

SEIT 30 JAHREN LEITEN CLAAS-ERIK UND ANJA JOHANNSEN DEN BENEN-DIKEN-HOF – MIT IHREM NEUEN KÖKKEN RESTAURANT . WEINBAR IST EIN WEITERER MEILENSTEIN ERREICHT

Keitum, Mai 2026. Auf Sylt ist das „talk of the town“: Mit dem „KÖKKEN RESTAURANT . WEINBAR“ hat das Hotel BENEN-DIKEN-HOF in Keitum nicht nur seinen gastronomischen Standort verlagert, sondern ein eigenständiges kulinarisches Konzept geschaffen. 150 Meter vom Stammhaus entfernt, in der Keitumer Süderstraße 40, ist in diesem Frühjahr im historischen Gebäude des ehemaligen „Salon 1900“ ein neuer Gastro-Hotspot entstanden. Das passt zu der konsequenten Weiterentwicklung des inhabergeführten Sylter Luxushotels.

Vor dem reetgedeckten KÖKKEN RESTAURANT . WEINBAR blühen die Tulpen in der neu gestalteten Grünanlage rund um die einladende Außenterrasse mit ihren rund 40 Sitzplätzen. Das historische Haus von 1854 muss nur noch final weiß gestrichen werden, dann ist die aufwendige Restaurierung offiziell abgeschlossen. Wunderschön und einladend sind die Gasträume im Innern des KÖKKEN – alles in warmen Blau-, Grau- und Brauntönen, dazu moderne Holztische, gemütliche Polsterstühle und eine Raumaufteilung, die den heutigen Ansprüchen an eine entspannte, hochwertige Gastronomie voll und ganz entspricht. Der KÖKKEN-Umzug wurde von Geschäftsführer Johannes Welker gesteuert, während Innenarchitektin Anne von Riesen gemeinsam mit Anja Johannsen die Gestaltung verantwortete.



VERDENSBALLETT JETZT TICKETS SICHERN

Das Restaurant aus dem Hotel auszugliedern, ist für die Inhaber Anja und Claas-Erik Johannsen ein Meilenstein. Vor genau 30 Jahren übernahmen sie den BENEN-DIKEN-HOF als klassisches Garni-Hotel von Claas-Eriks Vater. „Ich erinnere mich noch genau an den 20. April 1996“, sagt Johannsen. „Unsere Kinder waren klein, die Aufgaben groß – und doch war es der Beginn einer Entwicklung, die uns bis heute trägt.“ Seitdem wurde der BENEN-DIKEN-HOF kontinuierlich erweitert: mit Zimmern, Suiten, Ferien-Domizilen sowie der Zugehörigkeit zu den Privathotels Sylt und den Landlust Hotels. Aber auch Arrangements und Events des Hotels wurden entwickelt: Seit 2016 richtet der BENEN-DIKEN-HOF das international beachtete Ballett-Openair VERDENSBALLETT mit Weltstars der Szene auf den Wiesen vorm Hotel aus. Das Verdensballett findet am 9. Juli 2026 ab 16 Uhr statt mit Ticketpreisen zwischen 48 und 123 €.

CHEFKOCH LENNART DEWIES

Mit der Auslagerung des Restaurants KÖKKEN setzen Anja und Claas-Erik Johannsen eine Akzent ihrer 30-jährigen Inhaberschaft. Kulinarisch hatte der BENEN-DIKEN-HOF schon immer eine bedeutende Rolle im Kapitänsdorf Keitum. Verantwortlich dafür ist Küchenchef Lennart Dewies, der nach seiner Ausbildung als junger Koch im BENEN-DIKEN-HOF sowie unter anderem von Zwei-Sterne-Koch Thomas Kellermann auf Burg Wernberg lernen durfte. Seine Küche verbindet frische, regionale und saisonale Produkte mit moderner Leichtigkeit und internationalen Einflüssen. Die Karte wechselt regelmäßig und bietet sowohl à la carte als auch Menüoptionen – klassisch oder vegetarisch.



Typisch für die Handschrift des Hauses sind Gerichte wie gebratenes Rotbarschfilet mit Fregola Sarda, grünem Spargel und Morcheln, rosa gegarter Lammrücken im Mangoldmantel oder ein fein abgestimmter Kartoffelstrudel mit Romanasalat und Schnittlauch-Schmand. Ergänzt wird das Angebot aktuell durch asiatisch inspirierte Akzente, etwa ein Störfilet mit Teriyaki, Sesam und Pak-Choi-Kimchi oder Soja-Dumplings mit Glasnudelsalat.



„WIR MÖCHTEN, DASS UNSERE GÄSTE BEI UNS KÖSTLICH ESSEN UND SICH WIE ZU HAUSE FÜHLEN – UNKOMPLIZIERT, ABER MIT EINEM GROSSEN GENUSSERLEBNIS“,

sagt Dewies. Dieser Anspruch zeigt sich nicht nur auf dem Teller, sondern auch im gesamten Konzept: Alle Gerichte sind frei kombinierbar, Gäste können ebenso spontan auf ein Glas Wein vorbeischaun oder nach einer Fahrradtour durch Keitum einkehren. „Besser ist allerdings immer, einen Tisch vorab zu reservieren“, sagt der Chefkoch. Dass das Restaurant nicht nur konzeptionell, sondern auch handwerklich durchdacht ist, zeigt sich in vielen Details: ein eigener Kräutergarten, die Verarbeitung von Obst aus den umliegenden Bäumen und eine Küche, die großen Wert auf Produktqualität und Herkunft legt.

WEINBAR VERWÖHNT BIS MITTERNACHT

Ein zentrales Element des neuen KÖKKEN ist die Weinbar, die sich bereits jetzt zu einem beliebten Treffpunkt entwickelt hat. Bis Mitternacht werden hier ausgewählte Weine sowie kleine Gerichte serviert – von regionalen Käsevariationen über hausgemachte Chips bis hin zu besonderen Genussmomenten wie das „KÖKKEN Special“ mit Champagner und Kaviar für zwei. Für die Auswahl der Weine verantwortlich ist Restaurantleiterin und Sommelière Stefanie Windl, die eine Karte mit charakterstarken Weinen und wechselnden Empfehlungen kuratiert hat.



Ab der Öffnungszeit 14 Uhr – das wird sich zum Sommer ändern – zeigt sich das KÖKKEN RESTAURANT . WEINBAR bewusst zugänglich: Neben der vollständigen Speisekarte werden hausgemachte Kuchen angeboten – eine Einladung, den Tag entspannt zu begleiten oder eine Pause zwischen Strandspaziergang, Radtour und Shopping einzulegen.

Öffnungszeiten:

Täglich ab 14:00 Uhr (Dienstag Ruhetag), warme Küche bis 21:30 Uhr, Weinbar bis 24:00 Uhr geöffnet.

Adresse:

KÖKKEN RESTAURANT . WEINBAR
Keitumer Süderstraße 40
25980 Sylt . Keitum
Telefon: +49 . 46 51 . 320 99 99
www.kokken.de



DIREKTKONTAKT

BENEN-DIKEN-HOF
Keitumer Süderstraße 3-5
25980 Sylt . Keitum
Tel.: +49 . 46 51 . 9 38 30
info@benen-diken-hof.de

PRESSEKONTAKT

Loerke Kommunikation
Hamburg / Sylt
Tel.: 040 / 30 99 799-0
petersen@loerke-pr.com

