

AUSGABE EINS • 2026

GUT. LEBEN.

DAS JAHR AUF GUT PANKER



GESCHMACKVOLLE GESCHENKE?
NATÜRLICH AUS UNSEREM
GUTSCHEINSHOP



OLE-LIESE.DE



**LIEBE LESERINNEN UND LESER,
LIEBE GÄSTE IM HOTEL & RESTAURANT OLE LIESE,**

Das Foto auf dieser Seite ist ein ganz persönlicher Moment: aufgenommen im vorigen Sommer, bei unserem ersten Besuch auf Gut Panker – spontan, aus der Hand heraus. Es war genau dieser Tag, an dem wir uns in diesen Ort verliebt haben.

Seit Januar 2026 dürfen wir die Verantwortung für das Hotel & Restaurant Ole Liese übernehmen – Schritt für Schritt, mit viel Freude, Respekt und einem klaren Blick für das, was diesen Ort so besonders macht. Vieles entwickelt sich gerade, manches entsteht neu, anderes darf einfach bleiben.

"Gut Leben" ist für uns dabei mehr als nur ein Magazin-Titel. Es ist ein Gefühl. Eine Einladung, sich Zeit zu nehmen, durchzuatmen und die schönen Dinge bewusst zu genießen. Gerade in diesen Zeiten, in denen sich so vieles verändert, gewinnen Orte wie dieser an Bedeutung – weil sie Beständigkeit und Leichtigkeit zugleich vermitteln.

Mit dieser Ausgabe laden wir Sie ein, das Hotel & Restaurant Ole Liese neu zu entdecken und zugleich das wiederzufinden, was dieses Haus immer schon ausgemacht hat.

Viel Freude beim Lesen!

**Herzlichst,
Ihre Lena Linke und Martin Stockburger**



Wo Ruhe ein Zuhause findet:
Die neuen Zimmer im Hotel
& Restaurant Ole Liese warten
auf ihre Gäste.

SEITE 20



AM MEER

Wenn man ans Meer kommt
soll man zu schweigen beginnen
bei den letzten Grashalmen
soll man den Faden verlieren

und den Salzschaum
und das scharfe Zischen des Windes einatmen
und ausatmen
und wieder einatmen

Wenn man den Sand sägen hört
und das Schlurfen der kleinen Steine
in langen Wellen
soll man aufhören zu sollen
und nichts mehr wollen wollen nur Meer

Nur Meer

CONTRIBUTORS



FLORIA LANDGRÄFIN VON HESSEN

Floria Landgräfin von Hessen gehört zum Vorstand der gemeinnützigen *Kulturstiftung des Hauses Hessen*, die das Schlossmuseum Fasanerie bei Fulda betreibt. Zusätzlich ist sie für das Interior Design vom Schlosshotel Kronberg im Taunus verantwortlich.

Mit der Innenarchitektin Rosa Badenes hat sie nun im Hotel & Restaurant Ole Liese einige Räume neugestaltet und anderen ein Touch up gegeben. In dem Gastbeitrag schildert Landgräfin Floria ihre selbstverständlich erscheinende Herangehensweise bei der Gestaltung von historischen Gebäuden.



CHRISTIAN HORN

Christian, in Nürnberg geboren, ist als Fotograf und Gestalter seit über 25 Jahren selbstständig. Hauptsächlich bei Kunden vor Ort, aber auch in seiner Studiogemeinschaft in der Nürnberger Südstadt entstehen Foto- und Video-Produktionen aus nahezu allen Bereichen der Fotografie: von charakterstarken Portraits über Eventreportagen bis hin zu ausdrucksvollen Kampagnenmotiven. Mit gutem Gespür für die Gegend, früher war er viel in der Gegend um Fehmarn und Heiligenhafen zum Windsurfen unterwegs, hat er für uns das neue Guts-Café im Nachtwächterhaus und die neuen Zimmer in der Alten Meierei fotografiert – und neben den Impressionen auch den besonderen Gut-Panker Charme eingefangen.



ERICH FRIED

Auf Gut Panker spüren Gäste oft das Gefühl, angekommen zu sein. Dies mag bestimmt auch an der herzlichen Gastlichkeit und der tollen Küche, hier auf Holsteins bekanntestem adligen Gut, liegen. Vielleicht rührt das Gefühl aber auch von diesem besonderen Licht, dem hohen Himmel, den Weiten der Landschaft – und vom Meer. Dieses Gefühl, am Meer anzukommen – und alles hinter sich zu lassen – fasziniert uns an Erich Frieds Gedicht "Am Meer", mit dem wir dieses Magazin eröffnen. Der Leser begreift, dass das Meer nicht nur Landschaft ist, sondern Gefühlsraum. Bei Fried ist Natur fast nie bloß Beschreibung. Sie trägt immer auch etwas Inneres. Das Meer wirkt offen und weit, steht für Freiheit und Sehnsucht. Wer die Zeilen liest, will NUR MEER.



DANIELA ERFURT

Sie hat den Blick für Details und für das große Ganze: Seit 2019 begleitet Daniela KONSEPT HOTELS und kennt die Marke mit ihren Hotels nahezu auswendig. Seit 15 Jahren verbindet sie Grafik, Marketing und Hospitality mit einem ausgeprägten Gefühl für Atmosphäre und visuelle Identität. Bei der Mitarbeit an diesem Magazin war es ihr besonders wichtig, das einzigartige Gefühl von Gut Panker spürbar werden zu lassen. Gäste im Hotel & Restaurant Ole Liese sollen nicht nur ankommen, sondern etwas mitnehmen.



CHRISTIAN-HANS BÜLTEMEIER

"Mein Name ist Christian-Hans und ich fotografiere gerne", stellt sich Christian-Hans Bültemeier meistens vor. Im echten Leben ist er in der Geschäftsleitung verschiedener internationaler Unternehmen tätig gewesen und macht eigentlich alles richtig: Nämlich sein Hobby nicht "auf später" zu verschieben, sondern seine Fotografie-Leidenschaft zu leben. Und dieses Leben, das verbringt er zumeist in der Nähe von Hamburg und auf Gut Panker. Das ist das Geheimnis vieler der unglaublich stimmungsvollen Moment-Aufnahmen, die wir hier im Magazin abbilden. Der magische Sonnenaufgang, der Moment der Dämmerung, das perfekte Licht. Niemand versteht das besser, als jemand, der hier lebt.

DAS JAHR AUF GUT PANKER

- 01 Vorwort
- 04 Contributors
- 76 Ausblick
- 78 Impressum

HOTEL & RESTAURANT OLE LIESE

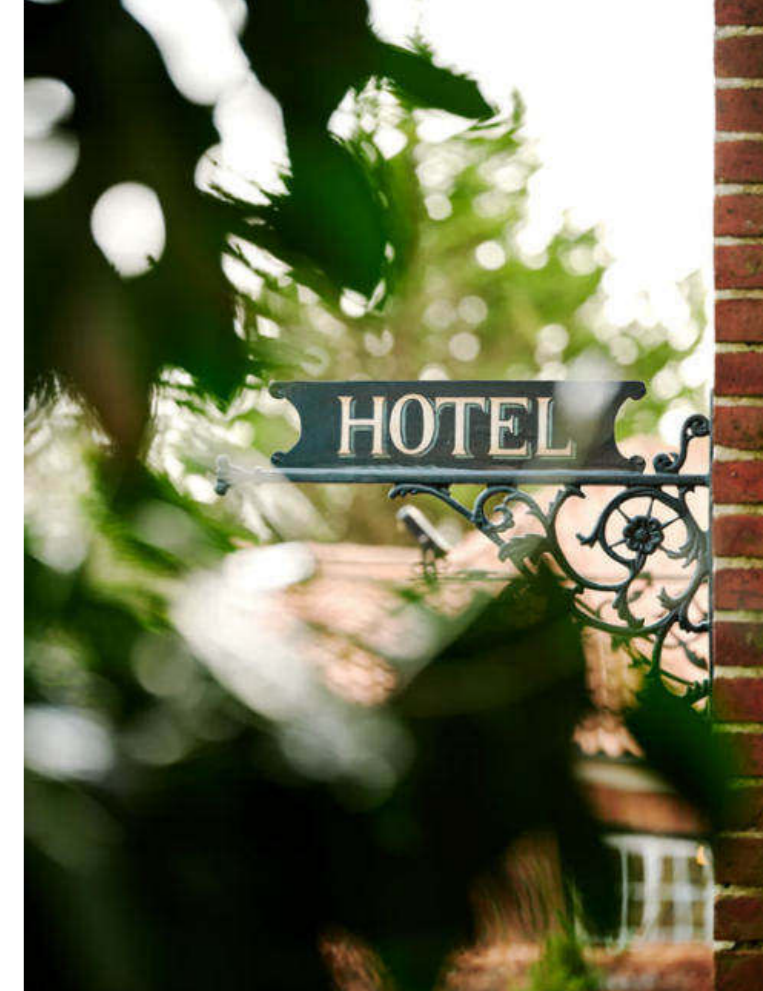
- 06 Das Guts-Café im Nachtwächterhaus
- 10 Thomas Taanum: Full Speed Ahead

FRÜHLING

- 13 StrandGut im Frühling
- 15 Besondere Momente im Frühling
- 16 Gastbeitrag von Floria Landgräfin von Hessen
- 20 Die neuen Zimmer in der Alten Meierei

SOMMER

- 26 Besondere Momente im Sommer
- 27 Gut Panker: Ostsee, Geschichte & Lebenskunst
- 32 "In Panker blühen die Primeln!"
- 38 Die schönsten Strände rund um Gut Panker
- 41 StrandGut im Sommer



HERBST

- 43 Besondere Momente im Herbst
- 44 Ja! Heiraten auf Gut Panker
- 50 Garagenwein
- 52 Lübeck - Nordische Schönheit mit Stil
- 56 Die Hohwachter Bucht
- 59 StrandGut im Herbst

WINTER

- 61 Besondere Momente im Winter
- 62 Winter auf dem Gut
- 66 Die Guts-Kapelle
- 69 Vorweihnachtliche Erlebnisse in der Region
- 72 Festtagsarrangements
- 74 StrandGut im Winter



