



## PRESSEMELDUNG Entwurf 1 – 09.01.2012

**Hotel-Restaurant „Ole Liese“ ausgezeichnet.**

**Die „Ole Liese“ zählt zu den besten Hotels in Europa.**



Ole Liese lockt mit Romantik und Genuss in fürstlichem Ambiente ©Ole Liese

***Gleich zu Beginn des neuen Jahres freuen sich die Gastgeber der „Ole Liese“ auf Gut Panker – Birthe und Oliver Domnick – auf eine ganz besondere Auszeichnung. Die namhafte Jury des Reisemagazin GEO Saison kürt das Haus in seiner Februar-Ausgabe zu einem der besten Hotels in Europa. Darüber hinaus honorieren die renommierten Restaurantführer Aral Schlemmeratlas, Guide Michelin und Gault Millaut in ihren aktuellen Ausgaben 2012 die gastronomische Leistung des Hauses. Weitere Informationen über [www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de).***

Gut Panker, 18. Januar 2012. Geist, Poesie und Charme zeichnen das über 200 Jahre alte historische Anwesen „[Ole Liese](http://www.ole-liese.de)“ mit Hotel und Restaurant auf [Gut Panker](http://www.gutpanker.de) in der Holsteinischen Schweiz aus. Diese Eigenschaften schätzen auch die renommierten Hotel- und Restaurantführer Gault Millaut, Guide Michelin und der Aral Schlemmeratlas und vergaben erneut beste Noten für 2012.

So erhielt die „Ole Liese“ gleich drei Kochlöffel im Aral Schlemmeratlas 2012. Besonders gelobt wurden der ausgezeichnete Service und die Weinkarte, ebenfalls die Premium-Qualität der Speisen, für die sich Chefkoch Richard Kahl verantwortlich zeichnet.

Bei der Restaurantbewertung des Gault Millaut Deutschland verdoppelte die „Ole Liese“ ihre Anzahl an Kochmützen auf zwei. Gleichzeitig erhöhte sich die Punktzahl für ihr klassisch-französisches Gourmet-Restaurant „1797“ auf 15 Punkte, was den hohen Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität auszeichnet.

**Pressekontakt:**

primo PR, Nuray Güler & Anne Heußner  
Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt  
Tel: 0177-5037653  
Email: [info@primo-pr.com](mailto:info@primo-pr.com)  
[www.primo-pr.com](http://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](mailto:info@ole-liese.de)  
[www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de)



## **PRESSEMELDUNG Entwurf 1 – 09.01.2012**

Aussergewöhnlich. Der Guide Michelin zollt dem Haus seine Anerkennung durch die Erwähnung vom Gourmet-Restaurant 1797, dem Restaurant Ole Liese Wirtschaft sowie dem Hotel. Alle drei Bereiche des Hauses werden einzeln aufgelistet und mit grossem Respekt und Lob beschrieben. Sehr besonders für die Grösse des Hauses.

Eine Jury von 30 internationalen Experten präsentiert zum sechsten Mal die Auswahl von Traumhotels in der Februarausgabe der GEO Saison 2012. In zehn Kategorien finden sich neben dem Hotel-Restaurant Ole Liese auf Gut Panker so namhafte Häuser wie das Hotel Du Cap-Eden Roc in Frankreich, das Four Seasons Gresham Palace in Budapest oder das Baur Au Lac in der Schweiz wieder.

„Das Jahr konnte nicht besser beginnen und es ist eine tolle Auszeichnung für die Arbeit aller Mitarbeiter“, freuen sich die Gastgeber Birthe und Oliver Domnick. Für 2012 hat sich das Gastgeber-Ehepaar einiges an Besonderheiten vorgenommen. „Wir planen unseren eigenen Gemüse-, Kräuter-, Salat- und Obstanbau weiter auszubauen und so die Qualität unserer Küche weiter zu steigern. Zu den bestehenden zweitausend Quadratmetern kommen weitere fünfhundert Quadratmeter dazu. Und ab Januar 2013 kommt eine weitere Suite im Dachgeschoss der Ole Liese hinzu.“

Weitere Informationen und verschiedene Arrangements sind unter [www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de) abrufbar und ebenso Buchungen möglich.

### **Pressekontakt:**

primo PR, Nuray Güler & Anne Heußner  
Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt  
Tel: 0177-5037653  
Email: [info@primo-pr.com](mailto:info@primo-pr.com)  
[www.primo-pr.com](http://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](mailto:info@ole-liese.de)  
[www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de)