



25 Jahre Landhaus Stricker – ein Sylter Rückzugsort mit Geschichte und Herz Wie Gastgeber Holger Bodendorf seit einem Vierteljahrhundert Gastfreundschaft und Kulinarik auf höchstem Niveau verbindet

München / Tinum – 23. März 2026 – Seit 25 Jahren steht das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Landhaus Stricker für herzliche Gastlichkeit und kulinarische Exzellenz. Von 2001 an entwickelten Holger und Kerstin Bodendorf das Landhaus Stricker, das sie einst von der Familie Stricker übernahmen, zu einer der renommiertesten Hoteladressen der Insel. Mit Leidenschaft, Kreativität und großer Nähe zu seinen Gästen prägt Holger Bodendorf als Gastgeber das Haus und hat ihm seine unverwechselbare Handschrift verliehen. Weitere Informationen unter www.landhaus-stricker.com.

Luxus à la Bodendorf

Ein Vierteljahrhundert ist ein großer Meilenstein – vor allem in der Privathotellerie. Als Hotelier und Spitzenkoch führt Holger Bodendorf das Landhaus Stricker mit seiner Vision von Luxus, die vor allem von Persönlichkeit und Komfort geprägt ist. Wie konsequent diese Philosophie gelebt wird, zeigte zuletzt der umfassende Umbau im Jahr 2023. Der Fokus lag auf Nachhaltigkeit, modernem Design zum Wohlfühlen und jener lässigen Eleganz, die Sylt so besonders macht. So entstand der neue, ikonische Look des mit zwei Michelin Keys ausgezeichneten Hauses: Farbakzente und Pop-Art treffen auf ruhige Sandtöne und typische Sylter Motive.

Blick Richtung Zukunft

Weiterentwicklung und stetige Optimierung sind für Bodendorf auch weiterhin stets zentrale Leitgedanken. So holte er 2025 mit Florian Leisentritt einen erfahrenen General Manager an seine Seite. Im Zeichen der Weiterentwicklung startete dann auch das Jubiläumsjahr mit einer großen Neuerung: Das Hotel wird seit Februar 2026 um das Apartment-Konzept „Landhaus Stricker Living“ ergänzt. Die vier stilvollen Wohneinheiten vereinen das Urlaubsgefühl eines privaten Ferienhauses mit dem umfassenden Komfort des Fünf-Sterne-Superior-Hotels, sodass Gäste alle Annehmlichkeiten von Spa bis Kulinarik genießen können.

Ein Stern leuchtet seit 2002

Mindestens genauso bemerkenswert wie 25 Jahre in der Hotellerie ist auch der Michelin Stern, den Holger Bodendorf 2002 kurz nach der Eröffnung erhielt und seitdem jedes Jahr erfolgreich verteidigt. Das kulinarische Konzept des Landhaus Stricker umfasst neben dem Gourmet Restaurant BODENDORF'S* auch noch das SIEBZEHN84, in dem der Sterne-Koch und sein Team Klassiker mit viel Leidenschaft und Handwerkskunst neu interpretieren. Zwischen Holzbalken und einem offenen Kamin sitzt man gemütlich im Restaurant, während lokale Köstlichkeiten serviert werden. Regionalität ist

Bodendorf sehr wichtig: Alles, was im SIEBZEHN84 auf die Teller kommt, ist zu 100 Prozent aus Schleswig-Holstein und hat somit keinen langen Weg bis nach Sylt hinter sich.

Genuss über das Landhaus Stricker hinaus

Mit dem Island Food Festival macht sich Bodendorf auch außerhalb seiner Küche im Landhaus Stricker für die Sylter Kulinarik stark und bereichert den Eventkalender um einen beliebten Foodie-Höhepunkt. Seit 2019 versammelt er jedes Jahr im November mit seinen Gastgeber-Kollegen Feinschmecker, Spitzenköche und Winzer auf der Insel, die von Masterclasses über kulinarische Exkursionen bis zur beschwingten Küchenparty ein abwechslungsreiches Programm rund um Genuss erwartet.

Ein Meilenstein, der gefeiert werden will

Um das Jubiläum auch mit den Gästen gebührend zu feiern, gibt es am 26. April eine große Küchenparty, zu der Freunde, Gäste und Wegbegleiter eingeladen sind, um mit der Crew anzustoßen. „Dieses Jubiläum erfüllt mich mit großer Dankbarkeit gegenüber unseren treuen Gästen, allen Partnern, und allen voran gegenüber meinem grandiosen Team. Gemeinsam haben wir das Landhaus Stricker zu dem gemacht, was es heute ist. Mit derselben Hingabe werden wir auch in Zukunft alles daransetzen, unsere Gäste immer wieder aufs Neue zu begeistern“ resümiert Holger Bodendorf.

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 charmanter und persönlich interpretiertem Luxus vor 25 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 Wohlfühl-Loase 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