Harley Davidson Gourmet Tour 2012

★ Ein Kitchenrocker besucht die Sterneköche ★

mmer auf der Suche nach besonderen Plätzen, habe ich mich diesmal auf den Weg gemacht, das Landhaus Stricker, auf der Insel Sylt zu besuchen.

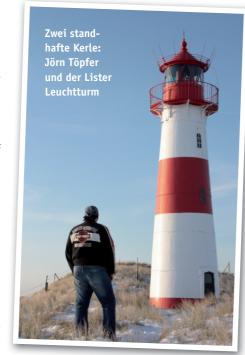
In der Presseverlautbarung wird gesagt: "Das Landhaus Stricker in Tinnum auf Sylt gehört zum ausgewählten Kreis der Mitglieder von Relais & Chateaux. Ein Fünf-Sterne-Superior Hotel für das Luxus und Exklusivität, aber auch Individualität und Authentizität selbstverständlich ist."

Bevor ich mich jedoch diesem hohen Anspruch hingebe, genieße ich erstmal einen sonnigen Wintertag, mit -5 Grad Aussentemperatur und 6 Windstärken, am Ellenbogen in List.

Dieses wunderbare Eiland zeigt sich mal wieder, mit herrlichen Lichtverhältnissen und dem typischen Nordseereizklima, so dass unser Strandspaziergang, uns erstmal so richtig ankommen lässt. Ich liebe es, beim Lister Leuchtturm zu stehen, die einlaufenden Krabbenkutter auf der Nordsee zu beobachten und mich mal so richtig erfrischen zu lassen.

So durchgefroren, heißt mich am Abend das Landhaus Stricker willkommen und mein Gastgeber, der Hotelinhaber und Sternekoch Holger Bodendorf, zeigt sich in seiner ganz speziellen, offenen Art. Wir verstehen uns vom Fleck weg, sitzen umgehend in der wunderschönen

10



▼ Der Krabbenkutter trotzt dem Wind



▼ Winteridyll auf dem Eiland

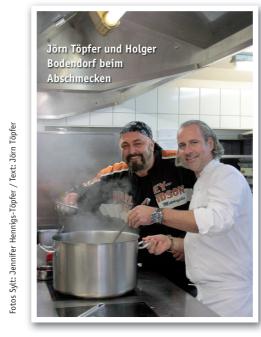


Bar seines Hotels und schnacken über unsere gemeinsame Leidenschaft, das Kultmotorrad Harley Davidson.

Als perfekter Gastgeber und hochgelobter Sternekoch, führt er mich dann in das Zentrum seiner Schaffenskraft, der Küche des Landhauses und dort lässt er mich an seiner speziellen Sichtweise des Aromakochens teilhaben. Sein Credo: "Die Kunden müssen sich nach der Speisung wohlfühlen, dann habe ich meine Aufgabe erfüllt". Das nachfolgende 4-Gänge-Menü des Meisterkochs lässt mich dann in der Aromavielfalt seiner Kochkunst schwelgen:

»Gebackenes Friesenei mit Estragongeröstetem Kartoffelschaum und Wildkräutern: Filet vom Steinbutt auf Chorizo-Ravioli, mit weißem Bohnen-Kartoffelpüree, Petersilienöl und gehobeltem Staudensellerie; kross gebratene Maispoularde mit bengalischem Pfeffer, Artischocken, getrockneten Tomaten, Thymian und Jus Raz el Hanout; Zwetschgenparfait mit Sandwich von Schokolade und Rosmarinbisquit, Quittenchutney and Mandelkrokant, erreichen auf feinem Wege meinen Gaumen und entfachen ein Aromaerlebnis der besonderen Art. Ich bin beeindruckt, Herr Bodendorf.«

Der Ausklang dieses wunderbaren



Dampfbad mit Sternenhimmel und mit einigen Zügen im Pool und endet mit der Gewissheit, wieder einmal einen weiteren besonderen Platz gefunden zu haben ...

Alle Informationen über Jörn Töpfers Gourmet-Touren finden Sie unter: www.toepferdreamtours.de



GEWINNSPIEL

"Die Hamburger Hummel" und Jörn Töpfer verlosen einen Drachen in den typischen Harleyfarben mit 200 cm Spannweite, Preis: 89 Euro, für Ihren nächsten Sylt-Urlaub!

Gewinnspielfrage

Landhaus Stricker

Hotel und Spa, Restaurant





Das Landhaus Stricker ist ein privat geführtes Fünf-Sterne-Superior-Hotel, das seit nunmehr zehn Jahren unter der Leitung von Kerstin und Holger Bodendorf steht. Das 1784 erbaute Landhaus mit Reetdach wurde durch



einen Anbau aufwendig zu einem Hotel umfunktioniert. Das Ehepaar Bodendorf hat ein besonderes Refugium geschaffen, denn obwohl das Haus auf höchstem Niveau ist, soll der Gast sich in erster Linie wohl fühlen. Es ist alles etwas ungezwungener, so sind weder Krawatte noch Blazer im Restaurant vorgeschrieben. "Das schafft eine entspanntere Atmosphäre", sagt Holger Bodendorf, "die Gäste sollen abschalten und den Stress ablegen – für viele ist das symbolisch das Sakko." www.landhaus-stricker.de

Holger Bodendorf – perfekter Gastgeber und hochgelobter Sternekoch

Wenn man das Leben von Holger Bodendorf betrachtet, wird einem eins schnell klar: der Mann braucht seine Küche so sehr wie das Meer. Von der Kindheit an der Ostsee bis zum Küchenchef und Hotelinhaber an der Nordsee -Holger Bodendorf wird von frischer Seeluft und dem stetigen Geräusch der Wellen ange-



zogen. Vielleicht liegt auch da der Grund für seine Leidenschaft für mediterrane Küche. Wer auf Sylt eine kulinarische Steigerung zu Krabbenbrötchen, Austern und Labskaus sucht, ist im Bodendorf's in Tinnum richtig aufgehoben. Holger Bodendorf, der Gastgeber und Küchenchef, bietet seinen Gästen eine südfranzösisch-mediterrane Küche, in der

Gewinnspielfrage Tages findet in der 700 gm SPA des ausschließlich Produkte bester Qualität verarbeitet werden. Hotels statt, einem römisch-mediter-Schicken Sie uns eine Postkarte oder eine ranen Tempel der Glückseligkeit, im E-Mail. Adressen auf Seite 3 im Impressum!

S.10-11_JoernSylt.U.indd 10-11 14.02.2012 15:01:54 Uhr