DIE NEUE OLE LIESE MACHT SICH PARAT

DAS GUTS-CAFÉ IM NACHTWÄCHTERHAUS

DIE ZEIT LÄUFT LANGSAMER

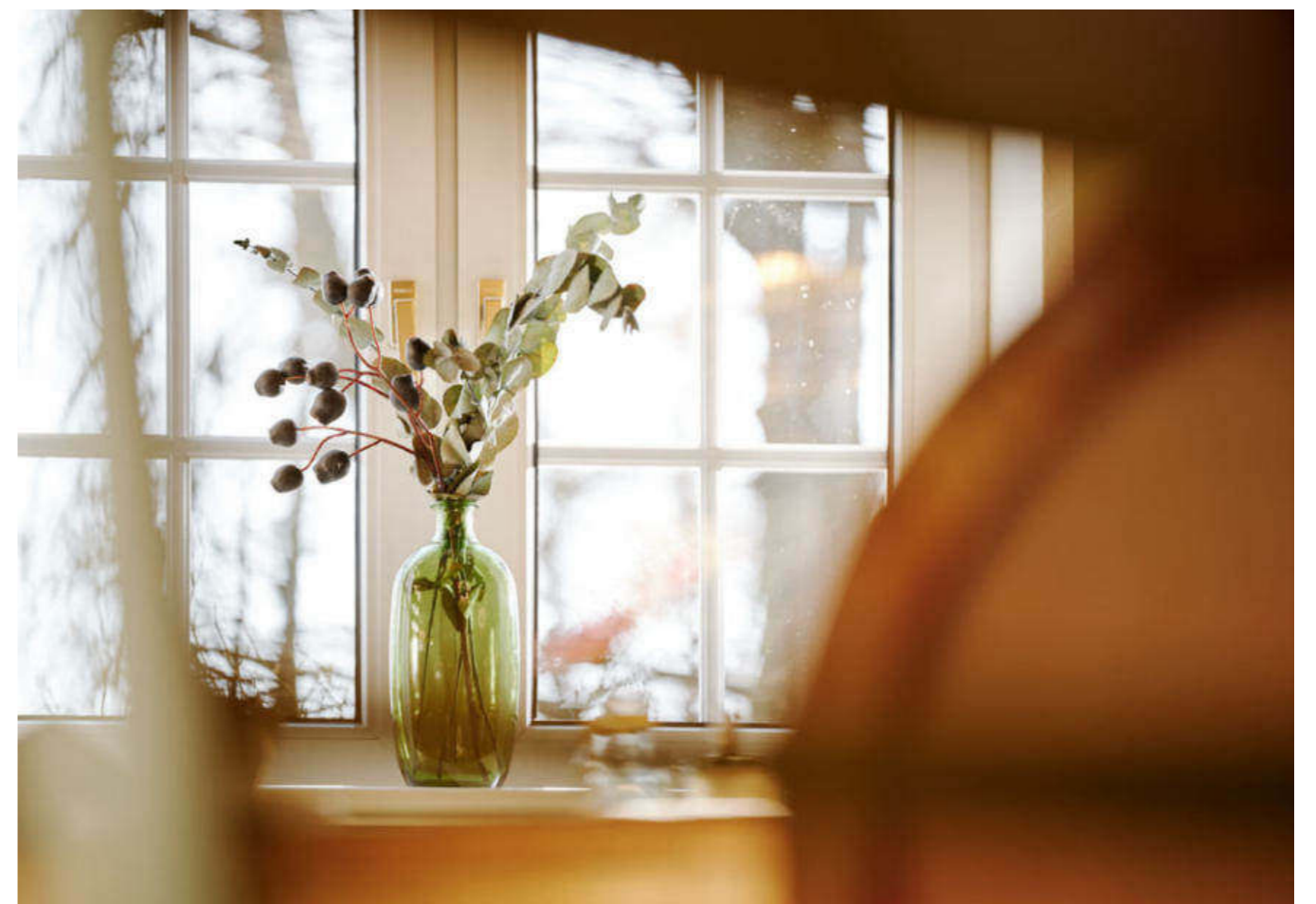
Warmes Holz, sanfte Farben, hausgemachte Pâtisserie und gute Gespräche: Hier fühlt sich jeder Moment besonders an.





EINFACH MAL PAUSE
 Für die leisen Momente zwischendurch: In den ruhigen Ecken des Guts-Cafés findet man Raum zum Ankommen, Verweilen und Genießen.

BACKSTEIN UND BÄUME
 Das Guts-Café im Nachtwächterhaus empfängt seine Gäste ruhig, unaufgeregt. Und genau darin liegt sein Charme.



THOMAS TAANUM

FULL-SPEED- AHEAD

Thomas Taanum ist seit Sommer letzten Jahres der Gastgeber und Direktor im Hotel & Restaurant Ole Liese. Seit mehr als zwei Jahrzehnten arbeitet er in der internationalen Hotelwelt, vom Front Office über Food & Beverage bis in die General-Management-Etage. Was ihn dabei auszeichnet, ist diese seltene Mischung aus operativer Bodenhaftung und echter Gastgeberhaltung.

Ausgebildet in Dänemark, mit Stationen in Norwegen und Deutschland, baute Thomas seine Laufbahn Schritt für Schritt auf. Früh war er in renommierten Häusern wie bei Hyatt, Le Méridien, und Steigenberger tätig. Hier sammelte er genau die Erfahrung, die man bei Gastgeberpersönlichkeiten immer wieder findet: Nähe zum Gast und die Fähigkeit, Teams auch in anspruchsvollen Situationen mitzunehmen.

Thomas spricht Dänisch, Englisch, Deutsch - mit einem unglaublich charmanten Akzent - aber auch Spanisch und Norwegisch. Und dann ist da noch "Mister G.", sein Stofftier-Begleiter, der so ziemlich täglich in den sozialen Medien seinen Auftritt hat. Eine besondere Geschichte, über die Thomas vermutlich selbst am schönsten erzählen kann.

Lediglich Bienen bringen ihn aus dem Gleichgewicht. Thomas hat panische Angst vor ihnen. Dass ausgerechnet zur Ole Liese eigene Bienenvölker gehören, macht diese kleine Eigenheit nur noch bemerkenswerter.

DIREKTOR & GASTGEBER
International erfahren und nah
am Gast - Nur Bienen können
ihn aus der Ruhe bringen.





SÜSSER MONTAG

Im Guts-Café im Nachtwächterhaus wird der Montag zu einem Genussversprechen und die kleine Auszeit vom Alltag: Jeden Montag von 14:30 Uhr bis 17:00 Uhr erwartet Gäste ein liebevoll angerichtetes Kuchenbuffet, das ganz bewusst auf Qualität, Handwerk und echte Backkunst setzt.

In der hauseigenen Küche entstehen klassische Torten, saftige Blechkuchen und fruchtige Tartes. Mal vertraut, mal saisonal inspiriert, aber immer mit viel Gefühl für gute Zutaten. Begleitet von einer Tasse Kaffee wird aus dem Montag ein Moment, der bleibt. Ein kleines Ritual vielleicht, ein kurzer Genuss, der den Wochenanfang überraschend leicht macht.

Das Prinzip ist dabei so unkompliziert wie verlockend: einfach nehmen, worauf man Lust hat. Und gern noch ein zweites, drittes oder auch viertes Stück. Unbegrenzter Kuchengenuss für 9,00 € pro Person, zuzüglich Getränke. Hat Potenzial, der neue Lieblingstermin der Woche zu werden, oder?

GUTS-CAFÉ IM NACHTWÄCHTERHAUS
Gut Panker, 24321 Panker



StrandGut
IM FRÜHLING





BESONDERE MOMENTE IM FRÜHLING



MÄRZ 2026

- 01.03. Sonntags-Brunch
- 08.03. Sonntags-Brunch
- 15.03. Sonntags-Brunch
- 22.03. Sonntags-Brunch
- 29.03. Sonntags-Brunch
- 29.03. Eröffnung der Kunstausstellung, Galerie stilhaus

APRIL 2026

- 03.04. Fischbuffet am Karfreitag
- 04.04. Ostereiersuche auf Gut Panker
- 05.04. Ostergottesdienst in der Guts-Kapelle
- 05.04. Ostersonntags-Brunch
- 06.04. Ostermontags-Brunch
- 12.04. Sonntags-Brunch
- 19.04. Sonntags-Brunch
- 26.04. Sonntags-Brunch

MAI 2026

- 02.05. Weltfischbrötchentag in Hohwacht
- 03.05. Sonntags-Brunch
- 10.05. Muttertags-Brunch
- 17.05. Sonntags-Brunch
- 24.05. Pfingst-Sonntags-Brunch
- 31.05. Sonntags-Brunch

JETZT SCHON VORMERKEN Eröffnung THE FIELDHOUSE by Carlitos x Oh Evche: **Voraussichtlich Ostern**
BESONDERER TIPP Rapsblüte entlang der Ostseeküste vom **15. April bis 31. Mai**

DIE MISCHUNG MACHT'S!

GASTBEITRAG VON FLORIA LANDGRÄFIN VON HESSEN



Für unsere Familie ist Gut Panker zu Hause. Wir lieben diesen Ort! Er ist geprägt von den Menschen, die hier leben und arbeiten, der Landschaft und unseren Trakehner Pferden.

Dieses Gut hat einen ganz besonderen Charme, einen eigenen Charakter, den es zu bewahren gilt und den wir über die Zeit lebendig halten möchten.

So ist auch die Einrichtung der neuen Zimmer in der alten Meierei entstanden. Zusammen mit der Innenarchitektin Rosa Badenes sind wir durch unsere Möbellager in Kronberg im Taunus gelaufen und haben kleine Tische, Kommoden, Bilder, Stühle und noch so manch anderes gefunden, das sich für die neuen Zimmer der alten Meierei gut eignet. Wir sind

durch unser Stofflager gegangen und haben passende Stoffe zusammengestellt. Die Stühle und Tische haben einen neuen Anstrich bekommen und neue und alte Muster haben sie aufgefrischt. Bilder wurden gesucht oder einfach nur umgehängt. Die Betten wurden wie die Bestandsbetten von Panker Design gebaut und bemalt und mit einigen neuen Einrichtungsgegenständen zu einem harmonischen Ganzen zusammengeführt. Die Bäder sind komplett neu



gestaltet mit kleinen handgefertigten Kacheln und besonderen Details. So bleibt die besondere Atmosphäre dieses alten Hauses erhalten!

Ich finde, gerade darin liegt der Reiz: wenn etwas nicht austauschbar ist, sondern Spuren der Zeit trägt. Wenn wir die Dinge anders verwenden oder in neuer Gestalt einen neuen Platz geben. So wird das Einrichten zeitübergreifend und unterliegt nicht einem kurzfristigen Trend.

Für uns ist Nachhaltigkeit eng mit diesem Gedanken verbunden. Sie beginnt nicht erst bei neuen Materialien, sondern bei dem, was bereits da ist, Bestand hat und mit Umsicht weitergetragen werden kann.

So hat ein örtlicher Polsterer, mit dem wir schon lange zusammenarbeiten, Möbel neu bezogen und aufgearbeitet, und ein Schreiner in Rothensande hat Stücke instandgesetzt und veredelt. Es ist die Freude am Erhalten und Neu gestalten!

Auf dass Sie sich herzlich willkommen fühlen.



ZWISCHEN FUNDSTÜCKEN, STOFFEN UND IDEEN
Floria Landgräfin von Hessen und Innenarchitektin Rosa
Badenes: Mit viel Spaß, dem Blick für das Bestehende und
Gespür für das, was daraus werden kann.



DIE NEUEN ZIMMER IN DER ALTEN MEIEREI

WO RUHE EIN ZUHAUSE FINDET

HIER MÖCHTE MAN BLEIBEN

Ein Ort, der Geborgenheit spürbar macht und zum Ankommen einlädt. Warme Naturtöne, weiches Licht und ruhige Klarheit zeichnen die drei neuen Zimmer aus.





