

A serene sunset scene over a beach. The sun is low on the horizon, casting a warm glow across the sky and reflecting on the water. Waves are breaking gently onto the shore. The foreground shows a sandy beach with several footprints. The overall mood is peaceful and contemplative.

ONE ISLAND,
ONE LOVE,

ONE BIG IDEA!



ISLAND FOOD FESTIVAL



By Holger Bodendorf & Friends



ISLAND FOOD FESTIVAL

By Holger Rodendorf & Friends

WIR MACHEN SYLT NOCH GENUSSVOLLER!

Kulinarisch und kulturell. Luxuriös und leger. Sylt steht für Genuss!

Wir heben ihn auf ein neues Niveau: im Miteinander von Top-Gastronomen der Insel und Sterneköchen von Weltruhm. Mit renommierten Partnern, die zu den Besten ihrer Branche zählen. Ein Gipfeltreffen der Genüsse, wie es nur auf Sylt stattfinden kann – für ein Wochenende der unvergesslichen Momente.

**Bereit zu begeistern vom
7. bis 9. November 2019**



EIN PROGRAMM, VIELE GROSSE MOMENTE!

Donnerstag
7. November 2019

13.00 Uhr bis 16.00 Uhr

MEET PERFECT MEAT

OTTO GOURMET bittet
Sylter Top-Gastronomen zum
Fleisch-Tasting für Profis mit
Geschäftsführer Wolfgang Otto.
(Teilnahme auf Anfrage)

Freitag
8. November 2019

13.00 Uhr bis 16.00 Uhr

SIMPLY THE BEST

Das beste Steak der Welt:
OTTO GOURMET Geschäftsführer
Wolfgang Otto bittet zum großen
Steak-Tasting für Fleisch-Liebhaber –
eine kulinarische Weltreise vom Irish
Hereford Prime Beef Dry-Aged bis zum
Original Japanischen Kobe Beef.

125,- Euro

Samstag
9. November 2019

ab 19.00 Uhr

BEAUTY IS TIMELESS

Traditionsreiche Ingenieurskunst
für höchste Ansprüche:
Die Luxusuhrenmarke BLANCPAIN
zu Gast im Landhaus Stricker.
175,- Euro

ab 19.00 Uhr

RELAX AND ENJOY

Feines 6-Gänge-Gourmetmenü im
schönen Ambiente der historischen
Tenne des LANDHAUS STRICKER.
165,- Euro

ab 20.00 Uhr

REAL GOOD TASTE

Auf kulinarischer Entdeckungsreise um
die Welt – die STREET FOOD KITCHEN
sorgt für Genuss.
98,- Euro



A close-up photograph of two pieces of meat, likely beef, cooking on a black metal grill. The meat is positioned over glowing orange and yellow coals. The foreground piece is a thick cut with visible marbling and a seared, browned exterior. The background piece is smaller and also shows signs of cooking. The overall scene is warm and appetizing.

IT'S TIME TO ENJOY THE GOOD LIFE.

FLEISCHGENUSS AUF DIE SPITZE GETRIEBEN

Donnerstag, 7. November 2019, 13.00 bis 16.00 Uhr – Fleisch-Tasting für Profis OTTO GOURMET

Wer Fleisch mag, liebt OTTO GOURMET! Das Heinsberger Familienunternehmen der Otto-Brüder steht als Synonym für Fleischkompetenz auf höchstem Niveau.

Ein Anspruch, den man schmecken kann, wenn OTTO GOURMET Geschäftsführer Wolfgang Otto Sylter Top-Gastronomen zur großen Fleisch-Querverkostung vom Grill einlädt.

Das gemütliche Ambiente der „Kleinen Terrasse“ im LANDHAUS STRICKER wird zum kulinarischen Place To Be, wenn man unter dem großen witterungsbeständigen Schirm die besten Stücke auf den Grill bringt. Gemeinsam wird gegrillt, gefachsimpelt und gegessen.

GREAT FOOD, GOOD TIMES!



PREMIUM-FLEISCHGENUSS FÜR PROFIS

Donnerstag, 7. November 2019, 13.00 bis 16.00 Uhr – Fleisch-Tasting für Profis OTTO GOURMET

1.


OTTO GOURMET Geschäftsführer Wolfgang Otto führt in die Philosophie und Qualitätskriterien des Premium-Fleischanbieters ein.

2.

Perfekte Fleischzubereitung auf dem Grill – mit diesem Expertenwissen wird das Grillen noch genussvoller.

3.

Verkosten Sie das beste Fleisch der Welt – vom Einstiegsprodukt bis zum japanischen Kobe Beef – und fachsimpeln Sie mit Kollegen über Zubereitungsmethoden, Gargrade, Fleisch-Trends und mehr. Ein Event, das auch für Profis noch neues Wissen bereithält!



