

## **Es ist angerichtet! Benen-Diken-Hof eröffnet neues „KÖKKEN . Restaurant & Weinbar“ mitten in der Biike-Woche**

**Keitum 18. Februar 2026** – Die „Gourmetinsel“ Sylt wird um eine neue gastronomische Attraktion reicher. Nach einjähriger Bauzeit eröffnet das hoteleigene Restaurant „KÖKKEN . Restaurant & Weinbar“ des friesisch-authentischen Benen-Diken-Hof am Donnerstag, 19. Februar 2026, seinen neuen Standort – nur fünf Gehminuten vom Hotel entfernt in der Keitumer Süderstraße 40. Der neue Standort ist spektakulär und nicht zu übersehen: In der historischen Immobilie des „Salon 1900“, einem Reetdachhaus aus dem Jahr 1854, beginnt damit ein nächstes Kapitel kulinarischer Gastlichkeit in Keitum – pünktlich zur Biike-Woche, wenn die beliebte Nordseeinsel ganz im Zeichen friesischer Traditionen steht.

„Es war ein großes Glück für uns, dass der ehemalige „Salon 1900“ uns zur Pacht und zur Weiterführung der Gastronomie angeboten wurde“, sagt Claas-Erik Johannsen, dessen Familie seit über 50 Jahren den Benen-Diken-Hof mit Hotel, Ferien Domizilen, Spa, Restaurant & Bar betreibt. „Mit großartigen Handwerkern aus unserer Region, dem Keitumer Architekturbüro Uwe Hansen und der Hamburger Innenarchitektin Anne van Riesen wurde ein modernes und gleichzeitig warmes neues KÖKKEN erschaffen. Besonders stolz sind wir darauf, dass unser KÖKKEN-Team rund um Chefkoch Lennart Dewies und Restaurantleiterin & Sommelière Stefanie Windl das neue Konzept aktiv mitentwickelt hat – und wir es nun gemeinsam zum Strahlen bringen.“ Einige handwerkliche Arbeiten wie zum Beispiel der Außenanstrich des Gebäudes starten, sobald es wärmer wird – derzeit haben die sehr kalten Wintertemperaturen Sylt noch zu fest im Griff. „Zeremonienmeister“ aller Gewerke ist Benen-Diken-Hof Geschäftsführer Johannes Welker, der sämtliche Abläufe bis zum tatsächlichen Eröffnungstag minutiös geplant und begleitet hat.

### **KÖKKEN voller Kunst von Ingo Kühl**

Zur Gesamtplanung gehören viele große und kleine Details – auch die Frage nach Beleuchtung, Tisch-Dekoration und Kunst. Frei nach dem Motto „Warum in die Ferne schweifen, sieh, die Kunst liegt so nah“ kooperieren die Johannsens bei der

künstlerischen Ausstattung der Gasträume mit dem renommierten Sylter Maler und Bildhauer Ingo Kühl, der seine Galerie direkt in der Nachbarschaft betreibt. Nach einer ausgiebigen kuratorischen Planung finden sich nun 16 Gemälde seiner Landschaftsmalereien im KÖKKEN und sind hier auch käuflich zu erwerben. Faszinierend, wenn der kulinarische Genuss mit dem des künstlerischen verschmilzt.

### **Frisch. Saisonal. Regional.**

Lennart Dewies ist nun seit über 10 Jahren fest mit dem Benen-Diken-Hof verbunden, seit knapp sechs Jahren in der Position des Küchenchefs. Erfahrung hat Lennart Dewies u.a. gesammelt bei 2-Sternekoch Thomas Kellermann im Restaurant Kastell des Hotels Burg Wernberg in Wernberg-Köblitz, wovon seine heutigen Kreationen profitieren. Seine Küche steht heute für Frische, Saisonalität und Regionalität. Fleisch-, Fisch- und selbstverständlich auch vegetarische Gerichte werden gleichermaßen berücksichtigt. Zwei sorgfältig komponierte Menüs inklusive korrespondierender Weine stehen zur Auswahl, ebenso wie die Möglichkeit, ganz unkompliziert à la carte zu speisen. „Wir möchten, dass sich unsere Gäste bei uns fühlen wie zu Hause – mit einem unkomplizierten, großen Genusserlebnis“, sagt Lennart Dewies. „Wer unser KÖKKEN liebt – und KÖKKEN bedeutet auf Dänisch Küche – genießt gerne die frische nordische Küche sowie die warmherzige offene Kultur unseres Hauses.“ Für das Miteinander, Freude und Genuss stehe symbolisch auch der große Familientisch im KÖKKEN, an dem 10 Personen Platz finden und gemeinsam genießen können. Auch hier sei alles trotz des casual Fine Dinings sehr leicht und unkompliziert – bewusst habe man zum Beispiel auf weiße Tischdecken verzichtet. Insgesamt stehen den Gästen 55 Sitzplätze im Restaurant, 10 in der Weinbar und 40 auf der noch entstehenden Außenterrasse zur Verfügung.

### **Historisches Haus – gelebte Freundschaft**

Auch der Eigentümer der historischen Immobilie, Alexander Reckendorf, freut sich über die neue Partnerschaft: „Wir können uns kaum einen besseren Pächter unserer schönen historischen Immobilie vorstellen und freuen uns, unsere Nachbarn als

Geschäftspartner zu wissen. Das KÖKKEN wird die Geschichte unseres Hauses weiterschreiben und damit auch ein Teil der Geschichte unserer schönen Nordseeinsel sein“, ist sich Alexander Reckendorf sicher.

Am Vorabend der Eröffnung (18. Februar 2026) wird er im kleinen geladenen Gästekreis feierlich einen besonderen Schlüssel an Anja und Claas-Erik Johannsen übergeben – als symbolischer Auftakt für ein neues Kapitel im Reetdachhaus von 1854.

### **Öffnungszeiten**

KÖKKEN . Restaurant & Weinbar ist täglich ab 14:00 Uhr geöffnet (Dienstag Ruhetag), ab der Terrassensaison ab 12 Uhr, die warme Küche ist bis 21:30 Uhr geöffnet.

Am Nachmittag werden zudem hausgemachte Kuchen serviert – ein neues, genussvolles Angebot für Gäste und Sylter gleichermaßen.

Die Weinbar lädt mit ausgewählten Weinen und kleinen Snacks bis 24:00 Uhr zum Verweilen ein. Regelmäßig wird ein „Wein des Monats“ präsentiert.

### **Pressegespräch & Fototermin**

Mittwoch, 18. Februar, 14:00 Uhr

Separate Anmeldung erforderlich

loerke@loerke-pr.com

### **Adresse:**

KÖKKEN . Restaurant & Weinbar

Keitumer Süderstraße 40

25980 Keitum auf Sylt

04651 / 320 99 99

www.kökken.de