



PRESSEINFORMATION

Ostsee-Natur statt Großstadt-Dschungel

Von Outdoor-Fitness bis Open-Air-Cooking in der Ole Liese



Gastgeber Birthe und Oliver Domnick sowie Küchenchef Volker M. Fuhrwerk laden ein in den Outdoor-Sommer der Ole Liese auf Gut Panker

©Foto: Klaus Knuffmann

©Foto: Volker M. Fuhrwerk

©Foto: www.ostsee-schleswig-holstein.de

©Foto: Hilke Maunder

Foto-Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter http://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/bildarchiv.html?dir=ole_liese_auf_gut_pa

Gut Panker, 10. April 2018 (primo PR) – Das Wetter ist aktuell durchwachsen, doch die Lust auf den Outdoor-Sommer lassen sich die Gastgeber des Hotel-Restaurants Ole Liese auf Gut Panker – Birthe und Oliver Domnick – nicht nehmen. Zurzeit planen sie an ihrem Festivalkalender, der mit zwei Terminen im Juli und September Naturgenuss und Sternstunden verspricht – jetzt schon mit dabei sind 2-Sternekoch Christian Scharer und der kochende Fernsehmoderator Philip Jeß. Dieser bezaubernde Ort nahe Kiel, knapp 120 Kilometer von Hamburg entfernt, bietet aber noch viel mehr: Rund um das Hotel, das zur Hessischen Hausstiftung gehört, befinden sich tolle Fahrrad- und Joggingstrecken. Die ursprüngliche Natur präsentiert sich hier als besondere Fitnessoase, verbunden mit stilvollem Luxus – ideal für gestresste Großstädter! Weitere Informationen: www.ole-liese.de

Die Vorfreude auf den Sommer in der Ole Liese ist groß: „Wenn die ersten Sonnenstrahlen durch die Wipfel der Bäume glitzern, dann macht unser Gut Panker noch mehr Lust auf Aktivitäten in der Natur“, so Birthe Domnick, Gastgeberin des Hotel-Restaurants Ole Liese, das inmitten der grünen Weiden des größten Trakehner-Gestüts Deutschlands und neben dem von Familie von Hessen privat bewohnten barocken Herrenhaus liegt.

Gemeinsam mit ihrem Mann Oliver präsentiert sie gleich zwei Termine, die viel mit der Ursprünglichkeit rund um das Gut Panker zu tun haben: So dreht sich beim **Naturgenussfestival Schleswig-Holstein am 08. Juli 2018** alles um die Kräuter der Region. Angeboten wird eine Kräuterwanderung mit anschließendem Picknick sowie einer Küchengartenführung mit dem Ole Liese Michelin-Sterne Koch Volker M. Fuhrwerk. Beginn ist um 10.00 Uhr für 38 Euro pro Person (Information: www.naturgenussfestival.de). Beim **Ole Liese Sommerfest am 02. September 2018** drehen die Domnicks noch einmal richtig auf: Küchenchef Volker M. Fuhrwerk lädt namhafte Kollegen zum Open-Air-Cooking in den Garten der Ole Liese ein. Mit dabei

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

sind unter anderem Christian Scharrer, der sich zwei Sterne im Restaurant Courtier im Hotel Weißenhaus Grand Village Resort & Spa auf die Fahnen schreibt sowie Fernsehmoderator Philip Jeß, der mit Volker M. Fuhrwerk seit 2015 im NDR Schleswig-Holstein Magazin kocht. Fischdelikatessen wie die Fördemuschel, Fisch und Krabben von Alfred Urthel aus Friedrichskoog, edle Premiumweine des Weinguts Prinz von Hessen sowie Baristi der Kaffeerösterei „elbgold“ sorgen für einen weiteren kulinarischen Höhepunkt im Sommer. Musikalisch wird das Sommerfest von Rene Hagens begleitet. Beginn ist um 13.00 Uhr für 119 Euro pro Person.

Anmeldung für beide Veranstaltungen sind erbeten per Email an info@ole-liese.de oder telefonisch unter 04381 – 90690.

Outdoor-Fitness rund um Panker

Gut Panker in der Holsteinischen Schweiz ist aufgrund des größten Trakehner-Gestüts in Deutschland nicht nur ein Paradies für Pferdeliebhaber. Auch auf dem Fahrrad bekommen Gäste ein gutes Gespür für diesen bezaubernden Landstrich. Abwechslungsreiche Fahrrad- und Joggingstrecken durch den Wald, am Strand oder auf dem Feld machen Gut Panker zur idealen Fitnessoase.

Um das Gut herum verlaufen auch Wanderwege, die unter anderem auf den 128 Meter hohen Pilsberg zum Aussichtsturm „Hessenstein“ führen. Bei guter Sicht reicht der Blick von hier aus bis nach Kiel, Fehmarn oder Dänemark. Wer es gemütlicher mag, wird die Ostsee einfach lieben: ihre ruhigen, nicht überlaufenen Strände laden zu langen und entspannenden Strandspaziergängen bei gesunder Ostseeluft ein. Der Strand Hohwachts an der dicht bewaldeten Steilküste ist besonders empfehlenswert.

Buchungen und weitere Informationen unter www.ole-liese.de.

Zur Ole Liese

Im über 500 Jahre alten Gutshofambiente in Panker, das vom Fürsten von Hessenstein und seinem Lieblingsreitpferd namens Ole Liese schon im 18. Jahrhundert geschätzt wurde, fühlen sich nicht nur Prominente wohl. Der malerische Ort an der Ostsee, unweit der Hohwacher Bucht, bietet mit seinen 80 Einwohnern heimeligen Urlaub für Individualreisende, Paare und Familien – übrigens wohnt die Familie von Hessen 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 23 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 Michelin-Sterne 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 neun Jahren. Die Ole Liese ist Teil der Hessischen Hausstiftung, zu der auch das Grandhotel Hessischer Hof in Frankfurt sowie das Weingut Prinz von Hessen im Rheingau gehört. 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