



PRESSEINFORMATION

Neue Arrangements und Veranstaltungen 2019

Ein Sommer voll Genuss:

Kräuterwandern und jede Menge Sterneköche in der Ole Liese



Sternekoch der Ole Liese, Volker Fuhrwerk, lädt zur Kräuterwanderung und zum Sommerfest mit Sterneküche ein – Idylle pur mit Blick auf Pferdekoppel

©Fotos: Klaus Knuffmann/Ole Liese/Kirsten Nijhof

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

Gut Panker, 04. April 2019 – Gourmets aufgepasst: Seit dem 30. März 2019 ist die Frühjahrspause im Gourmet-Restaurant 1797 der Ole Liese beendet. Sternekoch Volker M. Fuhrwerk überrascht seine Fans ab sofort wieder mit neuer deutscher Kochkunst. Birthe Domnick als Gastgeberin des Hotel-Restaurant Ole Liese und der umtriebige Küchenchef haben viel vor in diesem Jahr. Im Mai bringt Fuhrwerk sein erstes Kochbuch heraus. Im Juni lädt die Ole Liese zu einer Kräuterwanderung ein, inklusive Rundgang mit dem Sternekoch durch den Kräutergarten. Beim Ole Liese Sommerfest im September kommen die Gäste mit weiteren Sterneköchen ganz nah in Kontakt. Ab sofort sind außerdem zwei neue Arrangements buchbar: ein „Sommertag auf Gut Panker“ mit vielen Extras ab 115 Euro und der „Genussmoment“ ab 174 Euro pro Person im Doppelzimmer. Abschalten und Auftanken garantiert. Weitere Informationen: www.ole-liese.de und telefonisch unter 04381-90690.

Ole Liese, so hieß das Lieblingsreitpferd des Fürsten von Hessenstein, der das besondere Ambiente auf Gut Panker schon im 18. Jahrhundert zu schätzen wusste. Pferde und das Hotel-Restaurant Ole Liese haben auch heute noch eine direkte Verbindung, denn das erstklassige Haus ist umgeben von Weiden, auf denen Trakehner grasen. Die Natur ist für Ole Liese-Gastgeberin Birthe Domnick auch Bestandteil ihrer kreativen Veranstaltungen 2019.

Den Kräutern auf der Spur

Sie schmecken nicht nur gut sondern haben auch fast immer heilende Kräfte: Kräuter. Wer wissen möchte, wie Rosmarin, Liebstöckel, Bohnenkraut und Co. Gaumen und Körper schmeicheln, sollte sich am 16. Juni 2019 der „Kräuterwanderung mit [Naturgenuss-Festival](#)“ im Hotel-Restaurant Ole Liese anschließen. Unter der

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

fachkundigen Leitung der Stiftung Naturschutz Schleswig-Holstein geht es zuerst ins Gelände mit anschließendem Picknick bevor Sternekok Volker M. Fuhrwerk persönlich durch den Küchengarten hinter dem Hotel führt. „Wir freuen uns darauf zu sehen, wie unsere Gäste über ein Genuss-Thema zu ganz neuem Verständnis ökologischer Zusammenhänge kommen“, erläutert Birthe Domnick das Konzept. Los geht es um 10.00 Uhr, Picknick und Getränke kosten 38 Euro, die Führung 15 Euro pro Person. Weitere Informationen zur Führung unter <http://www.naturgenussfestival.de/>

Hohe Dichte an Sterne-Köchen beim Ole Liese Sommerfest

Viele Köche verderben den Brei? Nicht im Restaurant 1797! Am 1. September 2019 lädt Küchenchef Volker M. Fuhrwerk wieder zum Genusstag in den Garten der Ole Liese ein. Unterstützung erhält er in diesem Jahr von den renommierten Kollegen Jens Rittmeyer, Gunter Ehinger, Mathias Apelt, Robert Stolz sowie weiteren Überraschungsgästen. Sie starten ihren Verwöhn-Tag um 13.00 Uhr. Im Preis von 145 Euro pro Person sind Eintritt, Speis und Trank sowie Musik enthalten. Anmeldung erbeten per Email an info@ole-liese.de oder telefonisch unter 04381 – 90690.

Zwei neue Arrangements für Sommer und Genuss

Sie heißen „Sommertag auf Gut Panker“ und „Genussmoment“ und bringen beide eine vorzügliche Unterkunft mit erstklassigen Speisen und noch ein paar Extras zusammen. So gehört zum neuen Paket „Sommertag auf Gut Panker“ ab 115 Euro pro Person im Doppelzimmer eine Übernachtung mit Landhaus-Frühstück, ein 3-Gänge-Menü im Restaurant Ole Liese ohne Getränke und ein Glas Prosecco pro Person auf der Terrasse. Der „Genussmoment“ ab 174 Euro pro Person im Doppelzimmer setzt sich unter anderem aus einer Übernachtung mit Frühstück, einem 4-Gänge-Menü im Gourmet-Restaurant 1797 inklusive Mineralwasser und Kaffee, einem Glas Champagner auf der Terrasse und einem handsignierten Kochbuch „Meine Küche – Neue deutsche Kochkunst“ von Küchenchef Volker M. Fuhrwerk zusammen. Zu beiden Arrangements gehören außerdem eine Flasche Mineralwasser und frische Äpfel bei Anreise auf dem Zimmer, Leihbademäntel, freie Nutzung des kleinen Sauna-Refugiums sowie ein Parkplatz am Hotel.

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



PRESSEINFORMATION

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 Gastgeberfamilie führt das traditionsreiche Haus schon seit über zehn Jahren. Die Ole Liese ist Teil der Hessischen Hausstiftung, zu der auch das Grandhotel Hessischer Hof in Frankfurt, das Schlosshotel Kronberg sowie das Weingut Prinz von Hessen im Rheingau gehört.

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