NEUER
HOCHGENUSS
IM HOHEN NORDEN

TOP-EVENT AN ERSTER ADRESSE

Donnerstag, 7. November 2019, ab 19.00 Uhr – Genussvolle Stunden im Landhaus Stricker

Das Landhaus Stricker als perfekte Bühne für ein Event der großen Genüsse – um anspruchsvollsten Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bereiten.

Der beste Koch Portugals, Dieter Koschina (Vila Joya) und Gastgeber Holger Bodendorf bitten einen exklusiven Kreis von Gästen zum 6-Gänge-Menü. Für die Weinbegleitung sorgt der FEINSCHMECKER Winzer des Jahres 2018 Dirk van der Niepoort.

Wolfgang Theis, BLANCPAIN Deutschland Brand Manager, präsentiert wertvolle Unikate der Luxusuhrenmarke.

DRIVEN BY INSPIRATION



STERNE IN BESTEN HÄNDEN

Gastkoch Dieter Koschina, Vila Joya, Albufeira



Star- und Sternekoch Dieter Koschina zu Gast auf Sylt –
mit kreativen kulinarischen Ideen und zahlreichen Auszeichnungen im Gepäck:

- Seit 20 Jahren konstant zwei Michelin-Sterne
- Bester Koch und bestes Restaurant Portugals
- Seit vielen Jahren unter den Top-Restaurants der Welt

TRADITION TRIFFT MODERNE

Weingut Niepoort, Portugal



Schon seit er in fünfter Generation das Familienweingut übernahm, gilt Dirk van der Niepoort als einer der innovativsten Weinmacher Portugals. Innovativ und unkonventionell versteht er es wie kaum ein anderer neben hochgeschätzten Portweinen immer wieder auch mit ausgezeichneten Weiß-, Rosé- und Rotweinen zu überraschen

DIE ZEIT VERGEHT LUXURIÖS

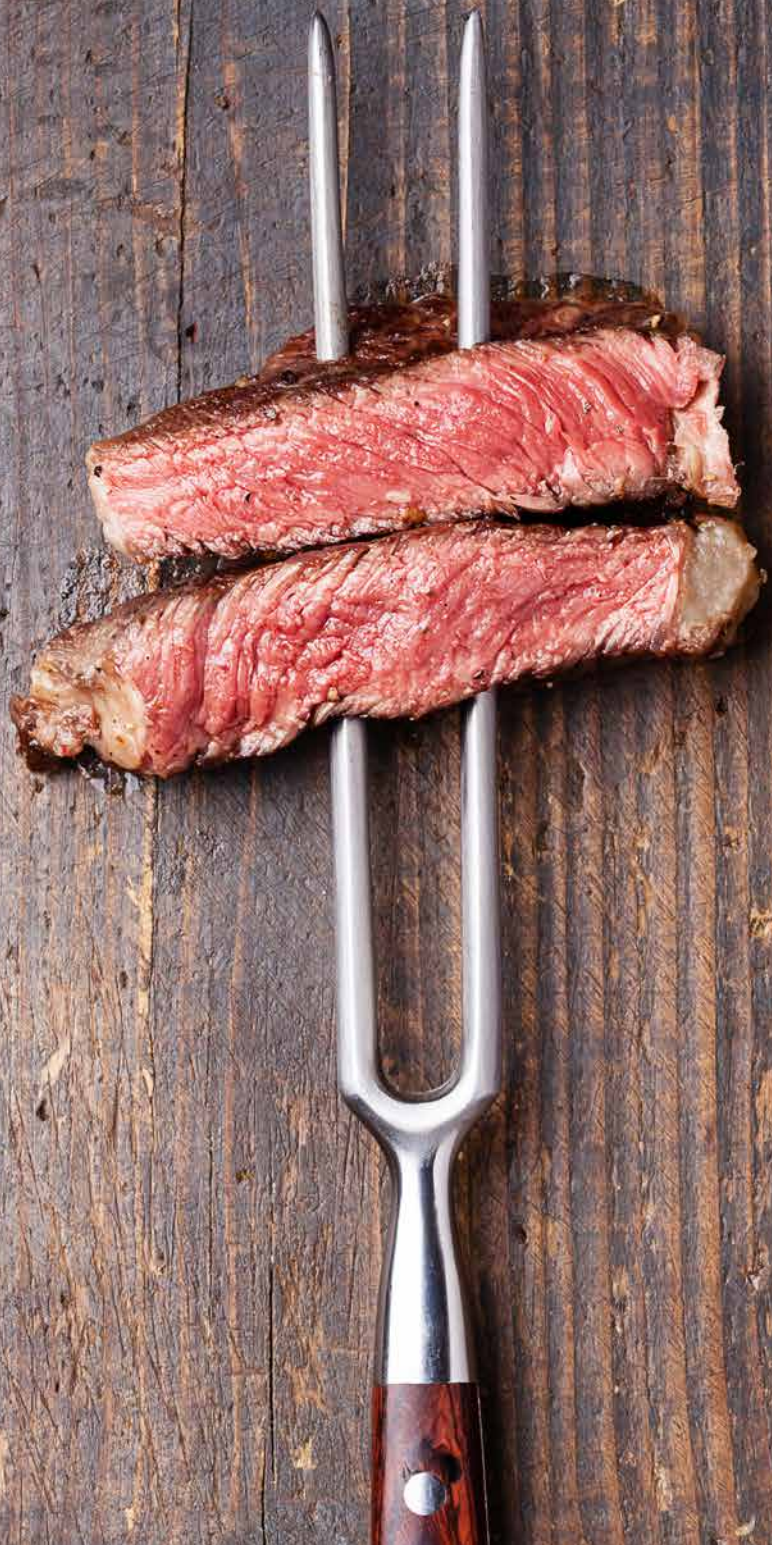
BLANCPAIN als Co-Gastgeber bei HOLGER BODENDORF



