



## **„Ole Liese“ – Genuss zu jeder Jahreszeit**

### **Auch die kalte Jahreszeit lockt Besucher nach Gut Panker**

***Das historische Gasthaus „Ole Liese“ auf Gut Panker bleibt auch in der kalten Jahreszeit ein Ausflugsziel für Besucher aus der Region. Zwischen Mittwoch und Sonntag verwöhnt das Hotel und Restaurant seine Gäste mit bodenständiger und unkomplizierter Küche. Mastersommelier und Fernsehmoderator Hendrik Thoma am 14. November 2009 und das Weingut Prinz von Hessen am 12. und 13. Dezember 2009 sorgen für zusätzliche Glanzlichter in der Vorweihnachtszeit. Weitere Informationen und Buchungen über [www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de).***

Gut Panker, 27. Oktober 2009. Die Region Ostholstein hat sich mit einem zauberhaften Sommer von seiner schönsten Wetterseite gezeigt. Jetzt hält der Herbst Einzug in der Holsteinischen Schweiz und das Laubwerk der dichten Wälder färbt sich wunderbar bunt.

Gerade zu dieser Jahreszeit lohnt sich für Bewohner aus der Region ein Besuch des über 200 Jahre alten historischen Gasthauses „Ole Liese“ auf Gut Panker. Das Ausflugsziel – direkt an der Ostsee zwischen der alten Kaufmannsstadt Lütjenburg und Schönberg gelegen – ist ideal für diejenigen, die einen ruhigen Tag abseits der Stadt und des Alltagsstresses genießen möchten. In diesem Jahr öffnet die „Ole Liese“ erstmals im November ihre Pforten und lädt zudem wöchentlich zwischen Mittwoch und Sonntag zu einem ersten Weihnachtseinkauf durch die kleinen Geschäfte auf dem Gut ein.

Ob bei Kaffee und Kuchen nach einem langen Spaziergang am Wochenende, beim behaglichen Abendessen in der urigen Gaststube des Hauses oder ein stimmungsvolles Candle-Light-Dinner im neu geschaffenen Restaurant „1797“ – für jeden Anlass hält die „Ole Liese“ ein passendes Angebot bereit.

Gourmets und Weinliebhaber kommen in dieser Jahreszeit gleich zweimal auf ihre Kosten. Am 14. November 2009 gastiert Mastersommelier und Fernsehmoderator Hendrik Thoma in der „Ole Liese“. Im Gepäck hat er die mehrfach geadelten Weine des italienischen Spitzenweingutes Poggio Antico sowie deren charmante Winzerin Paola Gloder Montefiori. Ob Wine Spectator, Gambero Rosso oder Robert Parker – die Rotweine des Weingutes zählen zu den besten Tropfen, die die Toskana zu bieten hat. Der Preis für die Teilnahme an diesem Abend beträgt pro Person 145 Euro – inklusive Weine, Mineralwasser, Kaffee und dem begleitenden Menü.

Ein weiteres Weinhighlight wartet im Dezember auf die Besucher des historischen Gasthauses. Am 12. und 13. Dezember 2009 findet die traditionelle Weingala statt. In Zusammenarbeit mit Dr. Clemens Kiefer, Weingutsdirektor, und Daniela Schoel von Flora

#### **Pressekontakt:**

C&C Contact & Creation GmbH  
Paul-Ehrlich-Str. 27, 60596 Frankfurt  
Tel: 069 – 963668-29/-45, Fax: 069 – 963668-23  
Email: [n.gueler@cc-pr.com](mailto:n.gueler@cc-pr.com) / [k.tauer@cc-pr.com](mailto:k.tauer@cc-pr.com)  
[www.cc-pr.com](http://www.cc-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)



Magica lädt das Team der „Olen Liese“ seine Gäste auf eine Reise durch die von Riesling-Gewächsen geprägten Weinkeller des Prinzen von Hessen ein. Die Teilnahme an der Veranstaltung kostet 75 Euro pro Person und beinhaltet die Weine, Mineralwasser, Kaffee sowie das begleitende 5-Gänge-Menü.

Eine rechtzeitige Anmeldung für beide Veranstaltungen wird aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl empfohlen.

Die Gastgeber Birthe und Oliver Domnick stehen auch individuell für die Absprache von Hochzeitsgesellschaften und Firmenveranstaltungen zur Verfügung. Die 20 individuell eingerichteten Zimmer im Landhausstil ermöglichen auch eine Feier bis in die frühen Morgenstunden. Die Zimmerpreise starten im Winterhalbjahr bei 95 Euro im Einzel- und 125 Euro im Doppelzimmer inklusive Frühstück und Nutzung des Saunabereiches. Wohltuende Massagen sind gegen Aufpreis individuell buchbar.

#### **Öffnungszeiten Restaurant „Ole Liese“ im Winter:**

Mittwoch bis Freitag ab 18.00 Uhr, Wochenende und Feiertage ab 12.00 Uhr

#### **Öffnungszeiten Restaurant „1797“ (ab dem 17. Dezember 2009):**

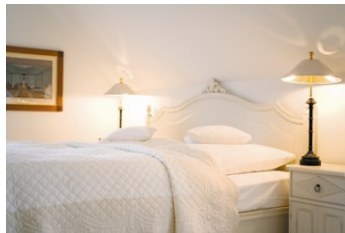
Donnerstag bis Samstag ab 18.00 Uhr, Sonntag ab 12.00 Uhr.

Weitere Informationen sind online über [www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de), telefonisch unter 04381-90690 oder per E-Mail an [info@ole-liese.de](mailto:info@ole-liese.de) erhältlich.

#### Fotoauswahl per Anfrage:



Außenansicht



Zimmerbeispiel



Ole Liese Wirtschaft



Gut Panker

#### **Pressekontakt:**

C&C Contact & Creation GmbH  
Paul-Ehrlich-Str. 27, 60596 Frankfurt  
Tel: 069 – 963668-29/-45, Fax: 069 – 963668-23  
Email: [n.gueler@cc-pr.com](mailto:n.gueler@cc-pr.com) / [k.tauer@cc-pr.com](mailto:k.tauer@cc-pr.com)  
[www.cc-pr.com](http://www.cc-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)