



PRESSEINFORMATION

Wenn Pankers Blüten blühen

Genuss mit Raps in der Ole Liese



Raps-Genuss im hohen Norden
©Fotos: Ole Liese / Kirsten Nijhof



Volker M. Fuhrwerk lockt mit seiner Sterneküche in das Gourmet-Restaurant 1797 der Ole Liese



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

Es ist soweit – der Raps ist da. Im ganzen Lande zeigt sich die wichtigste heimische Öl- und Eiweißpflanze in seiner gelben Pracht. Und am schönsten sind die weiten Rapsfelder an der Ostsee, wenn sie in Harmonie mit dem Blau des Meeres zum Träumen einladen. Raps fürs Auge und für den Gaumen heißt es auch in der Ole Liese auf Gut Panker, nur rund 40 Kilometer von Kiel entfernt. Im hoteleigenen Michelin-gekrönten Gourmetrestaurant 1797 kommt die junge Rapsblüte als Speise auf den Tisch. Passend dazu kann das dreitägige Arrangement „Tradition und Noblesse“ ab 297 Euro pro Person in der Ole Liese gebucht werden. Weitere Informationen und Buchungen über www.ole-liese.de oder telefonisch unter 04381-90690.

Gut Panker, 06. Mai 2015 (primo PR) – Wenn Pankers Blüten blühen, dann heißt es Zeit für den Raps! Denn dieser leuchtet schon jetzt kräftig in Schleswig-Holstein. „Die junge Rapsblüte betört nicht nur mit ihrem Aussehen und ihrem Duft, sondern schmeckt auch noch besonders gut“, so Volker M. Fuhrwerk, Küchenchef im Gourmetrestaurant 1797 der Ole Liese auf Gut Panker.

Das beweist der gebürtige Wittenberger mit seiner kreativen Kochkunst, die ihm Ende 2014 auch den ersten Michelin-Stern für die Ole Liese einbrachte: „Der junge Raps kommt geschmacklich bestens zur Geltung, wenn er mit der Delikatesse Pulpo kombiniert wird. Der Tintenfisch ist besonders zart und zergeht mit dem Raps förmlich auf der Zunge“, so Fuhrwerk. Das Raps-Menü, angereichert mit Quittenblüten im Currysud, steht den ganzen Mai auf dem Speiseplan.

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

Arrangement „Tradition und Noblesse“

Ob am Wochenende oder während der Woche – in einem Kurzurlaub kommen die Gäste auf den ersten Geschmack der Rapsblüte in der Ole Liese. Im Rahmen des Arrangements „Tradition und Noblesse“ genießen sie zwei Übernachtungen, Landhausfrühstück, eine Flasche Mineralwasser und Obst bei Anreise sowie die freie Saunanutzung mit Leihbademänteln und Puschen. Zudem sind ein 6-Gänge-Menü im Restaurant "1797" am ersten Abend sowie ein 4-Gänge-Menü im Restaurant "Ole-Liese" am zweiten Abend für zwei Personen mit Aperitif und exklusive der begleitenden Getränke im Preis inklusive. Das Arrangement ist ab 297 Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar (363 Euro im Einzelzimmer). Anreisetage sind Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag. Die Verlängerungsnacht ist ab 129 Euro im Doppelzimmer (119 Euro im EZ) inklusive Frühstück und WLAN buchbar.

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 Hohwachter 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 22 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 acht 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