Wie kaum ein anderer Name steht BLANCPAIN für höchste Schweizer Uhrmacherkunst und luxuriöse mechanische Zeitmesser, die für Uhren-Enthusiasten zu den besten der Welt gehören.

Seit Jahren ist BLANCPAIN als Partner von Holger Bodendorf quasi im LANDHAUS STRICKER auf Sylt zuhause.

Die traditionsreiche Marke fungiert als Co-Gastgeber des exklusiven Events bei Holger Bodendorf, bei dem Wolfgang Theis, BLANCPAIN Deutschland Brand Manager, anwesend sein wird, um dem Kreis ausgewählter Gäste wertvolle Unikate der Luxusuhrenmarke zu präsentieren.



VOM FEINEN
DAS BESTE

KOMPROMISSLOS KÖSTLICH!

Freitag, 8. November 2019, 13.00 bis 16.00 Uhr – Perfect Meat Academy mit OTTO GOURMET

An diesem Nachmittag kommen Fleisch-Fans und BBQ-Enthusiasten voll auf ihre Kosten, wenn gemeinsam mit OTTO GOURMET Geschäftsführer Wolfgang Otto perfektes Fleisch gegrillt und verkostet wird.

Auf der schönen „Kleinen Terrasse“ des LANDHAUS STRICKER kommt man unter dem großen witterungsbeständigen Schirm zusammen und erfährt mehr über das, was seit jeher zur Mission von OTTO GOURMET gehört: bestes Fleisch von besten Erzeugern aus aller Welt!

Dafür hat Wolfgang Otto ein ebenso spannendes wie genussvolles Programm im Gepäck:

1.

Einführung in die Philosophie und Qualitätskriterien des Premium-Fleischanbieters OTTO GOURMET.

2.

Perfekte Fleischzubereitung auf dem Grill –
hier bekommen auch fortgeschrittene BBQ-Freunde noch neue Tipps und Tricks mit auf den Weg.

3.

Erleben Sie eine einzigartige Fleischverkostung und finden Sie Ihr Lieblingssteak – vom Dry Aged Beef in verschiedenen Reifegraden über diverse Fleischsorten vom US-Angusrind bis zum japanischen Kobe Beef.
Freuen Sie sich auf großartigen Geschmack und gute Gespräche!

BBQ – OR NOT TO BE

A creative dish featuring a roasted salmon fillet, artichokes, and a herb garnish on a white plate. The salmon is cooked to a golden-brown color and is the central focus of the dish. It is surrounded by artichokes, some of which are cut open to reveal their hearts. A garnish of fresh, reddish-purple basil leaves is placed in front of the salmon. The dish is drizzled with a light-colored sauce, possibly a vinaigrette or a light oil dressing, which is artfully plated around the main ingredients. The entire dish is presented on a clean, white, oval-shaped plate.

KREATIVITÄT,
DIE MAN
SCHMECKEN KANN

ISLAND FOOD FESTIVAL[®]
By Holger Bodendorf & Friends

RELAX AND ENJOY

Freitag, 8. November 2019, ab 19.00 Uhr – 6-Gänge-Gourmetmenü
im schönen Ambiente der historischen Tenne des LANDHAUS STRICKER

Mit Marcus G. Lindner, einem der besten Küchenchefs der Schweiz und Holger Bodendorf, Koch des Jahres 2018, steht geballte Sterne-Kompetenz am Herd – für ein Gourmet-Event der besonderen Art.

Die maximal 60 Gäste dürfen sich auf jeweils drei Gänge der beiden Sterneköche freuen, die ihnen im schönen Ambiente der historischen Tenne des LANDHAUS STRICKER serviert werden.

