



PRESSEINFORMATION

Neue Wohnträume in Panker

Mit den Ole Liese-Gastgebern in einem Haus



Wo der Fürst von Hessenstein einkehrte

Gastgeber Domnick

Ole Liese Wirtschaft lockt mit bodenständiger Küche

©Fotos: Ole Liese / Kirsten Nijhof

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

Das Hotel-Restaurant Ole Liese auf Gut Panker an der schleswig-holsteinischen Ostsee hat die Alte Meierei auf dem Gutshofsgelände komplett saniert und mit zwei weiteren Hotelzimmern angereichert. Hier wohnen jetzt auch die Gastgeber des aus dem 18. Jahrhundert stammenden Anwesens. Für die exklusive Ausstattung und das Design der Zimmer zeichnete wieder das auf dem Gut befindliche Geschäft Panker Design verantwortlich, das für seine handgefertigten himmlischen Betten im skandinavischen Landhausstil bekannt ist. Rechtzeitig zur Sommersaison wird auch die Ole Liese Wirtschaft länger geöffnet sein, an sieben Tagen die Woche bis Ende Oktober. Hier kochen Volker M. Fuhrwerk und Stefan Gansen die köstlichsten bodenständigen Gerichte für Jedermann. Weitere Informationen und Buchungen über www.ole-liese.de oder telefonisch unter 04381-90690.

Gut Panker, 02. Juni 2014. Klein und fein leuchtet das Hotel-Restaurant Ole Liese auf Gut Panker, nahe Kiel und nur 130 Kilometer von Hamburg entfernt, inmitten des größten Trakehnergestüts Deutschlands. „Der Erfolg der letzten Jahre machte eine Erweiterung erforderlich“, erzählt die Gastgeberfamilie Domnick. So starteten sie mit der Sanierung der Alten Meierei auf dem Gutshofgelände. Innerhalb kürzester Zeit sind hier zwei weitere Hotelzimmer sowie zwei Wohnungen entstanden, die von den Gastgebern und ihren Eltern selbst bezogen wurden. In einer Facebook-Aktion sammelten Birthe und Oliver Domnick von ihren Fans auch die Namen der neuen Zimmer mit der Vorgabe, eine Rebsorte zu sein. Die Wahl fiel auf die weiße Rebsorte Semillion und auf eine alte französische rote Rebsorte namens Malbec.

Semillion und Malbec

Die Innenarchitekten von Panker Design, einem exklusiven Label mit Sitz auf Gut Panker, richteten sich bei der Ausstattung und dem Design nach der Namensgebung.

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



PRESSEMELDUNG

So begrüßt das Doppelzimmer Semillion in dezent weißem Landhausstil die Gäste und die Suite Malbec, die als kleines Apartment mit Küchenzeile und eigener Terrasse gebucht werden kann, bietet samtrote Wohnräume. Alle Zimmer sind mit hochwertigsten Stoffen, Eichendiele und den beliebten Panker-Betten ausgestattet und bieten einen herrlichen Ausblick auf den Park oder die Weidenflächen der edlen Trakehner-Pferde. Insgesamt stehen nun 22 Zimmer und Suiten sowie zwei Restaurants, ein kleiner Wellnessbereich und ein 2.000 Quadratmeter großer Garten, der mit ursprünglichen Gemüsearten und Wildkräutern angebaut wird, zur Verfügung.

Ole Liese Wirtschaft länger geöffnet

Die Ole Liese Wirtschaft ist Mittelpunkt des historischen Guts und hat sich längst zu einem Geheimtipp gemausert. Ab sofort steht das beliebte Restaurant jeden Tag, montags bis sonntags ab 12 Uhr, allen Gästen offen. Chef de Cuisine Volker M. Fuhrwerk und Sous-Chef Stefan Gansen sorgen auch hier, wie im hoteleigenen Restaurant 1797, für kulinarischen Hochgenuss. Ganz in der Tradition des Gutes kommen regionale Spezialitäten auf den Tisch. Ob gerösteter Ostseedorsch, Holsteiner Brotzeit vom Holzbrett oder hausgemachte Sorbets – an Bodenständigkeit fehlt es hier nicht.

Zur Ole Liese / Gut Panker

In romantischem Gutsherrenambiente nahe der Hohwachter Bucht an der Ostsee nächtigen die Gäste von Birthe und Oliver Domnick, die das Hotel-Restaurant Ole Liese seit über sieben Jahren betreiben. Das modern ausgestattete Hotel-Restaurant, das aus dem 18. Jahrhundert stammt und nach dem Lieblingsreitpferd des Fürsten von Hessenstein benannt ist, gehört gemäß renommierten Fachzeitschriften, Hotel- sowie Restaurantführern zu einem der besten Häuser in Europa. Das über 500 Jahre alte Gut mit seinen 80 Einwohnern ist noch heute im Besitztum der Familie von Hessen. Neben dem von der Familie von Hessen privat bewohnten barocken Herrenhaus können Schlosskapelle, Torhaus, alte Wirtschafts- und Wohngebäude, das Trakehnergestüt Panker sowie kleine Ladengalerien mit Antiquitäten, Designobjekten und –möbeln sowie Kunsthandwerk und Literatur besichtigt werden.

Die Zimmerpreise starten ab 119 Euro pro Zimmer und Nacht mit freiem Parken, WLAN und Frühstück. Das Special „Ole Liese kurz und gut“ kostet ab 189 Euro pro Person im Doppelzimmer mit zwei Übernachtungen, Landhausfrühstück, Drei-Gänge-Menü in der Ole Liese Wirtschaft und mehr.

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