

# SUPERIOR HOTEL

HOTELPROJEKTE

## Umbau mit Fokus auf Nachhaltigkeit



Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Landhaus Stricker auf Sylt wird derzeit aufwändig renoviert / Foto: Landhaus Stricker

Während auf Sylt zum Jahresbeginn winterliche Ruhe einkehrt, herrscht im Landhaus Stricker bereits rege Geschäftigkeit und große Vorfreude auf 2023. Im Januar startete eine umfassende Renovierung des Fünf-Sterne-Superior-Hotels mit geplanter Wiedereröffnung im April 2023, rechtzeitig vor Ostern. Auch in den Restaurants gibt es Neuerungen. Nachhaltigkeit ist bei der Renovierung ein wichtiges Thema in allen Bereichen: So werden unter anderem kompostierbare Zimmerkarten sowie Badewannen und Matratzen aus recyceltem Material zum Einsatz kommen. Dass nachhaltiges Handeln und moderne Technik Hand in Hand gehen können, zeigt sich bei der zukunftsweisenden Ausstattung der Zimmer und Suiten ebenso wie bei der Ankunft im Landhaus Stricker mit komfortablem Online Check-in. Gäste können ihre Rechnung bereits während ihres Aufenthalts auf dem Smartphone einsehen und am Ende des Aufenthalts online begleichen. Veränderung und Neuerung halten auch in den Restaurants des Landhaus Stricker Einzug. Das Gourmetrestaurant Bodendorf's wurde bereits 2022 komplett renoviert und öffnet, etwas zeitversetzt, im Mai 2023 wieder seine Pforten. Das Restaurant Siebzehn84 empfängt zeitgleich mit dem Hotel ab Ostern 2023 die ersten Gäste. Auch hier greift Gastgeber Holger Bodendorf das Nachhaltigkeitsthema auf: In Zusammenarbeit mit der Initiative Click a Tree pflanzt das Landhaus Stricker seit Sommer 2022 Bäume. Jeweils ein Gericht auf der Speisekarte des Siebzehn84 unterstützt die Initiative mit 2,50 Euro, der vom Landhaus Stricker verdoppelt wird. So konnten im vergangenen Sommer bereits 500 Bäume gepflanzt werden. Diese Zahl soll 2023 noch gesteigert werden.

## Weiterbildung während Umbau

Mit viel Engagement bereitet sich auch das Team um Bodendorf auf die Neueröffnung im April 2023 vor. Wie Küchenchef Denis Brühl seit 2018 im Landhaus Stricker tätig und für das Siebzehn84 sowie das Gourmetrestaurant Bodendorf?s verantwortlich ist, gehören seit 2018 auch Finn Thomsen und Erik May zur Küchenbrigade. Gemeinsam werden so mit viel Leidenschaft kreative Ideen in die Tat umgesetzt. Die Zeit des Umbaus nutzt das gesamte Küchenteam, um sich bei namhaften Kollegen, wie dem Relais & Châteaux Hotel Bareiss oder in anderen Destinationen wie Portugal, weiterzubilden und 2023 mit noch mehr Enthusiasmus wieder für die Stricker-Gäste da zu sein.

Im Servicebereich verstärkt ab April 2023 Jessica Bischoff als Restaurantleiterin das Team des Bodendorf?s, während sich bereits seit Mai 2022 Philipp Wasiliadi als Restaurantleiter sowohl für das Bodendorf?s als auch für das Siebzehn84 um die Gäste kümmert. Als Sommelier obliegt ihm auch die Empfehlung aus der Weinkarte mit 850 Positionen, darunter zahlreiche Raritäten, sowie aus der Champagnerkarte mit 100 Positionen.