
PRESSEMITTEILUNG

Landhaus Stricker: Nur zu Hause ist es schöner

Das Landhaus Stricker in Tinum auf Sylt gehört zum ausgewählten Kreis der Mitglieder von Relais & Châteaux. Ein Fünf-Sterne-Superior-Hotel, für das Luxus und Exklusivität aber auch Individualität und Authentizität selbstverständlich sind. Der Gast soll sich wie zu Hause fühlen und dabei alle Vorzüge eines anspruchsvollen Komfort-Hauses genießen können.

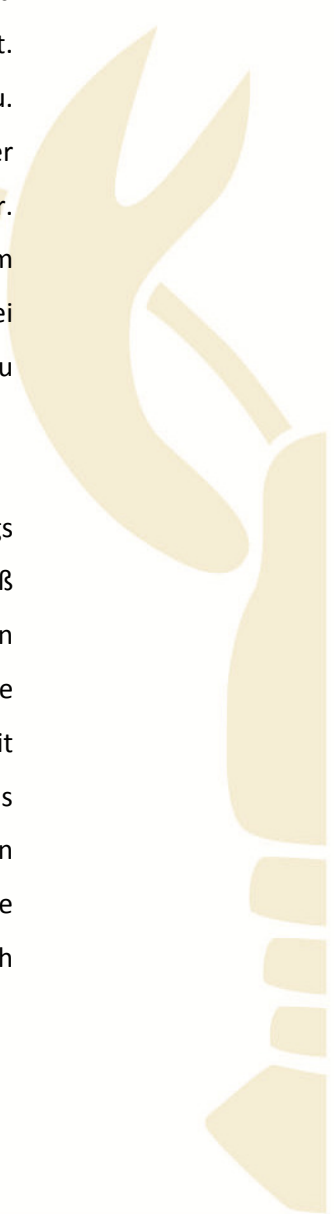
Sylt. Das Landhaus Stricker ist ein privat geführtes Fünf-Sterne-Superior-Hotel, das seit über zehn Jahren unter der Leitung von Holger Bodendorf steht. Das 1784 erbaute Landhaus mit Reetdach wurde liebevoll renoviert und durch einen Anbau aufwendig zu einem Hotel umfunktioniert. Das Haus verfügt über 17 großzügige und geräumige Zimmer und 21 exklusive Suiten. Einige Zimmer haben einen Balkon, andere eine eigene Terrasse mit Strandkorb. Der Stil des Hauses kombiniert mediterranes Interieur mit unaufdringlicher Eleganz. Die Wärme, die das Haus ausstrahlt, kommt allerdings nicht nur durch die Einrichtung, die Gastgeber Kerstin und Holger Bodendorf legen mit zusammen mit ihren Mitarbeitern höchsten Wert auf persönliche Atmosphäre. Nicht nur Stammgäste fühlen sich hier gut aufgehoben, hervorragender Service, beste Qualität und die natürliche Art des Teams geben jedem Gast das Gefühl willkommen zu sein und sich ab dem Zeitpunkt der Anreise entspannen zu können. Holger Bodendorf hat damit ein besonderes Refugium geschaffen, in dem sich der Gast in erster Linie wohl fühlen soll. Das Ambiente ist ungezwungen, so sind weder Krawatte noch Blazer im Restaurant vorgeschrieben. „Das schafft eine entspanntere Atmosphäre“, sagt Bodendorf, „die Gäste sollen abschalten und den Stress ablegen – für viele ist das symbolisch das Sakko.“

Ruhe und Entspannung findet man auch in dem über 700 qm großen Wellness-Bereich. Ein Indoor-Pool, ein Fitnessraum und ein Dampfbad sowie verschiedene Saunen, unter anderem ein Sanarium und ein Caldarium, die kreislaufschonende

Wärme versprechen, stehen dem Gast zur Verfügung. Sandige Farben und ein angenehmes Licht laden zum Entspannen ein, etwa bei individuellen Massagen und Beauty-Behandlungen mit Premium-Produkten von Sensai und Babor. Wer sich nicht sicher ist, welche Anwendung die beste ist, wird von den Mitarbeitern kompetent beraten, auch gerne schon telefonisch im Vorfeld des Aufenthaltes.

Ausgezeichnet ist auch der Genuss-Anspruch im Landhaus Stricker: In zwei Restaurants steht das kulinarische Wohl der Gäste im Mittelpunkt. Für das Gourmet-Restaurant Bodendorf's wird Holger Bodendorf seit 2003 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Die Küche steht für südfranzösisch-mediterrane Gerichte, für die ausschließlich Produkte allerbesten Qualität verwendet werden. Die Abfolge und die Produktwahl des Menüs scheinen bekannt, doch man wird überrascht, wie Holger Bodendorf die Zutaten verarbeitet und kombiniert. Erfrischend anders kocht der sympathische Wahl-Sylter auf höchstem Niveau. Weitere Auszeichnungen des Sternekochs sind 18 Punkte im Gault Millau, vier Punkte im Feinschmecker Guide sowie vier Sterne im Varta Führer. Ausgezeichneter Service und nette Gespräche gepaart mit außergewöhnlich gutem Essen und den dazu passenden Weinen lassen den Aufenthalt wie einen Besuch bei Freunden erscheinen. Nach dem Lunch oder Dinner lädt die angrenzende Bar zu einem Kaffee oder Digestiv in guter Gesellschaft ein.

Benannt nach dem Baujahr des historischen Friesenhauses, aber keineswegs angestaubt, ist das Restaurant siebzehn84, das zwei Gasträume in Schwarz, Weiß und Grau mit roten Akzenten bietet. Natürliche Holztische und Bänke in Kombination mit einem puristischen Betonboden geben der ehemaligen Tenne Klarheit, ohne kühl zu wirken. Besonderer Blickfang ist die oxidierte und mit bedruckten und ausgeleuchteten Leinwänden durchzogene Metalldecke, die das Dachgebälk sichtbar lässt. Dem zweiten, zur Terrasse gelegenen Raum verleihen der edle Dielenholzboden und der frei stehende Kamin schlichte Behaglichkeit. Die Küche im siebzehn84 bietet leichte Vorspeisen und hausgemachte Pasta, aber auch Klassiker des Hauses wie getrüffeltes Friesenei, Bauernente und Erdbeerknödel.



Das Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker auf Sylt steht für vieles: Exklusivität, Sterneküche, Luxus – aber auch für Gemütlichkeit und Gastlichkeit. Holger Bodendorf, Inhaber, Sternekoch und Grand Chef, seine Frau Kerstin 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. Im Gourmet-Restaurant Bodendorf's serviert Sternekoch Holger Bodendorf französisch-mediterrane Küche, im neu gestalteten Restaurant siebzehn84 gibt es frische, leichte Gerichte sowie Klassiker der Landhaus-Stricker-Küche.

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
Marie Therese Heiser
Telefon: +49 (0) 69 2578128-19
mheiser@gourmet-connection.de

