



PRESSEINFORMATION

Ausgezeichnet vom Guide Michelin 2015

Ole Liese in Lütjenburg erhält ersten Michelin-Stern



Volker M. Fuhrwerk freut sich auf den Michelin-Stern – Hier in der Ole Liese auf Gut Panker lässt es sich herrschaftlich schlemmen!

©Foto: Ole Liese

©Foto: Hilke Maunder/www.maunder.de

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

Volker M. Fuhrwerk, Küchenchef des Hotel-Restaurants Ole Liese auf Gut Panker, nahe Kiel und nur 130 Kilometer von Hamburg entfernt, konnte die Jury des Guide Michelin 2015 mit seinen Kochkünsten überzeugen. So erhielt das Restaurant 1797 heute seinen ersten Michelin-Stern. Weitere Informationen und Buchungen über www.ole-liese.de oder telefonisch unter 04381-90690.

Gut Panker, 06. November 2014 – Große Freude bei den Gastgebern Domnick und dem Küchenchef der Ole Liese, Volker M. Fuhrwerk: Im neuen Guide Michelin 2015 ist das hoteleigene „Restaurant 1797“ mit einem Stern ausgezeichnet worden.

Erst vergangenes Jahr startete der Berliner Spitzenkoch Volker M. Fuhrwerk (33) in der vielfach prämierten Ole Liese auf Gut Panker in der Holsteinischen Schweiz. Der gebürtige Wittenberger kann auf langjährige Erfahrung in exzellenten Restaurants im In- und Ausland zurückblicken. Nach seiner Ausbildung in Magdeburg entdeckte er bei 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.

Die Ole Liese war für ihn eine neue Herausforderung ganz abseits vom Trubel der Großstadt, die er schnell meisterte. Im Restaurant 1797 – dem ehemaligen Jagdzimmer – wird der Gast mit moderner deutscher Küche mit Schwerpunkt auf

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

regionale Produzenten verwöhnt. Die aufwendigen Kompositionen und Köstlichkeiten sind ein Genuss für Gaumen und Auge. Die Grundprodukte stammen aus Nord- und Ostsee. 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, unter anderem durch die renommierten Restaurantführer Aral Schlemmeratlas und Gault Millau. Der Guide Michelin hatte die Ole Liese schon länger im Fokus. Die namhafte Jury des Reisemagazins GEO Saison kürte das Haus in 2013 zu einem der schönsten Food-Hotels in Europa.

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 Ole Liese verfügt über 22 Zimmer und Suiten, ausgestattet mit hochwertigen Stoffen und Designelementen von Panker Design, zwei Restaurants (Ole Liese Wirtschaft und Restaurant 1797), einem kleinen Wellnessbereich und einem 2.000 Quadratmeter großen Garten mit ursprünglichen Gemüsearten und Wildkräutern. Die Zimmerpreise starten ab 119 Euro pro Zimmer und Nacht mit freiem Parken, WLAN und Frühstück.

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