HYGGE PUR

Mit dem großen Apartment ist in der Alten Meierei ein Rückzugsort entstanden, der nordische Gelassenheit atmet und mit jedem Detail das Gefühl von echter Behaglichkeit vermittelt.

Das Zimmer mit großzügigem Bad, Garderobe, Wohnzimmer und separatem Schlafzimmer verfügt sogar über eine kleine Bar, in der immer Weine des Weinguts Prinz von Hessen bereitliegen.

Wer genau hinschaut, entdeckt am Horizont sogar die blauen Weiten der Ostsee.



DAS SPIEL

aus Licht, Textur und Farbe schafft eine Atmosphäre, die man sieht und fühlt.

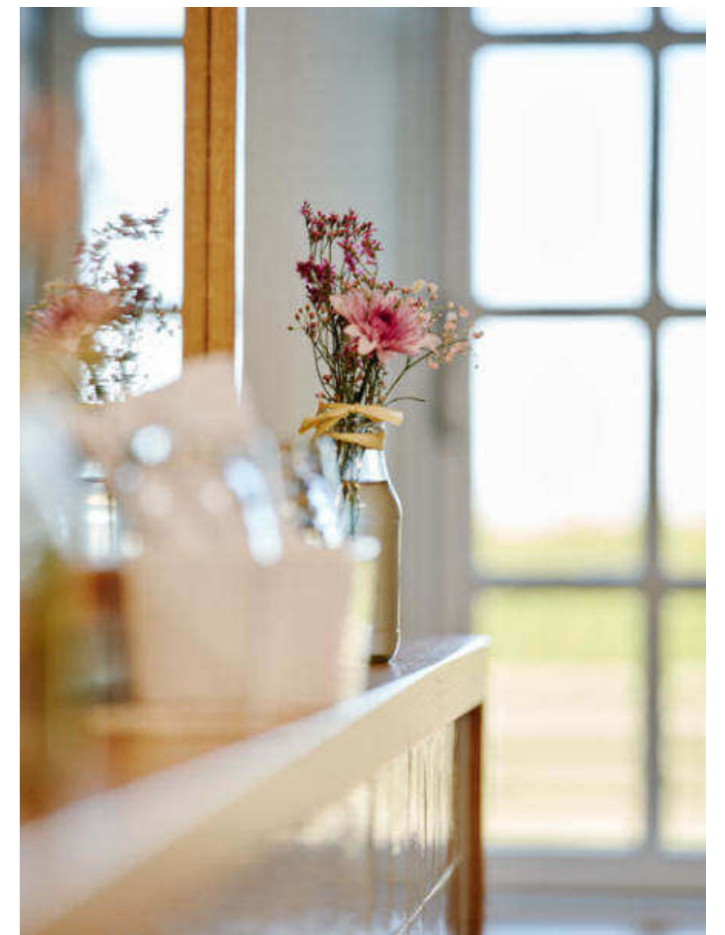




BESTÄNDIGKEIT NEU GEDACHT

Die bewusste Verbindung von Alt und Neu prägt den Charakter der neuen Zimmer auf besondere Weise. Bestehendes wird mit Respekt erhalten, behutsam aufgearbeitet und in seiner ursprünglichen Qualität sichtbar gemacht.

Wo Neues hinzukommt, geschieht dies mit einem feinen Gespür für Proportion, Materialität und Kontext, stets so, dass es sich selbstverständlich in die gewachsene Umgebung einfügt. In Kombination mit frischen, modernen Farbnuancen entsteht eine harmonische Balance, die Vergangenheit und Gegenwart miteinander verbindet und eine stimmige, zeitlose Atmosphäre schafft.



BESONDERE MOMENTE IM SOMMER



JUNI 2026

- 04.06. Küchenparty im Hotel & Restaurant Ole Liese
- 07.06. Sonntags-Brunch
- 14.06. Sonntags-Brunch
- 20.06. Gourmet-Abend mit Sascha Kurgan
- 21.06. Sommersonnenwende
- 21.06. Sonntags-Brunch
- 28.06. Sonntags-Brunch

JULI 2026

- 02.07. Küchenparty im Hotel & Restaurant Ole Liese
- 04.07. Fohlenschau auf Gut Panker
- 05.07. Sonntags-Brunch
- 12.07. Sonntags-Brunch
- 18.07. Gourmet-Abend mit Sascha Kurgan
- 19.07. Sonntags-Brunch
- 26.07. Sonntags-Brunch

AUGUST 2026

- 02.08. Sonntags-Brunch
- 06.08. Küchenparty im Hotel & Restaurant Ole Liese
- 09.08. Sonntags-Brunch
- 15.08. Gourmet-Abend mit Sascha Kurgan
- 16.08. Sonntags-Brunch
- 23.08. Sonntags-Brunch
- 30.08. Sonntags-Brunch

SOMMER HIGHLIGHTS

- | | |
|-----------------------|------------------------------------|
| 05. - 07. JUNI | HanseKulturFestival Lübeck |
| 20. - 28. JUNI | Kieler Woche |
| 25. - 28. JUNI | JazzBaltica am Timmendorfer Strand |
| 04. JULI - 30. AUGUST | Schleswig Holstein Musik Festival |
| 17. - 26. JULI | Travemünder Regatta-Woche |

OSTSEE, GESCHICHTE UND LEBENSKUNST

Gut Panker, an der Ostseeküste Schleswig-Holsteins gelegen, ist ein Ort, an dem Natur, Geschichte und stilvoller Genuss auf besondere Weise zusammenfinden.

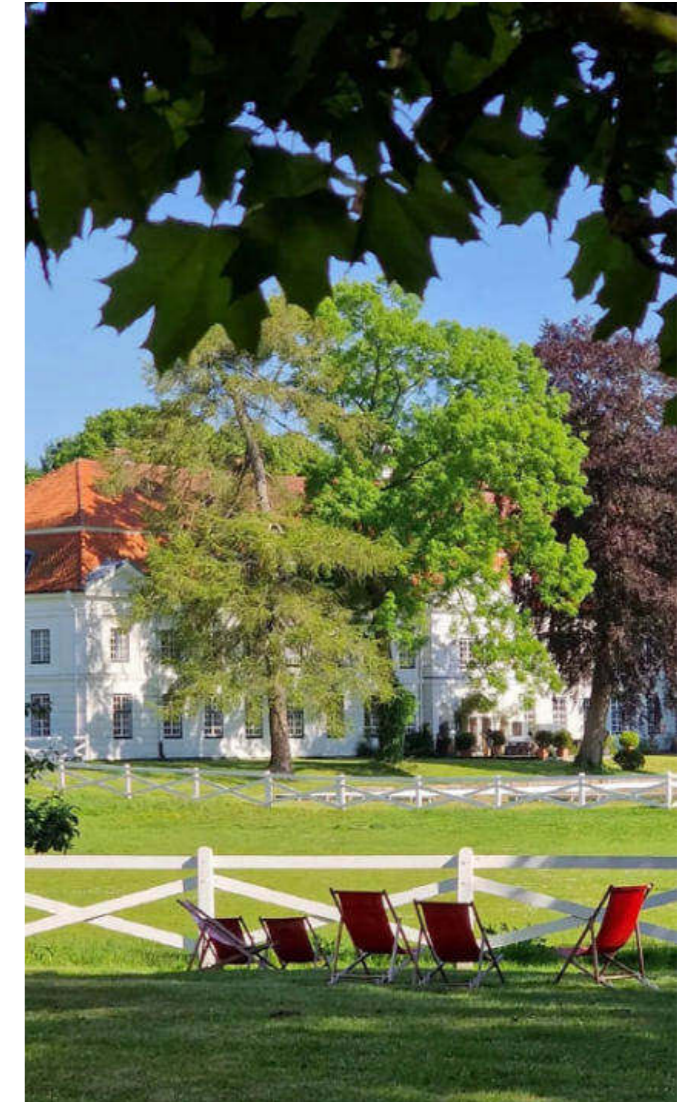
Hier, am nördlichen Rand der Holsteinischen Schweiz, eingebettet in eine sanfte Hügellandschaft, liegt Gut Panker mit seiner über 500-jährigen Geschichte. Seit 1739 im Besitz der Landgrafen von Hessen, entwickelte sich das Gut zu einem herrschaftlichen Landsitz mit alten Alleen, französischem Barockgarten und historischen Gebäuden, deren Charme den Ort bis heute prägt.

Heute präsentiert sich Gut Panker als lebendiges Dorf, in dem die rund 80 Guts-Bewohner den besonderen Stil, die Beschaulichkeit und die ganz eigene Gut-Panker-Atmosphäre schätzen. Historische Gutsromantik verbindet sich hier mit Ästhetik, Design, modernem Kunsthandwerk und kulinarischem Genuss.

Ob beim Flanieren durch die Ateliers, bei einer Auszeit im neuen Guts-Café im Nachtwächterhaus, bei einer individuellen Führung mit Daniela Schoel oder beim Besuch der gutseigenen Kapelle – Gut Panker lädt dazu ein, das Besondere zu entdecken und das Leben stilvoll zu genießen.

Alle Infos und die aktuellen Öffnungszeiten findet man auf der Website und den jeweiligen Standortseiten der einzelnen Anbieter, Ateliers und GutsGeschäfte.

aufgutpanker.de



THE FIELDHOUSE

Mitten auf dem traditionsreichen Gut Panker entsteht mit dem Fieldhouse ein besonderer Ort, an dem Country Lifestyle, gelebte Jagdkultur und charaktervolle Manufakturstücke eine neue Heimat finden.

Inspiriert von Jagd, Reitsport und dem Leben auf dem Land verbinden sich hier zwei Marken, die für kompromisslose Qualität, echte Authentizität und eine tiefe Liebe zum Detail stehen.

thefieldhouse.de

INDIVIDUELLE FÜHRUNGEN

Gut Panker lässt sich am schönsten im persönlichen Gespräch entdecken: Bei den individuellen Führungen mit Daniela Schoel erfahren Gäste Spannendes zur Geschichte des Gutes, zur Trakehner-Zucht, zur Landwirtschaft, zu den historischen Gebäuden und ihrer heutigen Nutzung sowie zur Geschichte der Familie von Hessen, den Eigentümern des Gutes. In 50 bis 90 Minuten öffnen sich die Geschichten und Besonderheiten dieses besonderen Ortes, auf Deutsch oder Englisch. Nach vorheriger Absprache führt Daniela Schoel über das Gut.

Von ihr erfährt der Besucher auch die Geschichte des Gestüts Panker, das 1947 von der Kurhessischen Hausstiftung unter Landgraf Philipp von Hessen gegründet wurde und das zu den ältesten Trakehner Gestüten Deutschlands zählt. Großes Fachwissen im ständigen Bemühen um eine Optimierung der Zuchterfolge und die vielseitige Ausbildung des Nachwuchses sind die Garanten für den Erfolg des Gestüts Panker

Auf über 25 Hektar Weiden, mit großzügigen Boxen und weitläufigen Trainingsmöglichkeiten, werden im Gestüt Panker edle Trakehner aus den Linien "Herbstzeit" und "Tapete" herangezogen und ausgebildet.

