

PRESSEINFORMATION

Küchenkarussell mit Spitzenköchen geht in die nächste Runde! **Kulinarische Superkräfte vereint im Garten der Ole Liese**



v.l.: Volker M. Fuhrwerk (1797), Mario Brüggemann (Neues Weinstein), Mathias Apelt (Ahlmanns) und Nico Mordhorst (Bärenkrug) machen sich für das dritte Küchenkarussell in der Ole Liese auf Gut Panker bereit.

©Foto: Oliver Stenzel

©Foto: Kirsten Nijhof

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

Gut Panker, 06. Juli 2017 (primo PR) – Am 20. August 2017 wird das beliebte Küchenkarussell wieder gedreht – dieses Mal in der Ole Liese auf Gut Panker. Die vier Spitzenköche Volker M. Fuhrwerk (Hotel-Restaurant Ole Liese, ein Michelin-Stern), Mathias Apelt (Romantik Hotel Kieler Kaufmann, ein Michelin-Stern), Mario Brüggemann (Neues Weinstein in Kiel) und Nico Mordhorst (Bärenkrug in Molfsee) werden im Garten des traditionellen Kleinods unweit von der Sailing-City Kiel, ihre kulinarischen Superkräfte zusammentun, um den Gästen ein einmaliges Genusserlebnis im Grünen zu bieten. Das Event, musikalisch untermalt von Live-Musik und DJ-Lounge-Musik, geht von 13 bis 17 Uhr und ist für 89 Euro pro Person buchbar. Das einmalige Genusserlebnis kann mit einer Übernachtung ab 99 Euro pro Zimmer in der Ole Liese kombiniert werden. Um telefonische Reservierung wird unter 04381-90690 gebeten. Weitere Informationen: www.ole-liese.de

„Das Küchenkarussell ist ein einmaliges Event, um den Top-Köchen unserer Region über die Schulter zu schauen, die leckersten Speisen in unserer schönen Gutshofidylle zu genießen und von ihnen auch besondere Tipps für aufwendige Zubereitungen zu erhalten“, freuen sich Birthe und Oliver Domnick auf die Veranstaltung am 20. August 2017, die zwar zum dritten Mal, aber erstmals bei ihnen stattfindet.

Während um 13 Uhr die Gäste mit Sekt und regionalen Canapés, begleitet von DJ-Lounge-Musik begrüßt werden, machen sich die „Fantastischen Vier“ – wie die vier Spitzenköche auch manchmal genannt werden – bereit für ihre Kompositionen aus Vorspeise, Hauptspeise und Dessert, die sie an ihren Ständen im Garten präsentieren.

Pressekontakt:

primo PR, Nuray Güler & Anne Heußner
Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt
Tel: 06154-8019364 / 0177-5037653
Email: info@primo-pr.com
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
www.ole-liese.de



PRESSEINFORMATION

Auch die Sponsoren Samova, Elbgold und Domaine des Feraud haben einen eigenen Stand mit ausgewählten Produkten aus ihrem Portfolio. Rene Hargens sorgt für die leger inszenierte Stimmung mit Blick auf die Pferdekoppel der Familie von Hessen, die übrigens das größte Trakehner-Gestüt Deutschlands besitzt.

Vor und nach den schmackhaften Speisen findet eine Führung mit Volker Fuhrwerk durch den hoteleigenen Kräutergarten statt. Hier erklärt der Berliner Spitzenkoch, der seit 2013 in der Ole Liese tätig ist und ein Jahr später hier den ersten Michelin-Stern erhielt, wie er saisonal angebautes Gemüse, Obst und Kräuter im Gourmet-Restaurant 1797 und der Ole Liese Wirtschaft zum kulinarischen Hochgenuss komponiert.

Das halbjährliche Küchenkarussell mit den besten Köchen aus Kiel und fand das letzte Mal im Romantik Hotel Kieler Kaufmann mit rund 100 Gästen statt. Der Preis für die Teilnahme am Event beträgt 89 Euro pro Person. Gesponsert wird die Veranstaltung von Elbgold Kaffee, Samova Tee, Weine von Domaine des Feraud, Getränke von Magnus Quelle und Bio-Fleisch von Hof Berg.

Wer die Gutshofidylle verlängern möchte, kann eine Übernachtung in einem der 23 großzügigen Landhauszimmer bereits ab 99 Euro pro Zimmer buchen (ab 119 Euro im Doppelzimmer). Im Preis inklusive sind freies Parken, Landhaus-Frühstück, W-LAN im Haupthaus, Nutzung der Kaminhalle, Saunanutzung, Leihbademantel und Frottee-Slipper.

Zur Ole Liese

Im über 500 Jahre alten Gutshofambiente, das vom Fürsten von Hessenstein und seinem Lieblingsreitpferd namens Ole Liese schon im 18. Jahrhundert geschätzt wurde, fühlen sich Individualreisende und Familien besonders wohl. Der malerische Ort an der Ostsee, unweit der Hohwacher Bucht, bietet mit seinen 80 Einwohnern heimeligen Urlaub – übrigens wohnt die Familie von Hessenstein auch noch hier. Gut Panker in der Holsteinischen Schweiz ist von Kiel nur 40 Kilometer und von Hamburg knapp 120 Kilometer entfernt.

Die Ole Liese, in der auch die Gastgeberfamilie Domnick zu Hause ist, verfügt über 23 Zimmer und Suiten, ausgestattet mit hochwertigen Stoffen und Designelementen von Panker Design. Schon der Blick vom Landhauszimmer aus auf die Weiden, auf denen die weltbekannten Trakehner-Pferde grasen, lassen den Alltag im Nu vergessen. Zwei Restaurants (Ole Liese Wirtschaft und Restaurant 1797), ein kleiner Wellnessbereich und ein 2.000 Quadratmeter großer Garten mit ursprünglichen Gemüsearten und Wildkräutern ergänzen das Angebot. Die Ole Liese gehört gemäß renommierten Fachzeitschriften, Hotel- sowie Restaurantführern zu einem der besten Häuser in Europa. Die Gastgeber Birthe und Oliver Domnick führen das traditionsreiche Haus schon seit über neun Jahren.

Weitere Informationen und Buchungen unter www.ole-liese.de, telefonisch unter 04381-90690 oder per E-Mail an 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
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
www.ole-liese.de