



PRESSEINFORMATION

Am 2. September 2018: Ole Liese Sommerfest

Michelin-Sterneköche laden in die Ole Liese an der Ostsee ein



Volker M. Fuhrwerk und Philip Jeß beim TV-Kochen
©Foto: Philip Jeß



Gunther Ehinger aus Scharbeutz
©Foto: Rolling Pin



Arne Anker aus Berlin
©Foto: Arne Anker



Christian Scharrer aus Weissenhaus
©Foto: Christopher Schlang

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

Gut Panker, 29. Juni 2018 – Am 2. September 2018 funkeln die Sterne in der Ole Liese auf Gut Panker für Jedermann. Küchenchef Volker M. Fuhrwerk (1 Michelin-Stern) zaubert gemeinsam mit drei seiner besten Michelin-Sternekollegen aus dem Norden Deutschlands deftige bis vegane Gerichte. Mit dabei ist auch der kochende NDR-Fernsehmoderator Philip Jeß sowie viele weitere Partner aus der Region, die ihre frischen Produkte anbieten – das reicht von Pulled Pork von glücklichen Angler Sattelschweinen bis leckerem Ziegeeneis vom Biobauernhof. Musikalisch wird das Sommerfest vom Hamburger Musiker René Hagens begleitet. Beginn ist um 13.00 Uhr, der Eintritt kostet 119 Euro pro Person (Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, bis 12 Jahre 60 Euro). Weitere Informationen: www.ole-liese.de

Genuss für Jedermann ist das Motto der Gastgeber Birthe und Oliver Domnick des beliebten Hotel-Restaurants Ole Liese auf Gut Panker, nahe der Sailing-City Kiel, beim **Ole Liese Sommerfest am 02. September 2018**. Küchenchef Volker M. Fuhrwerk, der seit 2015 einen Michelin-Stern trägt, lädt namhafte Michelin-Sternekollegen zum gemeinsamen Kochen in den 2.000 Quadratmeter großen Garten der Ole Liese ein.

Mit dabei sind Gunther Ehinger vom Restaurant Diva in Scharbeutz (1 Stern), Arne Anker vom Restaurant Pauly Saal in Berlin-Mitte (1 Stern) und Christian Scharrer vom Restaurant Courtier in Weissenhaus (2 Sterne). Auch Fernsehmoderator Philip Jeß, der mit Volker M. Fuhrwerk seit 2015 im NDR Schleswig-Holstein Magazin kocht, stellt seine Kochkünste live zur Schau. Fischdelikatessen wie die Kieler Fördemuschel, Krabbenbrötchen von Alfred Urthel aus Friedrichskoog, Pulled Pork von Bauer Schramm aus Ahrensböck/Ostholstein und das leckere Ziegeeneis vom Biobauernhof Lorenzen bei Malkwitz sorgen für weitere kulinarische Höhepunkte.

Neben edlen Premiumweinen des Weinguts Prinz von Hessen können sich die Gäste von den Baristi der Kaffeerösterei „elbgold“ mit leckeren Kaffeesorten verwöhnen

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

lassen. Während die Pfannen brutzeln und die Gaumen kitzeln, sorgt Musiker René Hagens aus Hamburg für die musikalische Untermalung des Sommerfestes. Beginn ist um 13.00 Uhr, Ende circa 18 Uhr. Preis: 119 Euro pro Person für Eintritt, Speis und Trank an den verschiedenen Stationen. Kinder sind herzlich willkommen (Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, bis 12 Jahre 60 Euro).

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

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 Hohwachter 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.

Foto-Download hier: http://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/bildarchiv.html?dir=ole_liese_auf_gut_pa



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