

PORTRÄT

Holger Bodendorf, der Motivator

Von Helmut Heigert | Freitag, 07. Mai 2021



Holger Bodendorf: Seine Karriere begann er einst mit einer Kochausbildung im Yachtclub Timmendorfer Strand
(/news/media/26/Holger-Bodendorf-253846.jpeg)

Der 53-Jährige ist Geschäftsführer und Küchenchef im Landhaus Stricker in Tinum auf Sylt. Unser Autor Helmut Heigert stellt ihn vor.

Holger Bodendorf blickt dem Restart optimistisch entgegen: „Ich rechne mit einem guten restlichen Jahr“, sagt der Geschäftsführer und Küchenchef des Hotels Landhaus Stricker in Tinum auf Sylt. Die Buchungslage in dem 5-Sterne-superior-Hotel mit 21 Suiten und 17 Zimmern sei vielversprechend. Auch im Lockdown bleibe er ständig mit allen seinen Mitarbeitern telefonisch in Kontakt: „Wir brauchen alle, wenn wir wieder aufmachen“, kündigt er an.

Seine Karriere begann der 1967 in Heiligenhafen geborene Bodendorf mit einer Kochausbildung im Yachtclub Timmendorfer Strand. Nach einem Wechsel ins Restaurant Krone in Bempflingen bei Stuttgart arbeitete Bodendorf bereits 1989 das erste Mal als Fischkoch im Landhaus Stricker. Daraufhin wechselte er nach Hamburg, wo er im Landhaus Scherrer, im Hotel Atlantic sowie im Landhaus Dill arbeitete. Auslandserfahrungen sammelte er im 2-Sterne-Restaurant Petermann's Kunststuben in Zürich.

Prägende Station in Baden-Württemberg

Den Feinschliff in mediterraner Küche erhielt Bodendorf bei Wolfgang Staudenmaier in seinem ebenfalls mit zwei Michelin-Sternen dekorierten Restaurant Da Gianni in Mannheim. 1992 kehrte er nach Sylt zurück und arbeitete zunächst als Küchenchef in Tappes Restaurant. 1996 wechselte er ins Restaurant Veneto im Hotel Windrose in Wenningstedt, wo er 2000 seinen ersten Michelin-Stern erkochte. 2001 übernahm er das Landhaus Stricker, das er und seine Frau Kerstin seit 20 Jahren leiten und das mittlerweile zu Relais & Châteaux gehört.

„Ich sehe mich als Unternehmer“, sagt Bodendorf. Wobei seine Leidenschaft am Herd liege. Seit 2002 verteidigt er im Bodendorfs seinen Michelin-Stern. „Die Auszeichnung gehört zu meinem Leben“, sagt er. Weitere Guides erwiesen ihm mehrfach ihre Referenz. „Ich koche seit 36 Jahren – und es macht mir einen Riesenspaß“, sagt er. Seine Küche bezeichnet er als südfranzösisch mit asiatischen Einflüssen. „Als ich im Restaurant Veneto meinen mediterranen Kochstil entwickelte, war das in Deutschland noch neu“, erzählt Bodendorf. Sukzessive habe er diese Art des Kochens weiterentwickelt: „Heute steht mediterran nicht mehr auf der Karte.“

„Auf Sylt zählt nur Genuss“

Als er das Landhaus Stricker vor 20 Jahren übernahm, hätten ihn die Gäste noch mittags überrannt. 2012 habe er den Mittagstisch allerdings abgeschafft, weil sich das Geschäft nicht mehr gelohnt habe. In jüngster Zeit stelle er einen Trend nach mehr Luxus fest: „Auf Sylt zählt nur Genuss“, sagt er. Deshalb habe er seine ohnehin umfangreiche Weinkarte mit rund 850 Positionen um einige exklusive Weine erweitert, außerdem stünden rund 100 Sorten Champagner und 400 verschiedene Spirituosen auf der Karte. Regionale Küche bekommen seine Gäste im Restaurant Siebzehn⁸⁴ aufgetischt. Im Gourmetrestaurant Bodendorfs koche er dagegen nur mit den bestmöglichen Produkten: „Die sind regional nicht immer zu bekommen.“

„Ich koche seit 36 Jahren – und es macht mir einen Riesenspaß.“

HOLGER BODENDORF

Ganz wichtig für Bodendorf ist sein Team: „Ich verstehe mich immer mehr als Vorbild und Motivator“, sagt er. Auf der anderen Seite müsse er sich jeden Tag aufs Neue bei seinen Mitarbeitern bewerben. Auf Grund der Pandemie seien zurzeit nur zehn von insgesamt 54 Mitarbeitern im Einsatz, darunter Chefkoch Philip Rümmele und die Azubis. Die übrigen Mitarbeiter befänden sich in Kurzarbeit und erhielten von ihm zusätzlich zum Kurzarbeitergeld einen Zuschlag in Höhe von 30 Prozent. Außerdem würden jedem Mitarbeiter Wohnmöglichkeiten zur Verfügung gestellt. „Meine Leute sollen sich wohlfühlen“, sagt Bodendorf.

Die Krisenzeit nutze er auch dazu, gemeinsam mit seinen Mitarbeitern die Arbeitsprozesse im Hotel zu optimieren. So sei zum Beispiel im Restaurant Siebzehn84 der Wareneinsatz um 30 Prozent reduziert worden. Zurzeit würden Prozesse an der Rezeption und auf der Etage optimiert. Ziel sei es unter anderem, das Tagesgeschäft angenehmer zu gestalten. Dazu zähle zum Beispiel auch, dass Rezeptionisten künftig mehr Zeit für ein Gespräch mit den Gästen hätten. Um die Kommunikation zwischen den Gästen und Beschäftigten zu fördern, habe er eine Infomappe über Sylt für seine Angestellten erstellt. „Unsere Mitarbeiter sollen sich auf der Insel gut auskennen und den Gästen Tipps geben können.“

Mehraufwand fürs servierte Frühstück

Zurzeit bereitet Bodendorf sein Hotel für einen Neustart vor. Für die Wiedereröffnung nach dem Lockdown sieht sich Bodendorf gut gerüstet. „Wir haben den Neustart im vorigen Jahr schon geübt“, sagt er. Bereits am ersten Tag – am 18. Mai 2020 – sei das Hotel zu 70 Prozent ausgelastet gewesen. Drei Tage später seien es schon 90 Prozent gewesen. Deutlich mehr Arbeit hätte der erzwungene Verzicht aufs Frühstücksbuffet mit sich gebracht. 14 Mitarbeiter waren deswegen vor allem mit dem Frühstücksservice am Tisch beschäftigt.

Aufgrund dieser Erfahrungen soll das Hotel zunächst nur mit einer Zweidrittel-Auslastung starten. Auch die Kapazität des Restaurants Siebzehn84 soll voraussichtlich auf etwa 80 Gäste am Abend begrenzt werden. Das Gourmetrestaurant bleibe zunächst ganz geschlossen. Bodendorf bekennt: „Um das Niveau eines Sterne-Restaurants wieder zu erreichen, brauchen wir etwas Training.“