizierten Landhaus Stricker in Tinum auf Sylt kocht der Spitzenkoch in souveräner Meisterschaft auf. Ihm zu Seite steht mit Küchenchef Philip Rümmele seit Oktober 2017 ein ebenfalls hochdekoriertes Cuisinier. Das Chefköcheduo agiert auf Augenhöhe und setzt im noblen Relais & Châteaux-Hotel mit spürbarer Lust zu weiteren kulinarischen Höhenflügen an.

Sylt, das ist der Kristallisationspunkt individueller Sehnsüchte, für viele ist die Nordseeinsel schlicht ein Eiland des Glücks, der Verheißung unbeschwerter Urlaubstage in prächtiger Natur unter dem weiten Himmel des Nordens. Sylt, das ist Genuss pur, dargeboten in vielen Fassetten und für jeden Geschmack. Die Insel im Wind, sie wird geliebt ob ihres Charmes, ihrer kilometerlangen feinen Sandstrände und der mächtigen Bran-

dung am Weststrand wegen. Die stillen Seiten am Watt, das geschäftige Treiben in den Flaniermeilen der Insel und die exklusiven Angebote an erstklassigen gastlichen Adressen sind weitere „Zutaten“ für das Faszinosum Sylt, das in seiner ganzen Dimension wohl nur schwer zu beschreiben ist.

Als wir uns zu einer langjährigen Bastion erlesener Gastlichkeit auf Deutschlands Lifestyle-Insel Nummer Eins aufmachen, empfängt uns

das reetgedeckte weiße, unter Denkmalschutz stehende Landhaus aus dem Jahr 1784 in gleißendem Sonnenlicht. Wir sind zu Gast bei Holger Bodendorf in seinem Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker in Tinum und damit am Ziel unserer Träume, denn eines ist gewiss für die Zeit unseres Bleibens: Der Aufenthalt wird in allen Bereichen zu einem unvergesslichen Erlebnis der Sinne, denn Holger Bodendorf ist bekannt dafür, pas-

sionierter Gastgeber zu sein, der nur eines im Sinn führt: Er möchten seinen Gästen unbezahlbare Glücksmomente schenken.

Refugium des Exklusiven/ Spektakuläre neue Spa-Lounge

Dafür tut er alles, und wenn es an der Zeit ist, dann investiert er zielführend und innovativ in das mit fünf Sternen Superior klassifizierte Hotel der 38 noblen Zimmer und Suiten. So wie jüngst geschehen. Seit April ist der neue Spa des Luxushotels fertiggestellt. Eine Wohlfühl-Landschaft von solitärer Anmut. Von Patron Holger Bodendorf eigenhändig entworfen, findet der Gast auf 700 qm Fläche ein Retreat der Erholung vor, das in seiner individuellen Prägung seinesgleichen suchen dürfte. Der Gast wähnt sich wie einem Wohnzimmer oder besser wie in einem noblen englischen Club oder wie an Deck eines Kreuzfahrtschiffes. Dunkle Hölzer, edle Stoffe und Naturstein bestimmen die Szenerie in der stylischen Wellness-Lounge. Alles ist hochwertig und einladend zugleich. Gleich neben der Saunalandschaft mit insgesamt vier verschiedenen Saunen und Dampfbad (darunter eine Fass-Sauna im weitläufigen Hotelpark) sind der Pool und der Fitnessraum beheimatet. Letzterer ist wie ein Box-Club konzipiert. Die Relaxzone hat so viel anheimelnden Stil, dass man sich so geborgen wie in Abrahams Schoß fühlt.

Der neue Spa manifestiert auf eindrucksvolle Art und Weise: Holger Bodendorf ist ein Tausendsassa und vor kreativen Ideen nur so sprühender Impresario schöner Taten. Und allemal ein nach Perfektion strebender Gastgeber, der sich empathisch in die Gedankenwelt seiner Gäste hineinzuversetzen vermag. Holger Bodendorf ist längst eine Premiummarke, nicht nur auf der Insel, doch hinter der medial wahrgenommenen Attitüde des coolen, lockeren, immer eloquenten Selfmade-typs verbirgt sich ein Feingeist mit enormem Potenzial zur Selbstreflexion und zur Authentizität. Verbiegen lässt sich ein solcher „selbst-bewusster“ Mensch nicht, auch wenn die Verlockungen aus dem TV noch so groß sein mögen. Der Starkoch sucht sich die Formate aus, in denen er mitwirken möchte. Und das sind maximal drei bis fünf pro Jahr. Der



Ein Bijou anspruchsvoller Gastlichkeit im Herzen von Sylt: Das Relais & Châteaux-Hotel Landhaus Stricker by Holger Bodendorf bietet romantische Freisitze und stilvoll-gemütliche Restaurants wie etwa die „Tenne“ im Restaurant 1784.



Zu den angesagtesten Inseltreffpunkten zählt die stylische und mit Arbeiten von Pop-Art-Künstler Devin Miles modern ausgestattete „Miles-Bar“: Ein Refugium der liquiden Genüsse, allein 110 verschiedene Champagner umfasst die Getränkekarte.