0171 7089868
flora-magica.schoel@t-online.de

gestuet-panker.de



© Nils Bergmann



© Julina Sedat Fotografie

HAMMERICH MODERNES WOHNEN

Neueste Wohntrends, hochwertige Möbel in klassisch-modernem Stil und sorgfältig ausgewähltes Design stehen bei Hammerich im Mittelpunkt.

Immer wieder überraschend neu und anders zeigen sich die Verkaufsräume in der Alten Oberförsterei des Gutes. Das Ambiente überzeugt durch eine gelungene Auswahl an Einrichtungsideen und wird durch die einzigartigen, farbenfrohen Glaskunstskulpturen der Borowski Galerie ergänzt.

Das Konzept Wohnen als Leidenschaft wird bei Hammerich überzeugend und mit viel Liebe umgesetzt. Als Geheimtipp gilt das Studio Appartement im Torhaus des Gutes. Hier ist der Stil von Hammerich erlebbar: ein stilvoller Rückzugsort für zwei Personen, mit Blick auf die angrenzenden Pferdekoppeln – ruhig, geschmackvoll und voller Atmosphäre.

hammerich-modernes-wohnen.de
torhaus-panker.de



PAULINE - GUT PANKER

Vier Räume. Unzählige Lieblingsstücke. Und dieses besondere Gefühl eines vollkommenen Urlaubstages. In der Pauline spürt man vom ersten Moment an den Anspruch, Besucher nicht nur willkommen zu heißen, sondern zu begeistern. Es ist eine Herzlichkeit, die kein beiläufiges Detail ist, sondern die Haltung des Hauses prägt – authentisch, aufmerksam und mit viel Gespür für das Schöne.

Besucher entdecken stilvolle Damenmode – selbstverständlich auch in großen Größen, eine außergewöhnlich große Auswahl an Schmuck, feine Accessoires und besondere Geschenkideen. Neu hinzugekommen ist ein vierter Raum mit einer eindrucksvollen Auswahl an Tisch- und Stehlampen sowie außergewöhnlichen Interior-Stücken, die jedem Zuhause Charakter verleihen.

Auch digital ist die Pauline mit viel Leidenschaft präsent: Auf Instagram unter @pauline.gutpanker oder im eigenen Onlineshop gewährt das Team täglich liebevolle Einblicke, stellt Neuheiten vor, zeigt Styling-Ideen und nimmt die Community mit hinter die Kulissen. So entsteht auch im Netz genau das, was die Pauline vor Ort ausmacht – Nähe, Inspiration und eine tägliche Portion "Pankerflair".

paulinegutpanker.de

HEDISIGN SCHMUCKWERKSTATT

Bei HEDISIGN geht es um schöne Dinge mit persönlicher Handschrift: exklusiver Schmuck, Bücher und maritime Fundstücke bilden ein Sortiment, das zugleich fein ausgewählt und charaktvoll wirkt. Der Laden lädt zum Stöbern ein, ohne laut zu sein – mit Stücken, die man nicht nur betrachtet, sondern oft sofort mit einer Geschichte verbindet.

Besonders ist auch der kreative Aspekt: In verschiedenen Kursen wird Gestaltung hier ganz praktisch erlebbar. Ob beim Bernstein schleifen oder im Workshop zu Modeschmuck-Design mit Perlen aus aller Welt – HEDISIGN öffnet Raum für eigene Ideen und macht aus dem Besuch mehr als nur einen schönen Einkauf.

hedesign.de



GALERIE STILHAUS

Das stilhaus ist eine besondere Adresse für Menschen mit Gespür fürs Außergewöhnliche und Liebe zum Detail!

Im Rahmen wechselnder Ausstellungen präsentieren Christine und Sebastian Schmidt in der Torhausgalerie Arbeiten von namhaften Künstlern und Gestaltern aus dem In- & Ausland und schaffen so ein einzigartiges Angebot aus zeitgenössischer Kreativität von Rang.

Seit über 30 Jahren prägt die Leidenschaft für Form, Material und Ausdruck ihre Arbeit. Diese Haltung ist in allen Räumen spürbar. In sorgfältig kuratierten Ausstellungen ebenso wie im Galerieshop, der zum Entdecken einlädt.

Die aktuellen Modelle der Textildesignerin Christine Schmidt im Atelier Haus am See sehen Besucher im stilhaus neben ausgefallenen Fashion Accessoires für Sie und Ihn.

Das Atelier Haus am See ist Treffpunkt für kreative Begegnungen und Veranstaltungen. Ein Ort, an dem Ideen entstehen und Gestaltung erlebbar wird.

stilhaus-magazin.de



FORSTHAUS HESSENSTEIN

Auf dem Pilsberg, einer der höchsten Erhebungen Schleswig-Holsteins, thront der Hessensteinturm mit weitem Blick über die Holsteinische Schweiz. **Landgraf Friedrich von Hessen** ließ ihn ab **1839** auf dem Pilsberg errichten, fertiggestellt wurde er **1841**. Die Idee dahinter war nicht nur ein markanter Bau, sondern vor allem ein **Aussichtspunkt mit repräsentativem Charakter** für die Umgebung von Gut Panker. Genau das macht den Turm bis heute aus: ein neugotischer Backsteinbau über den Baumwipfeln, von dessen Plattform der Blick weit über Ostholstein bis zur Ostsee reicht. Zu Füßen des Turms empfängt das **Forsthaus Hessenstein** seine Gäste mit einer Küche, die wunderbar zum Ort passt: **vorwiegend ländlich, regional und klassisch in der Handschrift**, dabei mit feinem Gespür für Saison und Produkt. Auf der Karte finden sich norddeutsch geprägte Gerichte und Forsthaus-Klassiker wie **Wiener Schnitzel, Entrecôte oder Sauerfleisch**, ergänzt durch saisonale Vorspeisen, Suppen und wechselnde Akzente. So entsteht ein kulinarisches Profil, das nicht laut sein will, sondern durch Qualität, Bodenständigkeit und Atmosphäre überzeugt.

forsthaus-hessenstein.com



EVENTS AUF GUT PANKER

Auf Gut Panker ist das ganze Jahr über etwas zu entdecken: Je nach Jahreszeit verändert sich die Atmosphäre des Ortes – mal ruhig und weit, mal lebendig und voller Begegnungen. Zwischen Ateliers und Gutsgebäuden entsteht so ein Ensemble aus Kunst, Kultur und Genuss, das sich immer wieder neu entdecken lässt.

Alle Informationen sowie die aktuelle Gut-Panker-Broschüre, eine Übersichtskarte und Neuigkeiten sind auf der Website des Guts nachzulesen. Auch über @gutpanker auf Instagram, Facebook, LinkedIn und im WhatsApp-Kanal gibt es aktuelle Einblicke. Die Veranstaltungen 2026 sind zusätzlich per QR-Code gebündelt abrufbar.

aufgutpanker.de



"IN PANKER BLÜHEN DIE PRIMELN!"

Die Geschichte der Ole Liese beginnt nicht mit einem Restaurant, sondern mit einer rührenden Begebenheit aus dem 18. Jahrhundert.



Ihren Namen verdankt das Hotel & Restaurant dem Lieblingspferd des Fürsten von Hessenstein, der "Ohlen Liese" – der alten Liese. Ein Reitknecht des Guts, Johann Hinrich Bauer, dem die Pflege des Tieres anvertraut wurde, erhielt als Anerkennung seiner Arbeit 1792 eine Schanklizenz auf dem Gut. Aus diesem bescheidenen Ausschank entwickelte sich im Lauf der Zeit ein Gasthaus, dessen Name bis heute geblieben ist.

1912/ 13 wurde die "Ohle Liese" an der Stelle des ersten Gasthauses auf Gut Panker mit allerhand modernen Annehmlichkeiten, wie unter anderem einer 1055 Mark teuren "Lichtanlage", neu errichtet. Die Ausstattung, aber auch das hier selbst eingebraute Bier, sorgten dafür, dass in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts sich das Gasthaus zu einem beliebten Ausflugslokal entwickeln konnte. Überliefert ist, dass die Wirtin Lotte Behrens in den Wirtschaftswunderjahren der 1950er, zum Saisonstart im Frühling, in den Kieler Nachrichten eine kleine Anzeige aufgab mit dem herrlich prägnanten Hinweis "In Panker blühen die Primeln!" Eine wunderschöne Aufforderung an die Städter, das beschauliche Gut zu besuchen! Lotte Behrens



FREI ÜBERSETZT

In der Ole Liese geht sie hinaus auf die Wiese. Der Wirt schenkt aus das Beste und sagt "Prost, meine lieben Gäste."

blieb bis 1957 Wirtin der Ole Liese. Mit ihrem Ausscheiden wurde eine Familienära beendet, die hier 1792 begann: Denn die erste Wirtin dieses Namens war die Tochter des Pferdeknichts Johann Hinrich Bauer.

In den folgenden Jahrzehnten war das Hotel & Restaurant Ole Liese verschiedenen Gastgebern anvertraut. Nachdem 1997 die Ole Liese unter der Ägide von Peter Marxen umfangreich renoviert worden war, wurde zuletzt unter Küchenchef Volker Fuhrwerk das Restaurant überregional bekannt und beliebt.

Mit der Renovierung des bestehenden Hotels, der Erweiterung um 3 Zimmer in der Alten Meierei und der Eröffnung des Guts-Café im Nachtwächterhaus, bekommt das Hotel & Restaurant Ole Liese eine neue Zukunft geschenkt, die von Gastgeber Thomas Taanum und dem Gastronomischen Leiter, Sascha Kurgan, gestaltet wird.

Mit der künftigen kulinarischen Ausrichtung der Ole Liese rückt keine demonstrative Modernisierung in den Vordergrund, sondern eine Küche, die Herkunft wertschätzt

und Präzision über Effekte stellt. Das gastronomische Konzept beschreibt eine feine Holsteiner Küche, geprägt von den Produkten der Holsteinischen Schweiz, der Ostseeküste und den Feldern Schleswig-Holsteins. Gearbeitet wird mit ausgesuchten, handverlesenen Zutaten, bevorzugt aus direktem Kontakt zu Erzeugern und, wo möglich, aus den eigenen Guts-Betrieben. Der Anspruch ist dabei klar: nicht Bekanntes zu verfremden, sondern den vertrauten Geschmack freizulegen und in eine zeitgemäße, feine Heimatküche zu überführen.

