

Holger Bodendorf: Zeit für etwas Neues

Von Redaktion | Freitag, 24. Juni 2022



Sterne Koch Holger Bodendorf strukturiert sein Sylter Gourmetrestaurant komplett um.

Sterne Koch Holger Bodendorf hat sein Sylter Gourmetrestaurant Bodendorf's komplett umgestaltet und auch die Öffnungszeiten reduziert. Ebenfalls neu: Einzelne Gerichte werden künftig am Tisch finalisiert.

Bereits seit 20 Jahren ist das Bodendorfs mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Nun sei **"einfach Zeit für etwas Neues gewesen"**, sagt Hotelier, Spitzenkoch und Unternehmer **Holger Bodendorf**. Und so hat er den Betrieb nicht nur von Grund auf umgestaltet, sondern dabei auch bei den Öffnungszeiten nachjustiert. Künftig ist das **Gourmetrestaurant** nur noch an vier Tagen in der Woche geöffnet. Ebenfalls **im Wandel** ist die Küchenlinie, die der Patron gemeinsam mit seinem **Küchenchef Denis Brühl** konsequent schärft. **„Wir fokussieren uns noch mehr auf die Klassik und präsentieren minimalistischere Teller“**, erklärt Bodendorf. Künftig bekommen Gäste die Küchenmannschaft deutlich öfter zu Gesicht, denn Gerichte wie Rote Bete im Salzteig werden am Tisch finalisiert.

Das Leben vereinfachen

„Ich habe mir lange Gedanken gemacht, wie ich unser aller Leben hier im Gourmetrestaurant einfacher gestalten kann“, erklärt Holger Bodendorf. „Wir sind zwar in der glücklichen Lage, dass ein enorm großer Anteil unserer Mitarbeiter uns schon viele Jahre die Treue hält, aber man muss sich ja auch immer wieder etwas Neues einfallen lassen, um **als Arbeitgeber attraktiv** zu bleiben.“ Und so hat sich Bodendorf entschlossen, ab Mitte August samstags nicht mehr zu öffnen und dem Küchen- und Serviceteam seines Gourmetrestaurants von Samstag bis Montag ein **dreitägiges Wochenende** zu bescheren.

Brandneue Optik, klarere Linie

Die Einrichtung des Gourmetrestaurants Bodendorf's ändert sich von Grund auf, so geben Wandverkleidungen, Emporen und Sitzecken Gemütlichkeit. Die Tischplatten aus **geräuchertem Eichenholz** hat Bodendorf speziell anfertigen lassen, außerdem finden künftig **zwei Tische mehr**, also insgesamt acht, im Restaurant Platz. Stühle der Designmarke Vitra, ein intelligentes Licht- und Soundkonzept und eine **um 80 Positionen ergänzte Weinkarte** komplettieren die **Rundumerneuerung**.

Schlemmen ohne Völlegefühl

Auch an der Küchenrichtung arbeiten Inhaber Holger Bodendorf und Küchenchef Denis Brühl seit dem ersten Lockdown kontinuierlich. „Wir haben die Zeit genutzt, um uns klarer zu fokussieren“, erklärt Brühl. „Wir orientieren uns deutlich stärker in Richtung **klassisch französische Küche** und bringen **weniger Komponenten auf den Teller**, außerdem verzichten wir weitestgehend auf Kohlehydrate.“ Holger Bodendorf ergänzt: „Unsere Gäste können acht, neun Gänge essen und gehen ohne Völlegefühl nach Hause.“ Ab sofort finden sich etwa Wachtel-Galantine, Poltinger Entenbrust klassisch gebraten und geschmort oder australisches Westholme Beef mit einem Ochsenchwanzraviolo auf der Karte des Spitzenrestaurants.

In Schleswig-Holstein daheim, in der Welt zu Hause

Im gesamten **Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker**, zu dem das Bodendorf's gehört, liegt der Fokus vom Frühstück bis zum Abendessen stark auf Produkten aus Schleswig-Holstein, mit dem Restaurant Siebzehn84 ist Holger Bodendorf Mitglied bei Feinheimisch e.V. „Schließlich muss **saisonal, regional, exklusiv und aus artgerechter Haltung** noch bewusster gelebt und konsumiert werden“, erklärt der Sternekoch. „Dennoch: Die Mannschaft im Bodendorf's kocht anders als die im Siebzehn84, hier lassen wir es uns nicht nehmen, **die besten Produkte aus der ganzen Welt** zu verwenden.“