Modern und von kuscheliger Eleganz: Das Restaurant „1784“; Holger Bodendorf und Philip Rümmele offerieren auch im Zweitrestaurant eine feine Küche der Jahreszeiten.

Kostproben



„Amuse-Bouche-Brett“ mit „Indischem Brot mit Lammtatar und Erbse“, „confierter Wildgarnele mit Tandoori-Chip“ und „Jacobsmuschel-Tatar mit Limettenschaum“, „Tataki vom Roastbeef mit Purple-Curry und Miso“ sowie „Ceviche vom Wildlachs, Tomate, Kapern und Spargelschaum“, „Kaninchenrücken, Kassler“ auf gestrichenem Gänseleberbett, Avocado Joghurt und Hüttenkäse, Senfbrotcrumble sowie Meerrettich-Wildkräuter-Sorbet“, „Bretonischer Steinbutt“ mit Schwarzwurzel, Safranfond, Hummertost und Buchenpilzen, „Dry aged Luma Pork“, „Yellowfin Tuna“ mit geschmorter Pimento, Kartoffelschaum, brauner Butter und Brasatowürfel, „Rücken vom Salzwiesenschlamm“ mit Raviolo von geschmorter Lammschulter und „Valrhona Araguani Couverture“.

aktuell mit einem Michelin-Stern und 18 Punkten im Gault & Millau Ausgezeichnete ist nämlich vor allem eines: Ein begnadeter guter Koch in seinem eigenen Restaurant Bodendorf's, dem zuallererst seine Aufmerksamkeit gilt.

Doppelspitze Bodendorf und Rümmele

Seit 15 Jahren verteidigt er Jahr für Jahr mit großer Souveränität den begehrten Macaron. In diesem Jahr wurde Bodendorf vom „Bertelsmann Guide“ zum „Koch des Jahres“ gekürt. Eine besondere Ehre, die ihn und sein Team weiter anspornt. Bodendorf ist nun seit über 25 Jahren bis auf wenige Unterbrechungen auf Sylt tätig. Nachhaltig geprägt haben den Meisterkoch Wolfgang Staudenmaier im „Da Gianni“ in Mannheim und Kochlegende Horst Petermann in Küsnacht bei Zürich. Bodendorf zählt zu der kochende Elite der Relais & Châteaux-Vereinigung und darf sich als einer von weltweit nur rund 160 Köchen „Grand Chef“ nennen. Ein Titel, der seiner filigranen, hocharomatischen Küche mit mediterraner und zusehends auch asiatischer Akzentuierung vollaufgerecht wird.

Wer in dem mit nur sechs Tischen ausgestatteten Gourmetrestaurant Bodendorf's Platz nimmt, der wird auf eine Geschmacksreise mitgenommen, die finessenreicher, qualitätsorientierter und pointierter in den Geschmacksbildern kaum sein kann. Der Rahmen für exquisite Genüsse ist denn auch wie geschaffen für Sternstunden der Kulinarik. An den Wänden des Fine-Dining-Restaurants hängt moderne Kunst von Pop-Art-Künstler Devin Miles, mit dem Bodendorf seit über zehn Jahren gut befreundet ist. Nach ihm ist auch die hoteleigene Bar benannt, die sich in den vergangenen Jahren zu einem der angesagtesten „Place to Be“-Orte der Insel entwickelt hat. Maitre im Bodendorf's ist seit dem Jahr 2017 der gebürtige aus Prien am Chiemsee stammende Martin Radusch. Zuvor auf der „MS Europa“ und im „Schwarzen Adler in Kitzbühel“ tätig, berät er mit profundem vinologischen Wissen aus der mehrfach international prämierten Weinkarte mit rund 850 Positionen (darunter 110 Champagner!).

Seit Oktober 2017 kocht an der Seite des begeisterten Harley-Fahrers Boden-

dorf mit Philip Rümmele ein weiterer Sternekoch. Der 33-jährige Rümmele kochte zuvor beim zweifach besternten Hans Stefan Steinheuer in Hepingen an der Ahr, bei Kochlegende Helmut Thielges (3 Sterne) in Dreis, einige Jahre an der Seite von Zwei-Sternekoch Bobby Bräuer in Kitzbühel und in München und zuletzt als Küchenchef in der „Schwabenstube“ im Hotel Adler in Asperg, wo Rümmele seinen ersten „eigenen“ Stern verantwortlich erkochte. Rümmele und Bodendorf, das passt zusammen und der Patron formuliert vorausschauend ein gemeinsames Ziel: „Wir haben den zweiten Stern im Fokus, wir wollen uns beide weiterentwickeln und gegenseitig inspirieren. Es macht riesigen Spaß mit Philip zu arbeiten, auch von ihm zu lernen; und wir kochen aktuell so gut wie nie zuvor, es gibt einfach keine Schwankungen“, so Holger Bodendorf im Gespräch mit SAVOIR-VIVRE. Das Köcheteam ist auch für die Speisen im Zweitrestaurant „1784“ zuständig. Hier offeriert die Landhaus-Küche in der rustikal-gemütlichen Tenne und im chic-modernen Kaminzimmer Klassiker im neuen Gewand und Erstklassiges aus der Region, ebenfalls in tadelloser Güte.