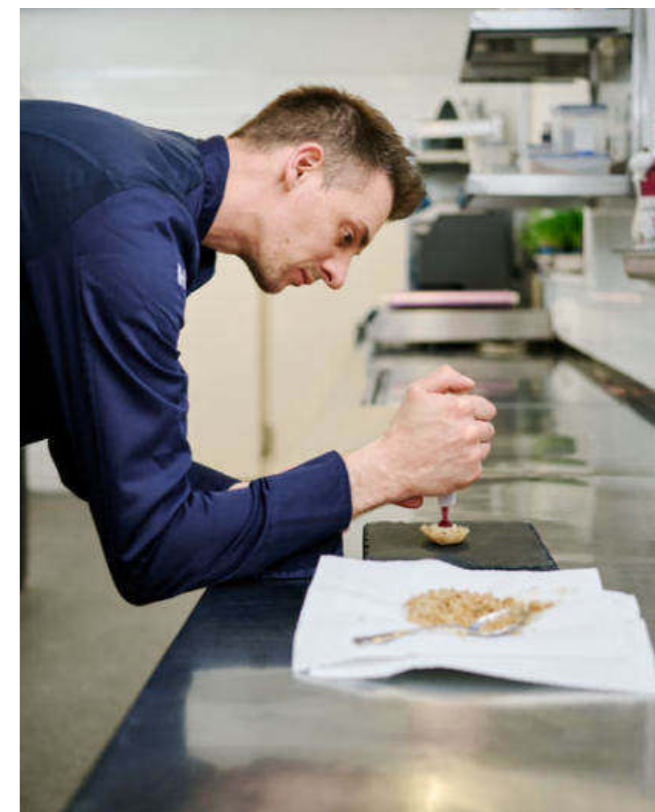
Zu dieser Haltung passt Sascha Kurgan in besonderer Weise. Seit Februar 2026 verantwortet er als Küchendirektor und Gastronomischer Leiter die kulinarische Ausrichtung des Hauses und bringt dafür nicht nur Erfahrung aus renommierten Stationen wie dem Lorenz Adlon Esszimmer, dem Restaurant Vendôme und der Sky Kitchen Berlin mit, sondern vor allem eine klare Auffassung von Küche. Für ihn ist Kochen kein Spektakel, sondern eine Frage von Sorgfalt, Respekt vor dem Produkt und Freude am Detail. Seine Gerichte sind saisonal gedacht, präzise gearbeitet und in ihrer Komposition bewusst klar gehalten.



BODENSTÄNDIG-REGIONAL
Aber immer mit modernem Twist:
Die Küche von Sascha Kurgan über-
rascht mit Kreativität.



RESTAURANT OLE LIESE
Website entdecken & Tisch reservieren



Sascha Kurgans Küche wurzelt im klassischen Koch-Handwerk. Das Magazin *Der Feinschmecker* zeichnet das Bild einer kulinarischen Handschrift, die auf einer klaren, klassischen Basis aufbaut und zugleich internationale und neue deutsche Einflüsse aufnimmt. Daraus entsteht eine zeitgemäße, saisonal gedachte Küche, die Präzision und Weltoffenheit verbindet.

So entsteht in der Ole Liese eine Handschrift, die norddeutsche Tradition nicht ausstellt, sondern selbstverständlich weiterführt. Auf der Karte finden sich Gerichte wie Rinderkraftbrühe vom Holsteiner Rind, geräuchertes Forellenfilet aus dem Selenter See oder das perfekte Wiener Schnitzel mit frischem Gurkensalat, ergänzt durch Formate des gemeinsamen Essens, bei denen Speisen in die Mitte des Tisches kommen. Gerade darin liegt die Qualität dieser neuen Ausrichtung: in einer Küche, die nicht auf Lautstärke setzt, sondern auf Substanz, Genauigkeit und die Eleganz des Selbstverständlichen.





ARTENVIELFALT

Nicht nur die Menschen wissen die
Ruhe und Weite der Landschaft um
Gut Panker zu schätzen.

Fotografie Christian-Hans Bültemeier

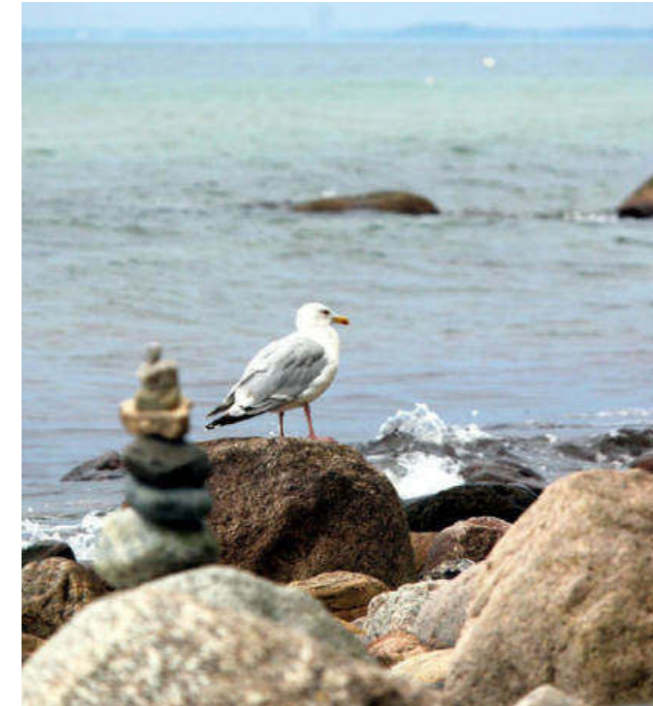


KÜSTENMOMENTE

DIE SCHÖNSTEN STRÄNDE

RUND UM GUT PANKER

Zwischen lebendiger Promenade, weiten Dünenlandschaften und stiller Natur zeigt die Hohwacher Bucht ihre schönsten Facetten: Drei Strände, so unterschiedlich wie ihre Stimmungen und doch verbunden durch das gleiche Gefühl von Meer, Weite und Ruhe.



HOHWACHT HAUPTSTRAND

Der Strand von Hohwacht ist der Klassiker der Bucht und genau deshalb so reizvoll: **heller Sand, Strandkörbe, Promenade und die markante Seebrücke, die von Einheimischen "Flunder" genannt wird**, geben dem Ort sein unverwechselbares Bild. Dazu kommt die besondere Mischung aus Badebereich und bewaldeter Steilküste, die Hohwacht eine fast schon filmische Kulisse verleiht.

Mit mehr als zwei Kilometern Strand wirkt der Abschnitt zugleich lebendig und erstaunlich vielseitig. Mal klassischer Badetag am Wasser, mal Spaziergang entlang der Küste, mal ein Stopp an der Flunder, die direkt am Hauptbadestrand liegt und als Wahrzeichen des Ortes längst zur Hohwacher Silhouette gehört.

SEHLENDORFER STRAND

Der Sehlendorfer Strand ist die helle, offene Seite der Hohwacher Bucht: ein rund drei Kilometer langer, feinsandiger Strand mit Dünenlandschaft und viel Weite. Direkt angrenzend liegt das Naturschutzgebiet Sehlendorfer Binnensee, was dem Ort diese besondere Mischung aus Badeplatz und Naturraum gibt.

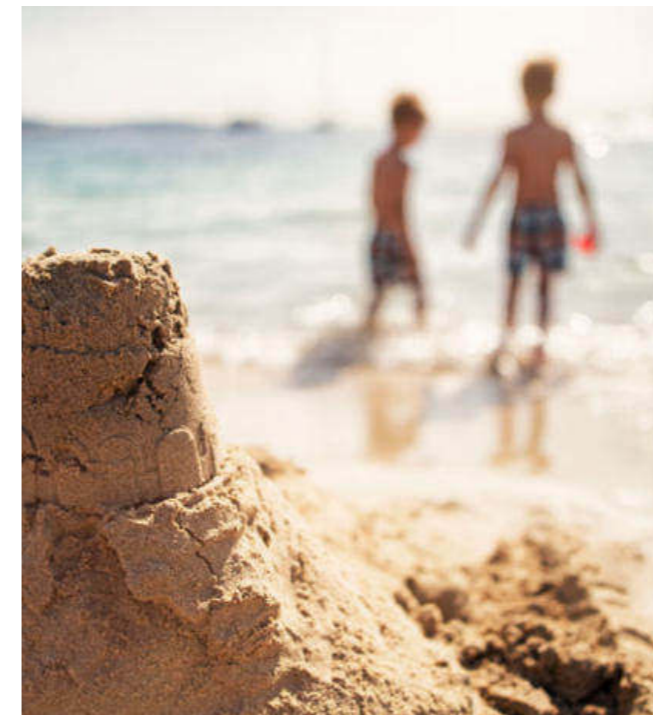
Gerade deshalb wirkt Sehlendorf angenehm entspannt. Familien schätzen den breiten Sandstrand und das flach abfallende Wasser, gleichzeitig bleibt genug Raum für lange Spaziergänge und ruhige Strandtage. Wer es aktiver mag, findet hier außerdem gute Bedingungen für Wassersport wie SUP, Windsurfen oder Katamaransegeln.



BEHRENSDORFER NATURSTRAND

Der Behrendorfer Naturstrand gehört zu den stilleren, weitläufigeren Strandorten der Hohwacher Bucht. Zwischen Leuchtturm Neuland und dem Hafen Lippe zieht sich ein langes Stück Küste, auf der sich die Landschaft fast unberührt zeigt: auf der einen Seite die Ostsee, auf der anderen das Naturschutzgebiet *Kleiner Binnensee*. Gerade diese Nähe von Wasser, Wind und geschützter Natur gibt dem Ort seine besondere Ruhe.

Der Strand verändert sich mit den Jahreszeiten und genau das macht seinen Reiz aus. Im Sommer ist er ein entspannter Ort für lange Tage am Meer, im Herbst zeigt er eine rauere, fast nordische Seite, wenn der Wind zunimmt und Surfer die Küste für sich entdecken. Dazu kommt ein Detail, das viele Besucher schätzen: Der Strand ist ganzjährig kurztafellos.





THE FIELDHOUSE

BY CARLITOS X OH EVCHEN

Mitten auf dem traditionsreichen Gut Panker befindet sich das Fieldhouse, das gemeinsame Ladengeschäft der Marken CARLITOS handmade und OH EVCHEN – ein besonderer Ort für Country Lifestyle, authentisches Handwerk und charaktervolle Produkte.

Im Fieldhouse entdecken Besucher die handgefertigten Taschen und Accessoires aus der Manufaktur von Carlitos Handmade – von Reisegepäck aus Leder und Canvas über funktionale Begleiter für Jagd, Reise und Equestrian. Ein besonderer Teil des Konzepts ist die Möglichkeit, Materialien, Farben und Details individuell zu kombinieren und so persönliche Stücke zu gestalten.

Oh Evchen bringt zeitlose Casualwear in diese Welt: Hoodies, Caps und ausgewählte Lieblingsstücke mit von Natur, Jagd und nordischem Lebensgefühl inspirierten Motiven – hochwertig, markant und authentisch.

Neben den Kollektionen beider Marken finden sich zudem limitierte Editionen, ein Outlet-Bereich, wechselnde Pop-ups sowie Private Shopping Events.



NEU AUF GUT PANKER!

THE FIELDHOUSE
by CARLITOS x OH EVCHEN
Garagenhaus | 24321 Panker

0049 160 1230796
info@thefieldhouse.de

www.thefieldhouse.de



oh-evchen@gmx.de
www.ohevchen.de



info@carlitos-handmade.de
www.carlitos-handmade.de



SOMMERFRISCHE FÜR DIE HAUT!

