



Winter, Wandern, Wattenmeer

Im Winter zeigen sich Sylt und seine Natur von einer besonderen, aber rauen Seite – das Landhaus Stricker ist der perfekte Ort zum Aufwärmen und Ausruhen

München / Tinnum – 06. November 2024 – Sylt ist faszinierend - zu jeder Jahreszeit. Besonders im Winter zeigt sich die Insel so unberührt und pur wie nie. Nordischer Wind, schneebedeckte Dünen und der Blick auf die wilde See machen die Insel zu einem lohnenden Geheimtipp für die kalten Monate. Besonders reizvoll sind Wanderungen entlang der weiten Sandstrände oder durch das eindrucksvolle Wattenmeer. Wer sich nach den Spaziergängen an den kühlen norddeutschen Wintertagen schnell wieder aufwärmen möchte, ist im Landhaus Stricker bestens aufgehoben. Weitere Informationen unter www.landhaus-stricker.com.

Das Wattenmeer eröffnet eine Welt, die in Erinnerung bleibt. Wer die faszinierende Landschaft aus Sand und Schlick erkunden möchte, sollte in seine Gummistiefel schlüpfen und eine Wattwanderung unternehmen. Auch im Winter, wenn die kalte Brise durch die Haare pfeift, spaziert man an unzähligen kleinen Meeresbewohnern vorbei. Meist zeigen sich sogar die „Small Five“, die im Watt heimisch sind: der Wattwurm, die Herzmuschel, die Strandkrabbe, die Wattschnecke und die Nordseegarnele.

Wenn das Wattenmeer wegen der Flut nicht begehbar ist, bietet sich alternativ ein winterlicher Spaziergang entlang der weiten, mit Schnee bedeckten Dünen an. „Tief durchatmen“ lautet hier die Devise, denn Sylt gilt als Rein-Luft-Gebiet. Die frische, sauerstoffreiche und mit zerstäubtem Meerwasser durchsetzte Luft ist besonders wohltuend für die Atemwege.

Zurück von den winterlichen Spaziergängen und Wanderungen an der kalten Nordseeluft sehnt man sich nach einem warmen und gemütlichen Plätzchen. Im Landhaus Stricker gibt es ganz verschiedene Möglichkeiten, sich von innen und außen wieder wohlig aufzuwärmen. Eine feine Suppe neben dem Kamin in der gemütlichen Reetdach-Scheune des Restaurants Siebzehn84 zu genießen wäre eine Option. Oder auf einen Aperitif an der Miles Bar, wo es von Whiskey bis zu heißer Schokolade alles gibt, was das Herz begehrte. Außerdem ist ein Besuch in einer der drei Innensaunen oder der beliebten Außensauna im Garten eine gute und entspannende Möglichkeit, sich wieder aufzuwärmen. Danach laden die gemütlichen Suiten und die kuscheligen Sofas in der hoteleigenen Bibliothek zum Wohlfühlen ein.



Über Landhaus Stricker

In Tinnum 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 Wohlfühlloase 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 Tinnum
Telefon: +49 (0) 4651 8899-0
info@landhaus-stricker.de
www.landhaus-stricker.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Jule Marie Woidich
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60
jule@segara.de
www.segara.de