



PRESSEINFORMATION

Auszeit in Gutsherrenambiente

Prächtig Abschalten in Panker



Ole Liese - einst Lieblingsschenke des Fürsten von Hessenstein



Zu Hause in der Ole Liese - Gastgeberfamilie Domnick



Master-Sommelier Hendrik Thoma wieder zu Gast - diesmal mit Wachauer Winzern

©Fotos: Ole Liese / Kirsten Nijhof

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

„Hier will ich nie wieder weg“, schrieb einst Lorient in das Gästebuch des historischen Hotel-Restaurants Ole Liese. Hier im kleinen romantischen Gut Panker der Familie von Hessen werden viele Kurzurlauber und Wochenendromantiker, darunter noch immer prominente Gäste, verzaubert. Insbesondere im Herbst und Winter, wenn es etwas ruhiger wird an der Ostsee, ist der malerische Ort – nahe der Sailingcity Kiel und der Weltnaturerbe-Stadt Lübeck – mit seinen 80 Einwohnern die ideale Reisezeit, um auf den Spuren des Adels zu wandeln. Veranstaltungstipp in der Ole Liese: Master Sommelier Hendrik Thoma ist wieder zu Gast – am 16. November 2013, um 19 Uhr – mit hochrangigen Winzern aus Österreich. Passendes Arrangement: Ole Liese kurz und gut mit zwei Übernachtungen inklusive Halbpension und mehr ab 184 Euro pro Person im Doppelzimmer. Weitere Informationen und Buchungen über www.ole-liese.de.

Gut Panker, 19. September 2013. Gut Panker ist über 500 Jahre alt und gehört zweifellos zu den schönsten Plätzen im Osten von Schleswig-Holstein. Insbesondere in den Herbst- und Wintermonaten wandeln hier Gäste in Ruhe auf den Spuren des Adels: Neben dem von der Familie von Hessen privat bewohnten barocken Herrenhaus können Schlosskapelle, Torhaus, alte Wirtschafts- und Wohngebäude, das

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

Trakehnergestüt Panker sowie kleine Ladengalerien mit Antiquitäten, Designobjekten und –möbeln sowie Kunsthandwerk und Literatur besichtigt werden.

Veranstaltungstipp im Herbst

Schön verwöhnt werden die Gäste besonders am 16. November 2013, wenn Master Sommelier [Hendrik Thoma](#) bereits im fünften Jahr wieder in die Ole Liese einkehrt – mit dabei sind hochrangige Winzer aus Österreich: die Wachauerin Elisabeth Pichler-Krutzler und der Burgenländer Erich Krutzler, die 2006 ihr Weingut in der Wachau gründeten. Sie lassen Weine mit Seele und Charakter entstehen und bewirtschaften ihre hervorragenden Lagen mit Nachhaltigkeit und größtem Respekt vor der Natur. Der Preis für die Teilnahme an diesem moderierten Wein-Abend ab 19 Uhr beträgt pro Person 139 Euro – inklusive Weine, Mineralwasser, Kaffee und dem begleitenden Fünf-Gang-Menü.

Kurz und gut übernachten in der Ole Liese

In romantischem Gutsherrenambiente nächtigen die Gäste von Birthe und Oliver Domnick, die das Hotel-Restaurant Ole Liese seit mehreren Jahren betreiben. 20 individuell eingerichtete Landhauszimmer und Suiten begrüßen die Gäste in den schönsten nordischen Farben und verwöhnen mit einem Ausblick auf die weite Weidenlandschaft. Das modern ausgestattete Hotel-Restaurant, das aus dem 18. Jahrhundert stammt, bietet heute zwei Restaurants, einen kleinen Wellnessbereich und einen 2.000 Quadratmeter großen Garten, der mit ursprünglichen Gemüsearten und Wildkräutern angebaut wird.

Als passendes Arrangement bietet sich „Ole Liese kurz und gut“ an: Es beinhaltet zwei Übernachtungen im romantischen Doppelzimmer, Landhausfrühstück, ein 3-Gänge-Menü im Restaurant Ole Liese Wirtschaft inklusive Aperitif an einem Abend der Wahl, eine Flasche Mineralwasser und frische Äpfel bei Anreise auf dem Zimmer, Leihbademäntel sowie freie Nutzung des kleinen Sauna-Refugiums. Das Paket kostet ab 184 Euro pro Person (233 Euro im EZ).

Reine Übernachtungen kosten im Doppelzimmer ab 99 Euro pro Zimmer und Nacht inklusive Frühstück, Parken, WLAN, Saunanutzung und Leihbademantel.

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