Passend zu jedem Gang wird ein korrespondierender Wein des renommierten Kaiserstühler Weingutes Salwey gereicht. Kulinarik, wie sie feiner, schöner und exklusiver nicht sein könnte.

NOW IS THE TIME TO ENJOY



STERNE, PUNKTE, HOCHGENÜSSE

Der Schweizer Spitzenkoch Marcus G. Lindner, Le Grand Bellevue, Gstaad



Bei diesem Küchenchef sind sich die führenden Institutionen einig: Gault Millau (18 Punkte, Mesa Zürich) oder Michelin (2 Sterne, Mesa Zürich) zeugen von Marcus G. Lindners Ruf als einem der besten und bekanntesten Küchenchefs der Schweiz.

Mit seinen kulinarischen Künsten wird er seine neue Wirkungsstätte, das „Chesery“ in Gstaad, bereits eine Institution für Geniesser, zu einem Hot Spot für Gourmets machen!

BURGUNDER AUS LEIDENSCHAFT

Das Weingut Salwey in Oberrotweil am Kaiserstuhl



Als Mitglied im Verband der Deutschen Prädikatsweingüter widmet man sich bei Salwey mit viel Liebe und Leidenschaft den klassischen Kaiserstühler Rebsorten Grau-, Weiß- und Spätburgunder. Im Familienbetrieb unter der Leitung von Konrad Salwey setzt man auf höchste Qualität im Weinberg und im Keller – für Produkte, die Weinkenner immer wieder aufs Neue begeistern.

GREAT TASTE
IN A GREAT
LOCATION



SO SCHMECKT DIE WELT

Samstag, 9. November 2019, ab 20.00 Uhr – Street Food Kitchen im LANDHAUS STRICKER

Den Blick über den Tellerrand und über die sandigen Gestade von Sylt hinaus zu wagen – für solche Inspirationen sind die Sylter Top-Gastronomen immer zu haben. Sehr zur Freude ihrer Gäste!

Die dürfen sich auf eine Vielzahl kulinarischer Highlights freuen, wenn die LANDHAUS STRICKER Küchenchefs Holger Bodendorf und Philip Rümmele gemeinsam mit ihren Insel-Kollegen zur Street Food Kitchen unter Sylter Reet einladen.

Zu internationalen Gaumenfreuden aus aller Herren Länder genießt man Weine vom Pfälzer Spitzenweingut Emil Bauer & Söhne, süffige Bierspezialitäten aus Aying und entspannte Klänge von Peter Kliem aus dem Club Rotes Kliff.

LET'S RELAX TOGETHER!

GRAND CHEF AUS BERUFUNG, GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT

Holger Bodendorf, LANDHAUS STRICKER, Sylt



Seit vielen Jahren ist Holger Bodendorf ein Teil von Sylt – und Sylt ein Teil von ihm. Für den Sternekoch ist Heimat mehr als ein Gefühl, für ihn ist Genuss eine Mission:

- Seit 20 Jahren konstant ein Michelin-Stern
- Koch des Jahres 2018

ZWEI BRÜDER, EINE MISSION: MEHR SPASS IM GLAS

Das Weingut Emil Bauer & Söhne in Landau-Nußdorf



Um gute Ideen ist man auf dem Weingut Emil Bauer & Söhne in der Pfalz nie verlegen. Weder bei der Präsentation der vielfach ausgezeichneten Weine, noch wenn es um Innovationen in Sachen Weinbau geht. So stehen neben feinem Pfälzer Riesling und tollen Ortsweinen wie dem Sauvignon Blanc auch Rebsorten wie Auxerrois und Viognier auf der Weinliste der Bauer-Brüder – und haben ihren Ruf begründet, der weit über die Grenzen ihrer schönen Heimat hinausreicht.

40 JAHRE AM PULS DER ZEIT

Club und Partylocation – Club Rotes Kliff in Kampen.



Der „Club Rotes Kliff“ in Kampen, steht wie keine zweite Institution für gepflegtes Nightlife auf Sylter Art mit einem Schuss urbanem Lifestyle. Als Pianobar gestartet, feiert der Club in 2020 sein 40. Jubiläum als einer der „World’s Finest Clubs“. Mastermind und Seele des Clubs Peter Kliem versteht es seit Jahrzehnten den Club am Puls der Zeit zu halten und Party-Generationen zu vereinen.

Barchef Stefan Preuschoff gilt als einer der Vorreiter einer wiederentdeckten Barkultur auf Sylt. Seine Kreationen sind weit über die Insel hinaus bekannt: stilvoll aber ungezwungen, hochwertig aber nicht abgehoben – ein Platz zum feiern für nette Leute!

ISLAND FOOD FESTIVAL^{HB}

By Holger Bodendorf & Friends

BEREIT ZU BEGEISTERN

Die starken Partner des Island Food Festival





SEE YOU THERE!