Die Kombination von hoch- und niedermolekularem Hyaluron mit weiteren rein natürlichen Wirkstoffen lässt die Haut sichtbar erfrischt strahlen. Die intensive Wirkstoffformel durchfeuchtet die Haut tiefenwirksam, reduziert feine Linien und Fältchen und verbessert die Hautelastizität. Das Hautbild erscheint sichtbar frischer, glatter und revitalisiert. Dazu schützt das Serum, das perfekt mit einer Tages- oder Nachtcreme kombiniert werden kann, vor oxidativem Stress und fördert die Zellerneuerung. Der Bestseller der Naturkosmetik-Marke I WANT YOU NAKED wird sorgsam von Hand in der Manufaktur in München hergestellt.

20ml kosten 59 Euro, erhältlich im Online-Shop www.iwantyounaked.com



HONIG AUS PANKER

Zwischen den sanften Hügeln der Holsteinischen Schweiz und der nahen Ostsee entsteht ein ganz besonderes Naturprodukt: der Honig von Gut Panker. Fünf eigene Bienenvölker sind hier zuhause und sammeln ihre Tracht in der vielfältigen Landschaft rund ums Gut.

Es ist diese Mischung aus Küstennähe, Natur und Kulturlandschaft, die den Charakter unseres Honigs prägt. Jede Saison schmeckt ein wenig anders, erzählt von Wetter, Blüte und Zeit – ein echtes Stück Natur im Glas. Mit viel Sorgfalt und Respekt vor den Bienen entsteht so ein Honig, der eine Geschichte erzählt, von Sommertagen, summenden Wiesen und der besonderen Atmosphäre dieses Ortes.

Im Hotel & Restaurant Ole Liese können Gäste den eigenen Honig im 250-Gramm-Glas als kleine, feine Erinnerung an Ihren Aufenthalt erwerben. Ein Genuss für zuhause und vielleicht die schönste Art, ein Stück Gut Panker mitnehmen zu können.



StrandGut
IM SOMMER



EIN TELLER VOLLER GESCHICHTEN

Für unsere ganz kleinen Gäste wird's auf Gut Panker märchenhaft: Wir servieren beste Pasta auf ganz besonderen Tellern, die Kinderaugen leuchten lassen. Sowohl im Guts-Café im Nachtwächterhaus, aber auch im Restaurant Ole Liese wird entweder die Einhorn-Pasta auf dem Prinzessinnen-Teller oder die Fussball-Nudeln auf dem Teller vom kleinen König serviert.

Das Besondere daran: Diese Teller sind nicht nur hübsch, sondern echte Herzensstücke. Sie werden in den Werkstätten des Dominikus-Ringeisen-Werks liebevoll gegossen und von Hand bemalt. Jeder Teller bringt damit nicht nur Charme auf den Tisch, sondern erzählt auch eine Geschichte von echter Handarbeit, Sorgfalt und ganz viel Liebe zum Detail, die Menschen mit Besonderheiten eine sinnvolle Arbeit gibt.

Und weil ganz viele Gäste danach fragen, bieten wir die Teller auch zum Mitnehmen nach Zuhause an.

Teller Kleiner König oder Prinzessin, je 20 EUR



SOMMER IM GLAS

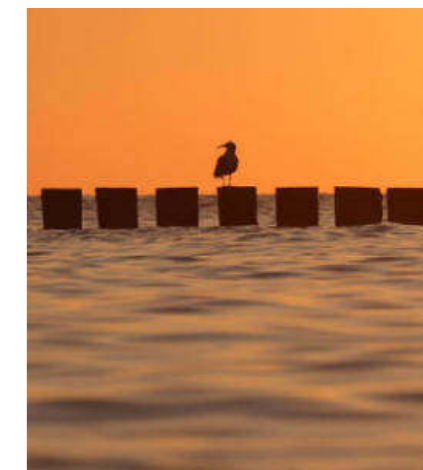
Summertime and life is easy!
Perfektioniert wird diese Leichtigkeit des Seins durch den perfekten Rosé des Weingut Prinz von Hessen. Wer könnte besser die Empfehlung für den perfekten Sommerwein aussprechen, als die Weinguts-Direktorin Bärbel Weinert-Maurer selbst. Ihr Tipp: der 2024er VDP GUTSWEIN Rosé feinherb! Er sorgt für garantierte Trinkfreude!

Erfrischende Säure und geschmeidige Süße machen ihn zum perfekten Solisten – aber er begleitet auch wunderbar jedes Barbecue oder leichte Speisen. In der Nase überzeugt er mit dem Duft nach reifen Waldbeeren und Sauerkirsche.



UNBEDINGT PROBIEREN
Den Wein servieren wir im Restaurant Ole Liese oder versenden ihn auch gerne direkt zu Ihnen nach Hause.

BESONDERE MOMENTE IM HERBST



SEPTEMBER 2026

- 03.09. Küchenparty im Hotel & Restaurant Ole Liese
- 06.09. Sonntags-Brunch
- 13.09. Sonntags-Brunch
- 19.09. Gourmet-Abend mit Sascha Kurgan
- 20.09. Sonntags-Brunch
- 27.09. Sonntags-Brunch

OKTOBER 2026

- 01.10. Küchenparty im Hotel & Restaurant Ole Liese
- 04.10. Sonntags-Brunch
- 11.10. Sonntags-Brunch
- 17.10. Gourmet-Abend mit Sascha Kurgan
- 18.10. Sonntags-Brunch
- 24.10. Gourmet-Abend mit Volker Fuhrwerk
- 25.10. Sonntags-Brunch

NOVEMBER 2026

- 01.11. Sonntags-Brunch
- 05.11. Küchenparty im Hotel & Restaurant Ole Liese
- 07.11. Immenhof Filmpreis-Gala
- 08.11. Sonntags-Brunch
- 11.11. Sankt Martin auf Gut Panker
- 14.11. Gourmet-Abend mit Volker Fuhrwerk
- 15.11. Sonntags-Brunch
- 22.11. Sonntags-Brunch
- 29.11. Advents-Brunch

EINZIGARTIG IN DEUTSCHLAND

Nordische Filmtage Lübeck vom 04. bis 08. November

WEIHNACHTSSTADT DES NORDENS

Weihnachtsmarkt in Lübeck ab 23. November

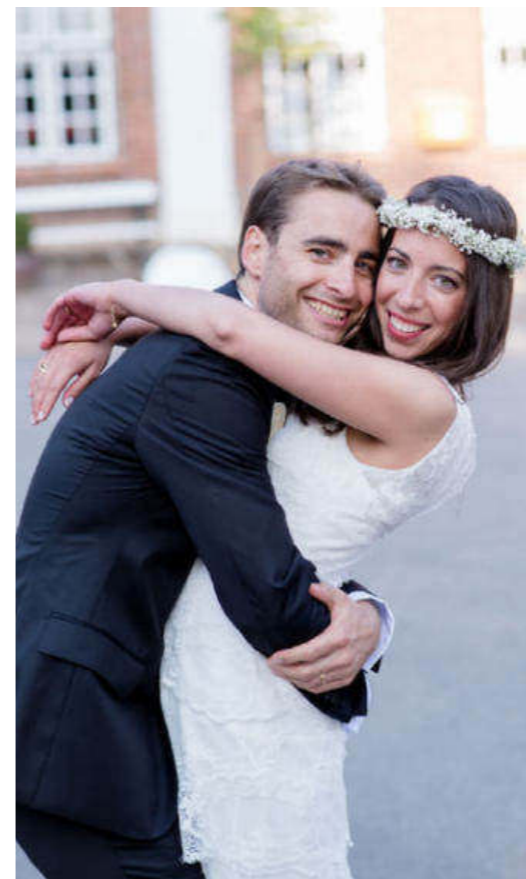


StrandGut

IM SOMMER

Ja!

HEIRATEN AUF GUT PANKER



MEHR ALS EIN MOMENT

Zwischen Weite und Ruhe entsteht diese besondere Mischung aus Natürlichkeit, Geschichte und stiller Eleganz, die jeden Augenblick trägt. Nichts wirkt inszeniert und doch scheint alles genau richtig zu sein, als hätte dieser Ort immer schon darauf gewartet, Teil dieser Geschichte zu werden.

LOCATION GESUCHT?
Weitere Infos auf der Website entdecken





IM HIER UND JETZT

Was diesen Tag ausmacht, sind nicht nur die großen Gesten, sondern die leisen, beinahe flüchtigen Momente dazwischen: ein Blick, ein Lächeln, ein kurzes Innehalten. Augenblicke, die oft unbemerkt entstehen und doch lange nachwirken. In dieser Atmosphäre darf alles sein, wie es ist: Ungezwungen, echt und voller Bedeutung.

Ob im charmanten Guts-Café im Nachtwächterhaus oder im stilvollen Restaurant Ole Liese, jeder Ort auf dem Gut eröffnet seinen ganz eigenen Rahmen für diesen besonderen Tag. Mal lichtdurchflutet und leicht, mal elegant und ruhig.





FÜR IMMER WIR

So wird aus einem einzelnen Tag ein Gefühl von Verbundenheit, das bleibt. Getragen von der Umgebung, von der Ruhe und von all dem, was zwischen den Momenten passiert. Ein Anfang, der sich nicht laut ankündigt, sondern leise entfaltet und genau deshalb so besonders ist.

Fotos: © Maren Pokroppa
www.marenpokroppa.de



GARAGENWEIN

Der Begriff "Garagenwein" stammt ursprünglich aus der Region Bordeaux – und hat dort in den 1990er-Jahren für einiges Aufsehen gesorgt.

Geprägt wurde er von dem einflussreichen Weinkritiker Robert Parker. Gemeint waren damit Weine, die nicht in großen, traditionsreichen Châteaux entstanden, sondern in winzigen Mengen – oft tatsächlich in improvisierten Kellern, Garagen oder sehr kleinen Betrieben.

Auf Gut Panker bekommt der Begriff ab diesem Frühjahr eine charmante, ganz eigene Bedeutung.

Ab dem 1. Mai bekommen Gäste einen neuen Komfort-Service, der Genuss und Bequemlichkeit auf besondere Weise verbindet. Eine limitierte Anzahl an Parkplätzen steht in unmittelbarer Nähe um den Dorfplatz, also direkt am Hotel & Restaurant Ole Liese, zur Verfügung und kann vorab reserviert werden. So beginnt der Aufenthalt ganz entspannt: Am Anreisetag ist der Parkplatz ab 15 Uhr bereit, am Abreisetag bis 12 Uhr – ganz privat und ohne Parkplatzsuche.



Die Parkgebühr beträgt 15 Euro pro Tag (gerechnet vom Anreise- bis zum Abreisetag). Diese Gebühr lässt sich in "flüssige Freude" verwandeln. Für jeden gebuchten Park-Tag zieht das Hotel beim Kauf einer kompletten Kiste Wein vom Weingut Prinz von Hessen 10 Euro ab. Ein kleines Detail, das den Unterschied macht: Die Gutscheine gelten jeweils pro Tag und pro Kiste – sie sind also nicht kumulierbar, sondern entfalten ihren Vorteil einzeln, Tag für Tag, Kiste für Kiste.

