

Kultur nach Gutsherrenart

Kassenschlager für die Küste: Das Hotel Ole Liese bietet Arrangements zum Schleswig-Holstein Musik Festival an

PANKER. Das Schleswig-Holstein Musik Festival zählt zu den größten Veranstaltungen für klassische Musik in Deutschland. Und es ist auch für das Gastgewerbe im Land zwischen den Meeren ein Kassenschlager. Nach einer Emnid-Studie gaben die etwa 138.000 Festivalbesucher 2008 rund 3,4 Mio. Euro aus. Der Löwenanteil ging mit 864.000 Euro an die Gastronomie. Das Beherbergungsgewerbe erhielt rund 675.000 Euro. Auch das Hotel-Restaurant Ole Liese in Panker profitiert von dem Klassevent in den Sommermonaten. „Die Festivalgäste füllen Lücken in der Ferienzeit“, sagt Oliver Domnick, der den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Birthe betreibt.

Das kleine Landhotel auf Gut Panker mit 20 Zimmern, davon 13 Hotelzimmer in einem im Jahr 2003 gebauten Gästehaus, zählt zu den 10 Hotels in Schleswig-Holstein, die Arrangements für das Musik Festival anbieten. „Viele Musikbegeisterte buchen auch ohne Arrangement“, sagt Domnick. Die individuelle Planung der Konzertbesucher stehe im Vordergrund. Im Durchschnitt verweilen die Hotelgäste 2,5 Tage in der Olen Liese. Im Jahresschnitt ist das Landhotel zu 40 Prozent ausgelastet. Domnick sieht



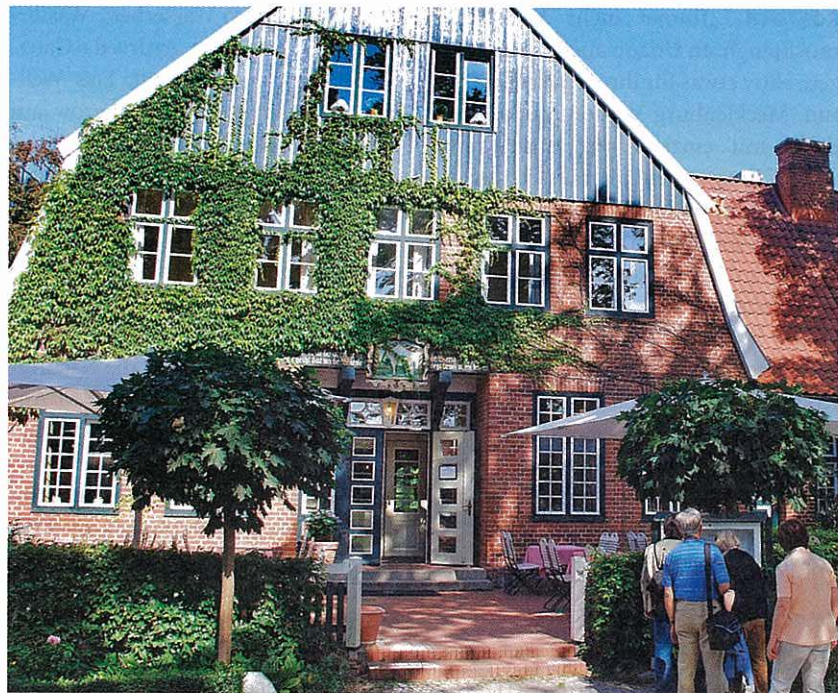
Top: Richard Kahl und Birthe Domnick

aber Nachholbedarf bei der Vermarktung der Hotel-Arrangements: „Auf der Homepage des Festivals sind Unterkünfte kaum zu finden.“

Das kleine Landhotel ist auch bei Hochzeitspaaren und ihren Gästen beliebt. Die Paare können sich in der Gutskapelle trauen lassen. Nach Angaben von Birthe Domnick werden in der Zeit von April bis Oktober nur bis zu zwölf Termine für Hochzeiten vergeben. „Wir wollen auch unseren individuellen Gästen Raum bieten“, fügt sie hinzu.

Der im Jahr 1797 gegründete Landgasthof ist nach einem Pferd des Fürsten Wilhelm von Hessenstein benannt. Als Dank für das Gnadenbrot, das ein Reitknecht seinem Lieblingspferd gewährte, erhielt er die Schanklizenz für den Gasthof. Heute bietet Küchenchef Richard Kahl in dem Gourmet-Restaurant 1797 mit 18 Plätzen klassische französische Küche an.

Im Schankraum sowie in zwei weiteren Gasträumen der Olen Liese mit insgesamt 75 Sitzplätzen wird dagegen eine bodenständige Küche serviert. Die Palette der Speisen in beiden Restaurants reicht von einer unkomplizierten Brotzeit vom Holzbrett für 16,50 Euro pro Person bis zu einem 5-Gänge-Menü mit entsprechender Weinbegleitung für 127 Euro pro Person.



Kleinod: Der Landgasthof Ole Liese ist mehr als 200 Jahre alt

Fotos: Helmut Heigert

Nach Angaben von Birthe Domnick hat sich dieses neue Restaurantkonzept bewährt. Früher hatte die Ole Liese das Image eines teuren Gourmet-Restaurants. Heute kämen mittags auch viele Gäste vorbei, um eine Kleinigkeit zu essen. Ein beliebtes Mitbringsel seien die kleinen Töpfe mit Marmelade, die eigentlich für das Frühstück der Hotelgäste zubereitet werde. Auch der Hollunderblütensirup werde gern gekauft. Im Restaurant werde der Sirup und Minze mit Prosecco aufgegossen als

Holler Schampus als Aperitif empfohlen. Ansonsten können die Gäste aus rund 150 Positionen der Weinkarte wählen. Im Herbst veranstaltet die Familie von Hessen eine Jagd auf ihrem Gut, wobei ein Teil der Jäger in der Olen Liese übernachtet. Auf dem Gelände befindet sich auch ein Gestüt. Aber Reitkurse werden nicht angeboten. Birthe Domnick: „Unsere Gäste können aber ihr Pferd mitbringen und eine Box mieten.“

Helmut Heigert