Sieben brillante Gänge im Bodendorf's

Zwei siebengängige Menüs offerieren Bodendorf und Rümmele. Beide beginnen mit einem fulminanten „Amuse-Bouche-Brett“, auf dem eine kleine Armada von Apéro-Petites angerichtet war und das auf einen auch optisch gekonnt präsentierten „kulinarischen Strandspaziergang“ einstimmt. Auf einem Treibholz befanden sich „Indisches Brot mit Lammtatar und Erbse“, „Confierte Wildgarnele mit Tandoori-Chip“ und „Jacobsmuschel-Tatar mit Limettenschaum“. Auf einem inszenierten Kieselbett wiederum tummelten sich „Tataki vom Roastbeef mit Purple-Curry und Miso“ sowie „Ceviche vom Wildlachs, Tomate, Kapern und Spargelschaum“. Ein Einstieg nach Maß! Ihm folgte ein delikater „Kaninchenrücken, Kassler“. Selbiger ruhte auf einem gestrichenen Gänseleberbett, flankiert von Avocado in Fächern und in Form einer Guacamolecreme. Joghurt und Hüttenkäse, Senfbrotcrumble, Meerrettich-Wildkräuter-

Sorbet und Kräuteröl bildeten eine erstklassige Entourage für die feinst ausbalancierte Kreation mit hinreißend gelungenem Aromenspiel. Der anschließend aufgetragene „Bretonische Steinbutt“ war perfekt zubereitet. Dem Thema Schwarzwurzel widmeten sich Bodendorf und Rümmele dreifach. Sie kam gegrillt, als Püree und als mariniertes Salat auf den Teller. Am Tisch aufgegossener Safranfond sowie Hummertost und Buchenpilze rundeten den vorzüglichen Gang ab. Ebenfalls Begeisterung löste der dann servierte „Yellowfin Tuna“ aus. Er war medium zubereitet und kurz gebläut worden. Tuna-Tatar, geschmorte Pimento, Kartoffelschaum, braune Butter und Brasatowürfel bildeten zusammen mit dem Gelbflossenthunfisch ein überwältigendes Geschmackserlebnis. Eine Kreation mit Potenzial, zum Signature Dish aufzusteigen! Auf Höchsthöhe ging es weiter mit „Dry aged Luma Pork“. Der mit Edelschimmelpilz verfeinerte und am Knochen gereifte Schweinerücken kommt aus dem schweizerischen Neuhäusern am Rheinfall und ist eine der nachgefragten handverlesenen Edelprodukte. Das superzarte Fleisch begleiteten ein Barbecue-Püree, mariniertes Spitzkohlsalat, crunchige Schweineschwarte, eine Blutwurst-Praline auf Senfcreme und die „Illusion“ einer auf essbarem Blattsilber angerichteten Ofenkartoffel. All dies ebenfalls superb! À point zubereitet war im Hauptgang der „Rücken vom Salzwiesenschlamm“. Junge Majoran-Erbse, ein Raviolo mit geschmorte Lammschulter als Füllung sowie geschmorte Perlzwiebeln und sautierte Pilze bildeten das herzhaft Rückgrat dieser perfekt dargebotenen Köstlichkeit. Maitre Radusch fuhr hernach mit dem opulent bestückten Käsewagen vor, auf dem sich 16 feinste Rohmilchkäse von Maitre-Affineur Volker Waltmann aus Erlangen befanden. Dem Gruß aus der Patisserie folgte zum krönenden Schluss eines großartigen Menüs mit „Valrhona Araguani Couverture mit Olivenölbisquit, rotem Shiso-Sud, Thaimango, Mango-Sorbet und Mousse von der Mango sowie Mango-Olivendrop und Ganache“ eine glücklich machende Kreation, die wir tief in unserem kulinarischen Langzeitgedächtnis aufbewahren werden.

Ingo Schmidt ■



Oben: Eines der besten Restaurants in Deutschland: Das aktuell mit 1 Stern, 18 Gault & Millau-Punkten und 3 Sonnen von SAVOIR-VIVRE ausgezeichnete Gourmetrestaurant Bodendorf's.

Unten: Ein Erfolgsduo auf Augenhöhe: Holger Bodendorf und sein fabelhafter Küchenchef Philip Rümmele.



Grand Chef / Gourmet

Bodendorf's
Relais & Châteaux
Hotel Landhaus Stricker

H. Bodendorf & Landhaus Stricker GmbH
Boy-Nielsen-Straße 10, D-25980 Sylt / OT Tinnum
Tel.: +49 (0) 4651-8899-0
info@landhaus-stricker.de, www.landhaus-stricker.de

Geschäftsführer: Holger Bodendorf
Küchenchef: Holger Bodendorf und Philip Rümmele
Maitre: Martin Radusch

Service: **Herausragend**
Wein: **Herausragend**
Ambiente: **Stilvolle Eleganz**