So wird aus einem Parkplatz ein Genussmoment – und aus "Garagenwein" ein Versprechen für eine entspannte Ankunft und ein herrliches Souvenir für Zuhause.



WEINGUT
PRINZ VON HESSEN



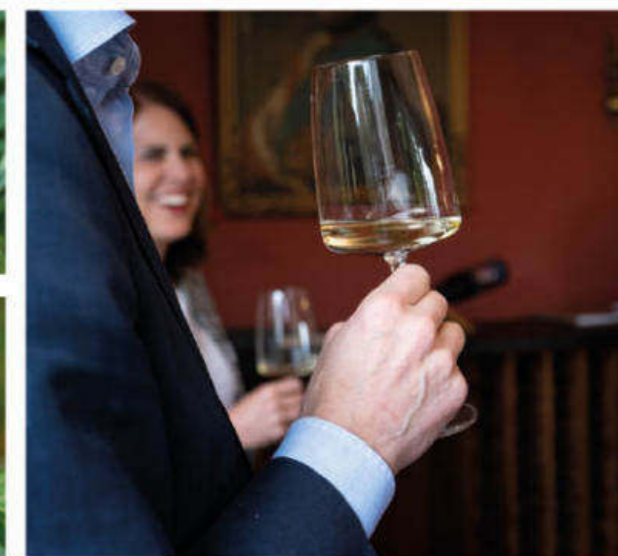
WER WEIN TRINKT, SOLL NUR DAS BESTE IM GLAS HABEN!

Bio-Genuss aus Tradition – Weine vom Weingut Prinz von Hessen

Höchster Genuss und dabei Nachhaltigkeit: Die Weine des Weinguts Prinz von Hessen sind seit 2023 offiziell BIO-zertifiziert und stehen für nachhaltige Qualität auf höchstem Niveau.

Im traditionsreichen Johannisberg im Rheingau beheimatet, trägt das Weingut das Familienwappen mit dem markanten rot-weiß gestreiften Löwen von Heinrich I. Unter der Leitung von Direktorin Bärbel Weinert-Maurer zählt es zu den bedeutendsten Riesling-Erzeugern Deutschlands und ist Mitglied im renommierten Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Auf rund 35 Hektar Rebfläche, davon über 90 Prozent Riesling, entstehen charakterstarke Weine aus berühmten Lagen wie Johannisberger Klaus, Winkeler Hasensprung, Winkeler Jesuitengarten und Winkeler Dachsberg. Internationale Auszeichnungen, unter anderem bei der International Wine Challenge und den Decanter Awards, bestätigen die herausragende Qualität. Die Umstellung auf biologischen Weinbau erfolgte über drei Jahre hinweg und wurde im Sommer 2023 offiziell zertifiziert. Seitdem verzichtet das Weingut vollständig auf konventionelle Pestizide, Herbizide und Insektizide. Stattdessen setzt man auf natürliche Schutzmethoden und stärkt die Reben nachhaltig, um ihre natürliche Widerstandskraft zu fördern.

Prinz von Hessen – Riesling in seiner reinsten, nachhaltigsten Form.



Weingut Prinz von Hessen GmbH & Co. KG

Grund 1
65366 Geisenheim

weingut@prinz-von-hessen.de
www.prinz-von-hessen.de





Alle Fotos dieser Doppelseite: © LTM

LÜBECK

NORDISCHE SCHÖNHEIT MIT STIL

Die verborgene Welt der Gänge und Höfe, stolze Kaufmannshäuser, das weltberühmte Holstentor und die sieben Türme der Hansestadt Lübeck sind einzigartig.

Lübeck, die Königin der Hanse, wurde im Jahre 1143 als erste "abendländische Stadt an der Ostseeküste" gegründet und hat einen exemplarischen Charakter für die hansische Städtefamilie im Ostseeraum. Mittelalterliches Ambiente und kulturhistorische Sehenswürdigkeiten bestimmen noch heute das Stadtbild und erinnern an die große Vergangenheit als freie Reichs- und Hansestadt. 1987 hat das internationale UNESCO-Welterbekomitee auf Antrag Lübecks Teile der Altstadt in die Liste des Weltkulturerbes aufgenommen. Die vom Wasser umschlossene Altstadtinsel mit dem historischen Stadtkern ist eines der bedeutendsten Zeugnisse der Backsteingotik. Seit dem Mittelalter prägen die sieben Türme der Kirchen die Silhouette der Stadt. Der von der UNESCO geschützte Bereich bezieht die wichtigsten Bauwerke Lübecks ein: den Baukomplex des Rathauses, das Burgkloster, den Koberg- ein vollständig erhaltenes Viertel des späten 13. Jahrhundert- mit Jakobikirche, Heiligen-Geist-Hospital und den Baublöcken zwischen Glockengießer- und Aegidienstraße, das Viertel der Patrizierhäuser des 15. und 16. Jahrhundert zwischen Petrikirche und Dom, das Holstentor und die Salzspeicher am linken Traveufer.

Wo sich einst das historische Gründungsquartier aus dem 12. Jahrhundert befand, das in der Bombennacht zu Palmsonntag 1942 zu großen Teilen zerstört wurde, entstehen zurzeit moderne Stadthäuser auf alten Mauern und Originalgrundrissen. Ein bundesweit einmaliges Städtebauprojekt im Einklang mit der Denkmalpflege. Mit Lübeck wurde zum ersten Mal eine Altstadt in der Bundesrepublik Deutschland offiziell zum Kulturdenkmal erklärt. Selbst der archäologische Untergrund der Altstadt mit den mittlerweile fast drei Millionen Funden ist Bestandteil des Welterbes.

Die "Königin der Hanse" ist ein faszinierendes Reiseziel für Städtereisende und verspricht Liebhabern von Kultur, Geschichte und maritimer Lebensart wahre Glücksmomente. Die Kirchen der Backsteingotik, die Museen, der romantische Malerwinkel und das Marzipan Museum sind nur einige der Ziele, die sich zu besuchen lohnen. Dieses Jahr feiert Lübeck das 125-jährige Jubiläum des Romans "Buddenbrooks", der Thomas Mann 1929 den Literaturnobelpreis einbrachte.



MUSEEN & VERANSTALTUNGEN

Die Museen beteiligen sich natürlich auch am "Internationalen Museumstag", der jedes Jahr im Mai stattfindet. Einmal im Jahr laden die Lübecker Museen alle Nachtschwärmer (29. August 2026) zur Museumsnacht ein und auch die "Große Kieszau Literaturnacht" (28. Februar 2026) sowie die Theaternacht (19. September 2026) bieten einmal jährlich nächtlichen Kunst- und Kulturgenuß. Zum Thema Hanse lädt das Europäische Hansemuseum zu einer spannenden Zeitreise durch 600 Jahre Hansegeschichte ein (hansemuseum.eu). Vom 5. bis 7. Juni 2026 verwandelt das HanseKulturFestival das Seefahrerviertel in eine farbenfrohe Festivalbühne mit vielen kleinen und feinen Kulturmomenten und großer Bürger:innenbeteiligung. Die Konzerte des Brahms-Festivals (2.–10. Mai 2026) und des Schleswig-Holstein Musik Festivals (4. Juli–30. August 2026) sowie das TraveJazz Festival (3.–6. September 2026) sorgen in Lübeck für musikalische Sternstunden. Zu den traditionsreichsten Filmfestspielen weltweit zählen die Nordischen Filmtage Lübeck (4.–8. November 2026). Der berühmte Lübecker Weihnachtsmarkt und schöne Kunsthandwerksmärkte verwandeln Lübeck in die "Weihnachtsstadt des Nordens" (23. November–30. Dezember 2026).



Besonders stolz ist Lübeck auf seine drei Nobelpreisträger Thomas Mann, Willy Brandt und Günter Grass.

Das Günter Grass-Haus zeigt die Dauerausstellung "Das ist Grass" zu Leben und Werk von Günter Grass und aktuell u.a. "Der Nobelpreisträger von nebenan- Grass und Lübeck" in (bis 13. April 2026). Tipp für einen digitalen Museumsbesuch von zu Hause aus: Das virtuelle Günter Grass-Archiv zeigt Highlights der Sammlung und bietet mit exklusiven Filmen spannende Einblicke.

Das Willy-Brandt-Haus präsentiert in der Ausstellung "Willy-Brandt- Ein politisches Leben im 20. Jahrhundert" das Leben des 1913 in Lübeck geborenen Ex-Bundeskanzlers.

Das Buddenbrookhaus schließt bis 2030 seine Tore für eine umfassende Erneuerung des Hauses und seiner Ausstellung. Der Museumsshop und das Infocenter des Buddenbrookhauses befindet sich während des Umbaus am Markt zwischen Rathaus und Marienkirche. Die Ausstellung "Family Affairs- 125 Jahre Buddenbrooks" wird im St. AnnenMuseum gezeigt.



REIZVOLL ZU JEDER JAHRESZEIT

Der Mühlenteich, der Maritime Weihnachtsmarkt und der Innenhof des Günter Grass Hauses. (von oben nach unten, alle Fotos dieser Doppelseite: © LTM)



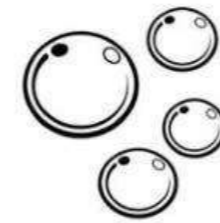
MUSEUMSHAFEN
Ein Besuch an der Untertrave lohnt sich. Ausflugsfahrten sind ebenfalls möglich.

WO HIMMEL UND MEER SICH TREFFEN

DIE HOHWACHTER BUCHT

Sie ist kein Ort, der sich aufdrängt. Keine Promenaden, kein Trubel, stattdessen sanfte Hügel, naturbelassene Strände und dieses besondere Licht, das sich über Wasser und Land legt. Wer hier unterwegs ist, merkt schnell, wie sich der Blick weitet und die Gedanken ruhiger werden. Ein Spaziergang entlang der Küste, der Wind in den Dünen, das leise Rauschen der Ostsee, oft braucht es nicht mehr.





**REICHHALTIGE PFLEGE
NACHHALTIG VERPACKT.**

Die minimalistische, matt-lackierte Glasflasche schmückt jedes Badezimmer. Und die darin von Hand abgefüllte Hand & Bodylotion ist eine Streicheleinheit für die Haut. Gerade wenn es etwas kühler wird, umschmeichelt sie die Haut und macht sie sanft und wunderbar zart. Die feine Textur zieht fantastisch ein, der Duft aus Mandarine und Lorbeer kommt aus der Aroma-Therapie und wirkt stimmungsaufhellend. Ist das nicht wunderbar? Die Lotion ist dazu sehr ergiebig, schon eine kleine Menge reicht aus für verführerisch gepflegte Haut. Wie bei allen Pflegeprodukten der Münchner Manufaktur sorgen ausschließlich natürliche Wirkstoffe für ein außergewöhnliches Pflegeergebnis.

Erhältlich in zwei Größen ab 35 Euro und als Refill-Pack zum Wiederbefüllen der schönen Flaschen für die es übrigens auch Wandhalterungen gibt.

www.iwantyouunaked.com



**REICHHALTIG IN DER WIRKUNG,
FEDERLEICHT AUF DER HAUT**
Die intensive Lotion versorgt
die Haut langanhaltend mit
Feuchtigkeit.

