



PRESSEMELDUNG

Neu: Vom hauseigenen Gemüsegarten auf die Speisekarte

Nachhaltigkeit zum Essen – mit Lesung



Gastgeber Birthe und
Oliver Domnick
© Ole Liese



Feinste Speisen in der Ole Liese –
nachhaltig und regional
© Ole Liese



Außenansicht Ole Liese
© Ole Liese

Schon mal was von Ochsenherz gehört? Die auch als „cuore di bue“ bekannte, im deutschen Raum wenig gehandelte, Fleischtomatensorte verfeinert beispielsweise Soßen. Ab Juni wird diese ursprüngliche Gemüsesorte sowie viele alte Salat- und Kräutersorten im neuen über 2.000 Quadratmeter großen Gemüsegarten des Hotel-Restaurants Ole Liese angebaut. Passend zu der Neuheit wird Autor Jens Mecklenburg am 25. Mai 2011 sein aktuelles Buch „Raritäten mit Biss – Alte Gemüsesorten und Wildkräuter neu entdeckt“ in der Ole Liese vorstellen. Wildkräuter-Expertin Anja Christiansen ist mit dabei und präsentiert natürliche Wildkräuter aus ihrer Gärtnerei „Wilde Kost“, die auch auf der Speisekarte der Ole Liese zu finden sind – Lesung mit Aperitif und 5-Gang-Menü ab 35 Euro pro Person – Reservierungen unter Tel. 0 43 81 / 9 06 90 erbeten – weitere Informationen und Übernachtungsanfragen über www.ole-liese.de

Gut Panker, 17. Mai 2011. Nachhaltiger Konsum und gesunde, heimische Lebensmittel liegen im Trend. Für die Gastgeber des Hotel-Restaurants Ole Liese, Oliver und Birthe Domnick, ist dieses Thema besonders wichtig. „Sowohl in unserem Restaurant 1797 als auch im bodenständigen Restaurant Ole Liese kommen nur Speisen auf den Tisch, deren Produzenten bekannt sind und deren Herkunft zurückverfolgt werden können. Wir arbeiten im Schwerpunkt mit regionalen Anbietern zusammen und sind darauf bedacht, dass Spezialitäten aus besonders nachhaltigen Gebieten der Erde kommen“, so Gastgeber Oliver Domnick.

Doch damit nicht genug: Die Familie hat sich zusammen mit Küchenchef Richard Kahl für einen eigenen Gemüsegarten entschieden. Direkt vor der Haustür auf rund 2.000

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 / k.tauer@cc-pr.com
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
www.ole-liese.de



PRESSEMELDUNG

Quadratmetern Fläche erstrahlen inmitten der Gutsgemeinschaft ab Juni vergessene Gemüsearten wie Ochsenherz und Urmöhre, aber auch alte Salatsorten und zahlreiche Wildkräuter. Diese werden vom Küchenchef Richard Kahl sorgfältig zu köstlichen Leckereien und Beilagen verarbeitet und verfeinern damit die Speisen in den beiden Restaurants.

Auf „Raritäten mit Biss – Alte Gemüsesorten und Wildkräuter neu entdeckt“ hat sich auch der Autor und Journalist Jens Mecklenburg verschrieben. Am 25. Mai 2011, ab 19 Uhr, präsentiert er sein gleichnamiges Buch in der Ole Liese. Dazu gesellt sich Anja Christiansen, Wildkräuter-Expertin aus Blunk, die wilde Raritäten aus ihrer Gärtnerei „Wilde Kost“ mit im Gepäck hat und dem Publikum bei feinsten Speisen vorstellen wird. Die Lesung mit Aperitif und einem Fünf-Gang-Menü kostet 35 Euro pro Person. Tischreservierungen sind telefonisch erbeten unter 0 43 81 / 9 06 90.

Weitere Informationen sind erhältlich unter www.ole-liese.de oder per E-Mail an info@ole-liese.de, ebenso Zimmerbuchungen möglich.

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 / k.tauer@cc-pr.com
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
www.ole-liese.de