

Er ist Hotelier, Sternekoch und Manager – und fühlt sich dabei in allen Rollen rundum wohl. Während Holger Bodendorf morgens ganz persönlich für die Belange der Gäste des Landhaus Stricker auf Sylt zuständig ist, liebt er es, am Abend in der Küche zu stehen, sich kulinarisch auszutoben. „Und das tatsächlich jeden Abend, wenn unser Gourmetrestaurant Bodendorf's geöffnet hat“, verrät der Wahl-Sylter. „Gerade die Symbiose aus den verschiedenen Positionen macht für mich die besondere Faszination aus.“

Die Reise im Landhaus Stricker beginnt

Kurz vor Weihnachten, genauer gesagt am 23. Dezember 2001, übernahm Holger Bodendorf das Hotel. Davor verantwortete er fünf Jahre lang als Küchenchef im Hotel Windrose in Wenningstedt die kulinarischen Geschicke des Restaurant Veneto – erkochte hier sogar seinen ersten Michelin-Stern. „Rudi Göhler, der damalige Eigentümer des Landhaus Stricker kam auf mich zu und fragte mich, ob ich mir vorstellen könnte, dieses fantastische Hotel zu leiten und hier besondere kulinarische Akzente zu setzen“, erinnert sich Bodendorf.

Heute, 23 Jahre später, scheint der Hausherr angekommen – ist aber deshalb noch lange nicht weniger umtriebig. „Um erfolgreich zu sein und zu bleiben, muss man die Zeichen der Zeit erkennen, permanent die ‚Hard- und Software‘ des eigenen Betriebes up-to-date halten und sich immer wieder neu erfinden“, weiß der Inhaber des luxuriösen Sylter Domizils. So wurde beispielsweise seit 2001 das Gourmetrestaurant Bodendorf's bereits vier Mal umgebaut, zuletzt 2022.

Gäste sollen sich zuhause fühlen

Erst im vergangenen Frühling präsentierten sich auch die insgesamt 38 Zimmer und Suiten des Landhaus Stricker nach dreimonatigen Renovierungsarbeiten in ganz neuem Look. Bodendorfs Grundidee: „Ich wollte ein typisches Sylt-Hotel haben, welches aber keinesfalls ‚mainstream‘ ist. Wichtige Aspekte sind für mich, unseren Gästen entspannten Luxus mit hochwertigem Wohndesign, Qualitätshandwerk aus Deutschland, moderner Technik und einem zukunftsgerichteten Nachhaltigkeitskonzept zu bieten und alles in ein perfektes Gesamtbild zu bringen.“

Das neue Interieur der zwischen 26 und 80 Quadratmeter großen Zimmer besticht nun durch elegante Linien und ein frisches Farbkonzept mit dezenten Grundfarben in Sand-Tönen und frechen Farbakzenten in Pink, Grün und Orange durch edle Stoffe, beispielsweise von JAB

Grapos®
SOFT DRINKS

IN EINE PFANDFREIE ZUKUNFT



HAMBURG 8. - 12. MÄRZ 2024 Stand | Halle
INTERNORGA 510 | A1



Nachhaltige
AF-KONZEPTE
VOM PROFI FÜR PROFIS

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE
EXKLUSIV AUS EINER HAND

www.grapos.com | www.schankomat.com

Grapos®
SOFT DRINKS



SEIT 2019 I EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN