



PRESSEINFORMATION

Hotel-Restaurant „Ole Liese“ verzaubert mit neuem Küchenteam

Kulinarische Genüsse aus neuer Hand



Neuer Küchenchef Volker M. Fuhrwerk



In zartes Grün gehüllt: „Ole Liese“



Regionaler Genuss in der Wirtschaft

©Fotos: Ole Liese / Kirsten Nijhof
Foto-Download per hinterlegtem
Hyperlink oder unter <http://primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php>

Das vielfach prämierte historische Hotel-Restaurant „Ole Liese“ auf Gut Panker, dem ältesten Trakehnergestüt Deutschlands, startet in den Frühling mit einem neuen Küchenteam. Mit Volker M. Fuhrwerk steht nun ein Berliner Spitzenkoch am Herd, der vom Sous Chef Stefan Gansen und von der Sommeliere Maria Friedrich unterstützt wird. Ob im Restaurant „1797“ mit nordischem Gourmet-Konzept oder in der Ole Liese Wirtschaft – die Gäste des Hauses können sich auf neue kulinarische Genüsse freuen. Weitere Informationen und Buchungen über www.ole-liese.de.

Gut Panker, 18. März 2013. Am Horizont die Ostsee, Sonnenstrahlen glitzern durch die Wipfel der Bäume, die Natur rund um das historische Anwesen der Adelsfamilie von Hessen in der holsteinischen Schweiz wird in ein zartes Grün gehüllt. Der Frühling steht vor der Tür. Ein frischer Wind weht zur neuen Jahreszeit in dem mehrfach ausgezeichneten Gastronomiebereich des Hauses. Ab sofort verzaubert ein neues ambitioniertes Küchenteam die Gäste des kleinen Paradieses mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Das gastronomische Zepter schwingt nun Küchenchef Volker M. Fuhrwerk (32). Der gebürtige Wittenberger kann auf langjährige Erfahrung in exzellenten Restaurants im In- und Ausland zurückblicken. Nach seiner Ausbildung in Magdeburg entdeckte er bei

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



PRESSEMEDLUNG

Spitzenköchen wie Thomas Kahl (Johann Lafer's Stromburg), Matthias Buchholz und Jens Rittmeyer seine Liebe für die gehobene Küche. Zuletzt stellte er im Schlosshotel im Grunewald in Berlin sein Können unter Beweis und verhalf dem Restaurant Vivaldi erstmals wieder zu mehreren Erwähnungen in Restaurantführern.

In der Hauptstadt hat er sich vor allem mit seiner modernen deutschen Küche einen Namen gemacht. Sogar das Bundeskanzleramt und das Auswärtige Amt wurden schon von ihm verköstigt. Den neuen Herausforderungen ganz abseits vom Trubel der Großstadt blickt Fuhrwerk mit Freude entgegen. Bei der Zubereitung der Gerichte in den zwei Restaurants der Ole Liese setzt er vor allem auf die Qualität und die Regionalität der Produkte.

An seiner Seite sorgt Sous Chef Stefan Gansen (26) für das kulinarische Wohlbefinden der Gäste. In Sternerestaurants wie dem „Buchholz“ in Mainz (Küchenchef Frank Buchholz), Johann Lafer's „Stromburg“ in Stromberg oder dem Gäste-Haus Erford (Küchenchef Klaus Erford) erlernte er das Handwerk der Spitzenköche. Im Schloss Eberstein Restaurant & Hotel in Gernsbach unterstützte er Gourmetkoch Bernd Werner zuletzt als stellvertretender Küchenchef. Für den passenden Wein aus dem gut sortierten Weinkeller der „Ole Liese“ sorgt ab sofort Sommeliere Maria Friedrich (26). Die gebürtige Hallenserin schloss ihre Ausbildung zur Restaurantfachfrau im Schloss Eberstein in Gernsbach ab. Als Commis Sommeliere arbeitete sie unter anderem im Schloss Leerbach in Bergisch Gladbach und im Schlosshotel Bühler Höhe in Bühl, zuletzt als Sommeliere im Schloss Eberstein.

Wer zu Gast auf dem über 200 Jahre alten historischen Anwesen „Ole Liese“ ist, hat die Qual der Wahl. Das gemütliche Landhausambiente im gleichnamigen Restaurant lockt mit leckeren Kleinigkeiten und regionalen Spezialitäten. Feinschmecker können sich im Restaurant „1797“ – dem ehemaligen Jagdzimmer – mit klassischer Gourmetküche verwöhnen lassen. Die aufwendigen Kompositionen und Köstlichkeiten sind ein Genuss für Gaumen und Auge. Die Grundprodukte stammen aus Nord- und Ostsee sowie den nordischen Meeren. Gleichzeitig liegt ein Schwerpunkt auf regionalen Produzenten. Ursprüngliche Gemüsearten und Salatsorten sowie Wildkräuter aus dem eigenen rund 2.000 Quadratmeter großen Garten vor der Tür liefern einen weiteren wichtigen Bestandteil der Speisen. Die stilvolle Einrichtung, das klassische Ambiente und der Ausblick auf die gutseigenen Pferdekoppeln bilden den passenden Rahmen für den kulinarischen Hochgenuss.

Die gastronomische Leistung des Hauses wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Im vergangenen Jahr vergaben die renommierten Restaurantführer Aral Schlemmeratlas, Guide Michelin und Gault Millaut erneut beste Noten. Die namhafte Jury des Reisemagazins GEO Saison kürte das Haus dieses Jahr zu einem der schönsten Food-Hotels in Europa.

Weitere Informationen und verschiedene Arrangements 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