



Genuss-Herbst auf Sylt

Zur schönsten Zeit des Jahres lockt das neue Landhaus Stricker mit luxuriösem Wohlfühlambiente und kulinarischem Verwöhnprogramm

München / Tinum – 13. Juli 2023 – Für echte Sylt-Liebhaber und Genießer ist der Herbst die wohl schönste Jahreszeit auf Deutschlands beliebtester Insel. So sieht es auch Holger Bodendorf, Sternekoch und Gastgeber des Relais & Châteaux Landhaus Stricker in Tinum: „Der große Sommer-Trubel ist vorbei, Insel und Insulaner atmen durch. Man hat seine Lieblingsplätze auf der Insel nun oft für sich allein, bekommt herrlich den Kopf frei und hat Zeit zum Genießen.“ Die Insel umgibt dann ein besonderer Zauber, denn auch der Herbst verwöhnt noch mit herrlichen Sonnentagen, das Heidekraut blüht violett und Morgennebel verbreitet eine einzigartige Mystik. Weitere Informationen unter www.landhaus-stricker.com.

Herbstzeit ist Genusszeit im Landhaus Stricker. Die Anfang 2023 neu gestalteten und aufwändig renovierten Zimmer und Suiten sind, gerade wenn die Tage kürzer werden, luxuriöse Wohlfühlöasen. Mit ihrem edlen Interieur geben sie viel Raum, sich mit einem guten Buch zurückzuziehen oder einfach einmal die Füße hochzulegen und das stilvolle, kuschelige Ambiente zu genießen.

Wer es aktiv mag, startet bei gesundem Reizklima auf Sylt mit Sport und Bewegung perfekt in die kühlere Jahreszeit. Dabei ist das Landhaus Stricker idealer Ausgangspunkt für eine Wanderung durch die Dünen bei frischer Seebrise, ausgiebige Strandspaziergänge, eine Fahrradtour hinauf nach List oder eine Runde Golf in Budersand oder Morsum. Und wenn es einmal herbstlich stürmt, ist das hervorragend mit modernsten Geräten ausgestattete Gym im Landhaus Stricker der perfekte Ort, um sich richtig auszupeinern.

Nach so viel Aktivität lädt das Spa mit gemütlicher Wellness-Lounge, Kamin und großem Indoor-Pool zum Entspannen ein. Saunagänge stärken gerade jetzt das Immunsystem, den Gästen stehen im Landhaus Stricker drei Innensaunen und die kultige Fass-Sauna im Garten zur Verfügung. Wohltuende Massagen und luxuriöse Babor-Beautyanwendungen verwöhnen Körper und Seele.

Das genussvolle Hauptaugenmerk liegt im Landhaus Stricker auf dem leiblichen Wohl. Sternekoch Holger Bodendorf und sein Team um Küchenchef Denis Brühl verwöhnen ihre Gäste mit innovativer Spitzenküche, von Haute Cuisine im (bereits zum 20. Mal in Folge) mit einem Michelin-Stern gekürten Gourmetrestaurant Bodendorf's bis zu regional inspirierten Spezialitäten, die im gemütlichen Restaurant Siebzehn84 raffiniert verfeinert werden. Die sternegekrönten Köstlichkeiten im Bodendorf's werden in sechs- bis neungängigen Gourmetmenüs serviert und reichen je nach Saison von mariniertem Helgoländer Hummer mit Avocado-creme und Meeresfenchel über eine Crêpinette von der Wachtel mit Trüffelsauce und das

Kotelette vom Salzwiesenlamm mit milder Knoblauchcreme bis zu Amalfi-Zitronen Canneloni mit Sorbet von grünen Äpfeln. Klassiker im Siebzehn84 sind die aufgeschlagene Hummersuppe mit Pralinè vom Duroc-Schwein, Rindstatar mit violetter Senfmayonnaise, Nordsee Steinbutt mit Speckbohnen und Hummerschaum, krosse Brust von der Bauernente mit eingelegten Zwetschgen oder die beliebten Landhaus-Stricker-Burger. Bei aller Kreativität sind Regionalität und Nachhaltigkeit Holger Bodendorf ein großes Anliegen. Seit vier Jahren ist das Landhaus Stricker Mitglied der schleswig-holsteinischen Initiative "Feinheimisch" mit dem Versprechen, mindestens 60% regionale Produkte zum Einsatz zu bringen. Auch im Herbst ist die regionale Speisetafel im Restaurant Siebzehn84 daher reich gedeckt.

Über Landhaus Stricker

Eine Insel auf der Insel: In Tinum auf Sylt treffen ein Haus mit großer Geschichte und ein Gastgeber mit Leidenschaft aufeinander. Mit dem Landhaus Stricker ließ Sternekoch Holger Bodendorf seine Vision von charmantem und persönlich interpretiertem Luxus vor 21 Jahren Wirklichkeit werden und setzt nach großem Umbau und Re-Design 2023 neue Maßstäbe. Das Fünf Sterne Superior Hotel ist Teil der prestigeträchtigen Relais & Châteaux-Vereinigung, von der Holger Bodendorf in den Rang eines Grand Chef erhoben wurde. In seinem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant BODENDORF'S und im gemütlichen Restaurant SIEBZEHN84 begeistert er seine Gäste immer wieder aufs Neue mit herausragenden Gaumenfreuden. Die 38 Zimmer und Suiten sind kleine Oasen, die auch höchsten Ansprüchen gerecht werden und in denen man sich vom ersten Augenblick an zuhause fühlt. Eine Wohlfühloase ist auch das hauseigene Spa im Landhaus Stricker, in welchem Gäste mit BABOR Produkten verwöhnt werden.

Weitere Informationen unter www.landhaus-stricker.com.

Eine aktuelle Bildauswahl zum Landhaus Stricker finden Sie [hier](#).

Die Bildrechte liegen bei *Landhaus Stricker*. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von *Landhaus Stricker* verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

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

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation[®] GmbH
Jana Neuroth
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60
jana@segara.de
www.segara.de