



**Eine Legende kehrt an den Herd zurück
Schweizer Spitzenkoch André Jaeger kocht beim Island Food Festival
im November gemeinsam mit Holger Bodendorf im Landhaus Stricker**

München / Tinum – 09. September 2025 – Hoher Besuch im Landhaus Stricker: Vom 12. bis 16. November begrüßt Sternekoch Holger Bodendorf den Spitzenkoch André Jaeger in seiner Küche auf Sylt. Das exklusive Gastspiel ist Teil des diesjährigen Island Food Festivals und ein Höhepunkt des größten Kulinarik-Events der Insel. Weitere Informationen unter www.landhaus-stricker.com.

Im exklusiven Rahmen seines Island Food Festivals holt Holger Bodendorf André Jaeger nach Sylt und damit zurück an den Herd. Jaeger gilt als Pionier der Fusion-Küche. Mit seinen vielseitigen und kreativen Geschmacksnuancen machte er die Fischerzunft in Schaffhausen, die er 1975 übernahm, weit über die Schweizer Landesgrenzen hinaus bekannt. 20 Jahre lang hielt er konstant 19 Punkte im Gault Millau, wurde vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet und zweimal zum „Koch des Jahres“ gekürt. Nach mehr als 40 Jahren in der Spitzenküche verabschiedete er sich 2015 in den Ruhestand – blieb der Gastronomie jedoch als Berater, Mentor und Gastkoch erhalten.

Nun tritt er gemeinsam mit Holger Bodendorf auf und die beiden servieren jeweils am 13. und 14. November ein exklusives Sechs-Gänge-Menü. Am ersten Abend begleitet von den Weinen des Weinguts Künstler und am zweiten Abend von Perriet-Jouët. Beim Festival-Finale am 15. November im Landhaus Stricker serviert Jaeger eine seiner Kreationen als Teil eines Zwölf-Gänge-Menüs und präsentiert seine Kochkünste an einer Live-Cooking-Station. „Es ist mir eine große Freude und Ehre, mir die Küche mit André zu teilen. Er ist eine Legende, ein Vorreiter seiner Zeit. Gemeinsam zu kochen, wird für die Festivalgäste nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch für uns beide ein großer Spaß“, so Bodendorf. „Er bereichert das Island Food Festival auf einzigartige Weise.“

Beim größten kulinarischen Festival auf Sylt treffen Feinschmecker, Spitzenköche und Winzer in stilvoller Atmosphäre aufeinander, um die kulinarische Vielfalt auf der Nordseeinsel zu feiern. Von Masterclasses mit Sterneköchen, über kulinarische Exkursionen zur beschwingten Küchenparty, bietet das Island Food Festival vom 12. bis 16. November ein abwechslungsreiches Programm für Foodies und macht Genuss zum gemeinsamen Erlebnis. Neben dem Landhaus Stricker beteiligen sich fünf weitere Spitzenhäuser am Island Food Festival.

Über Landhaus Stricker

In Tinum 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 charmanthem und persönlich interpretiertem Luxus vor 24 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 Wohlfühloase 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 Tinum
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