



## PRESSEINFORMATION

### Kurztrip an die Küste

### Die Ostsee lockt mit Osterfeuer und Picknickkorb nach Panker



Gastgeber Birthe und Oliver Domnick

©Fotos: Klaus Knuffmann



Landhaustraum mit Wohlfühlgarantie



Ole Liese auf Gut Panker

Foto-Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=7>

***Gut Panker, 23. Februar 2016 (primo PR) – Glocken läuten in der Osternacht und von weitem schon sind die großen Feuer zu sehen, die ihr taghelles Licht in den sternenklaren Himmel zaubern. Wer jemals in einer kalten Nacht an einem hoch lodernden Osterfeuer gestanden hat, wird sich immer wieder an den Zauber erinnern, den dieses besondere Ereignis entfacht. Im Norden Deutschlands wird dieser Brauch noch heute aktiv gepflegt. Wer ihn als besonders Extra umgeben von einem besonderen Ambiente an der Ostsee erleben will, mietet sich im Hotel-Restaurant Ole Liese auf Gut Panker nahe Kiel ein und pilgert in der Nacht zum Ostersonntag zum Osterfeuer an die Hohwachter Bucht. Das neue Oster-Arrangement der Ole Liese mit drei Übernachtungen und vielen Extras ist ab 345 Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar. Weitere Informationen und Buchungen über [www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de) oder telefonisch unter 04381-90690.***

Der Frühling liegt schon in der Luft. Osterglocken und Krokusse zaubern bunte Tupfer in zaghaft gründende Wiesen und Beete. Wie die Natur mit jedem Sonnenstrahl mehr und mehr zum Leben erwacht, lässt sich von einem der 22 individuell gestalteten Hotelzimmer und Suiten der Ole Liese in einer ganz besonderen Umgebung erleben. Inmitten der abwechslungsreichen Landschaft der Holsteinischen Schweiz gelegen, gehört das Hotel-Restaurant – das nach dem Lieblingsreitpferd des Fürsten von Hessenstein aus dem 18. Jahrhundert benannt ist – zum Gut Panker.

Was zunächst wie ein Museumsdorf aus dem 15. Jahrhundert anmutet, entpuppt sich bei näherem Hinsehen als lebendige, gelungene und geschmackvolle Begegnung zwischen Historie und einer gehörigen Portion Moderne. In den Gutsgebäuden laden ortsansässige Designer, Floristen, Textilkünstler aber auch ein Gestüt, in dem die

#### **Pressekontakt:**

primo PR, Nuray Güler & Anne Heußner  
Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt  
Tel: 06154-8019364 / 0177-5037653  
Email: [info@primo-pr.com](mailto:info@primo-pr.com)  
[www.primo-pr.com](http://www.primo-pr.com)

#### **Kundenkontakt:**

Birthe & Oliver Domnick Hotelbetriebsgesellschaft mbH  
Hotel & Restaurant „Ole Liese“, Gut Panker, 24321 Panker  
Tel: 04381 – 906 9-0, Fax: 04381 – 906 9-200  
Email: [info@ole-liese.de](mailto:info@ole-liese.de)  
[www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de)



## PRESSEINFORMATION

weltbekannten Trakehner-Pferde gezüchtet werden, zum Staunen, Bummeln und Entdecken ein.

### **Ganz besondere Ostertage**

Rund um die Ostertage lässt sich auf Gut Panker aber auch noch anders erleben. So findet am Karfreitag in der gutseigenen Schlosskapelle ein Gottesdienst statt und auch die Kirche in Lütjenburg sorgt am Sonntag und Montag für eine feierliche Oster-Stimmung. Die Holsteinische Schweiz bietet sich auch ideal für Wandertouren an – hierfür bietet die Ole Liese spezielle Wanderkarten für die Gäste. Wer die Natur mit dem Fahrrad erkunden will, bekommt ebenso von den Gastgebern der Ole Liese – Birthe und Oliver Domnick – Unterstützung beim Verleih vor Ort. Zudem stellen sie auf Wunsch auch einen Picknickkorb mit vielen Leckereien für einen gelungenen Ausflug zusammen.

### **Wohnen und essen von bodenständig bis Sterneküche**

Abends lockt das spezielle Oster-Arrangement dann in das Restaurant der Ole Liese. Im Schankraum, rustikal und geschmackvoll gestaltet, kommt die Küche ehrlich, unkompliziert und bodenständig daher und das Drei-Gänge Menü weiß mit regionalen Zutaten zu überzeugen. Wer sich noch drei Gänge mehr und Sterneküche-Kreationen wünscht, bekommt dies gegen Aufpreis im Restaurant 1797 erfüllt. Ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern zaubern Küchenchef Volker M. Fuhrwerk und sein Team mit ausgefallenen Ideen eine moderne deutsche Hochküche auf die liebevoll angerichteten Teller.

### **Das Oster-Arrangement**

Das Oster-Arrangement in der Ole Liese, gültig vom 25. bis 28. März 2016, beinhaltet drei Übernachtungen im Doppelzimmer mit reichhaltigem Landhausfrühstück, an zwei Abenden je ein Drei-Gänge Menü inklusive Aperitif, eine kleine Wanderkarte für den Osterspaziergang sowie einen kleinen Ostergruß auf dem Zimmer. Buchbar ist das Package ab 345 Euro pro Person im Doppelzimmer. Zum Aufpreis von 70 Euro pro Person wird aus einem der zwei Drei-Gänge Menüs ein Sechs-Gänge Menü im Michelin-Sterne Restaurant 1797.

Die Ole Liese gehört gemäß renommierten Fachzeitschriften, Hotel- sowie Restaurantführern zu einem der besten Häuser in Europa.

Weitere Informationen und Buchungen unter [www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de), telefonisch unter 04381-90690 oder per E-Mail an [info@ole-liese.de](mailto:info@ole-liese.de).

#### **Pressekontakt:**

primo PR, Nuray Güler & Anne Heußner  
Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt  
Tel: 06154-8019364 / 0177-5037653  
Email: [info@primo-pr.com](mailto:info@primo-pr.com)  
[www.primo-pr.com](http://www.primo-pr.com)

#### **Kundenkontakt:**

Birthe & Oliver Domnick Hotelbetriebsgesellschaft mbH  
Hotel & Restaurant „Ole Liese“, Gut Panker, 24321 Panker  
Tel: 04381 – 906 9-0, Fax: 04381 – 906 9-200  
Email: [info@ole-liese.de](mailto:info@ole-liese.de)  
[www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de)