StrandGut
IM HERBST





BESONDERE MOMENTE IM WINTER



DEZEMBER 2026

- 03.12. Küchenparty im Hotel & Restaurant Ole Liese
- 06.12. Nikolaus-Brunch
- 13.12. Advents-Brunch
- 19.12. Gourmet-Abend mit Sascha Kurgan
- 20.12. Advents-Brunch
- 24.12. Heilig-Abend-Menü
- 25.12. Weihnachtsbrunch
- 25.12. Weihnachts-Menü
- 26.12. Weihnachtsbrunch
- 27.12. Sonntags-Brunch
- 31.12. Silvester auf Gut Panker

JANUAR 2027

- 01.01. Neujahrsbrunch
- 03.01. Sonntags-Brunch
- 24.01. Sonntags-Brunch
- 31.01. Sonntags-Brunch

FEBRUAR 2027

- 07.02. Sonntags-Brunch
- 14.02. Sonntags-Brunch
- 21.02. Sonntags-Brunch
- 28.02. Sonntags-Brunch

19. - 20. DEZEMBER 2026	WeihnachtsGUT mit Freunden
04. - 17. JANUAR 2027	Betriebsruhe
04. - 08. FEBRUAR 2027	Karnevalsflucht-Wohlfühlwoche



DIE STILLE ZEIT WINTER AUF DEM GUT

Im Winter wird es stiller auf Gut Panker und über allem liegt eine besondere Gelassenheit. Raureif legt sich auf Wiesen und Dächer, das Licht ist weich und zurückhaltend. Jetzt zeigt sich der Ort von seiner leisen Seite. Ein warmer Tee, ein gutes Essen, das Knistern im Hintergrund. Kleine Momente, die bleiben. Der Winter auf Gut Panker ist keine große Inszenierung. Er ist ehrlich, ruhig und genau deshalb so besonders.

Fotografie Christian-Hans Bültefeier

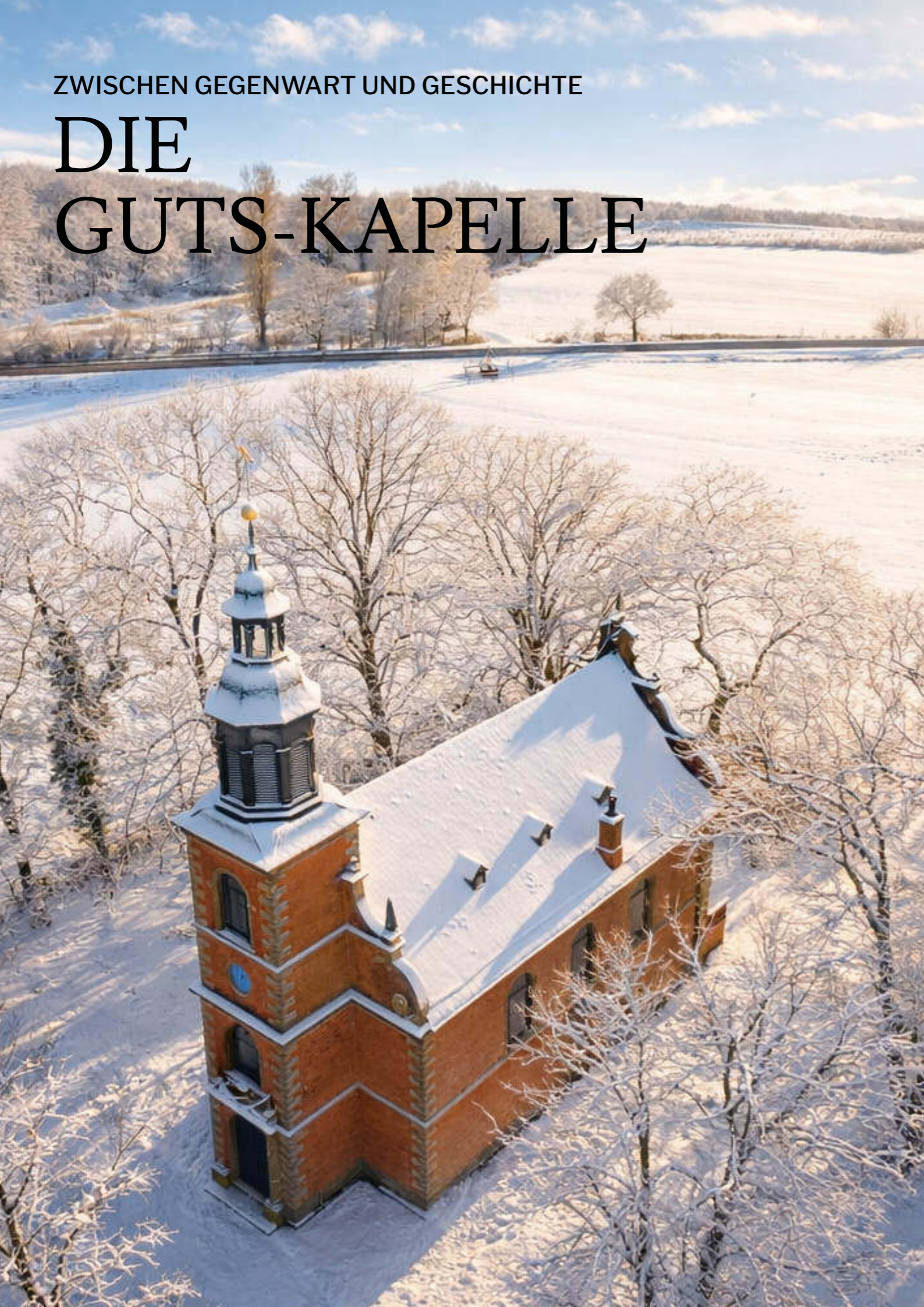
WEIHNACHTSGUT MIT FREUNDEN

Am 4. Advent liegt über Gut Panker eine besondere Stimmung: ruhig, festlich und weit weg vom Alltag. Die Boutiquen laden zum Stöbern ein. Beim Singen unterm Weihnachtsbaum entfaltet sich eine Weihnachtswelt, die Raum lässt für Begegnungen, Genuss und einfache, schöne Momente. Während im Hotel & Restaurant Ole Liese Wärme und Herzlichkeit spürbar werden, erleben die Jüngsten eine ganz eigene Magie – beim Basteln, Lauschen und Warten auf den Weihnachtsmann.



ZWISCHEN GEGENWART UND GESCHICHTE

DIE GUTS-KAPELLE



Titelfoto links: ©Güterverwaltung Panker

Die Schlosskapelle in Panker verdankt ihre Entstehung dem Wunsch der landgräflichen Familie, auch auf dem Gut einen eigenen geistlichen Raum zu besitzen. Mit den häufigeren und längeren Aufenthalten in Panker gewann dieser Gedanke an Bedeutung, bis er 1891 unter Landgraf Alexander Friedrich konkrete Gestalt annahm. Nach Erteilung der Genehmigung wurde der Bau in Auftrag gegeben und nach den Plänen des Lütjenburger Architekten Johannes Heinrich F. Griebel ausgeführt.

Schon die Lage der Kapelle verweist auf ihren besonderen Rang innerhalb des Ensembles. Sie wurde auf einer kleinen Anhöhe nördlich des Schlosses errichtet und fügt sich bis heute auf bemerkenswerte Weise in die Gesamtanlage ein: Üblicherweise sind Kirchen und Kapellen nach Osten ausgerichtet. Der Altar liegt im Osten und die Gemeinde blickt symbolisch zum Sonnenaufgang.

Auf Gut Panker wurde eine abweichende Ausrichtung vorgenommen: Die Schlosskapelle hat eine Südost-Nordwest-Ausrichtung, und der Altar steht auf der Nordwestseite. Als Gründe werden die Einbindung in die Gesamtanlage, der Untergrund und auch der bei Errichtung schon vorhandene Weg einer ehrwürdigen Baumreihe genannt, der die Lage offenbar stark vorgegeben hat.

Im Inneren setzte sich dieser Anspruch, etwas Besonderes zu erschaffen, fort. Die 1892 bei Walcker in Ludwigsburg

gefertigte Orgel zeugt von dem hohen Qualitätsbewusstsein, das den Bau von Anfang an prägte. Mit dieser Orgel besitzt die Schlosskapelle ein Instrument aus einer der bedeutendsten deutschen Orgelbauwerkstätten des 19. Jahrhunderts. Walcker-Orgeln sind für ihren farbigen, romantischen Klang berühmt und gelten heute als besonders wertvolle Zeugnisse der Musik- und Kulturgeschichte. Auf Gut Panker ist eine der letzten Walcker-Orgeln in ihrer ursprünglichen Form unverändert erhalten. In den Jahren nach der Einweihung war die Kapelle fest in das geistliche und gesellschaftliche Leben des Gutes eingebunden. Regelmäßige Gottesdienste, das Geläut vor Beginn und das Orgelpräludium verliehen dem Ort eine Feierlichkeit, die seinem architektonischen Charakter entsprach.

Heute hat die Schlosskapelle eine andere, nicht minder reizvolle Funktion. Zwar finden keine regelmäßigen Gottesdienste mehr statt, doch für ausgewählte Anlässe steht sie weiterhin offen. Vor allem ist sie ein Ort für Hochzeiten von besonderer Schönheit. Die Geschichte, die Gestaltung des Kirchenraumes und die Proportion der Schlosskapelle bilden dabei den ganz besonderen Rahmen.

Und auch Lesungen finden in der Kapelle immer wieder statt und so ist sie ein Ort, an dem sich Vergangenheit und Gegenwart auf sehr natürliche Weise begegnen.



JA, ICH WILL

Die Schlosskapelle bietet mit ihrer besonderen Architektur und historischen Ausstattung einen stilvollen Rahmen für Trauungen in außergewöhnlicher Atmosphäre.

Foto: © Maren Pokroppa



© LTM

VORWEIHNACHTLICHE ERLEBNISSE IN DER REGION

WO WEIHNACHTEN ZUHAUSE IST

Wenn der Norden nach Mandeln, Tannengrün und Glühwein duftet, beginnt rund um Gut Panker eine ganz besondere Zeit. Historische Güter und die festlich geschmückte Altstadt Lübecks laden zu stimmungsvollen Weihnachtsmärkten und winterlichen Entdeckungen ein.



© LTM



© LTM

LÜBECK

Lübeck gilt als die "Weihnachtsstadt des Nordens"! Die malerische Altstadt der Hansestadt Lübeck erstrahlt ab 23. November 2026 wieder im vorweihnachtlichen Lichterglanz und lädt bis zum 30. Dezember zu einem Bummel über die berühmten Lübecker Weihnachtsmärkte in historischer UNESCO-Welterbe-Kulisse ein. Angefangen hat alles schon 1648, als urkundlich belegt erstmalig ein Weihnachtsmarkt am Fuße des Lübecker Rathauses Einzug hielt. Heute verzaubern insgesamt elf Weihnachtswelten die Gäste und Einheimischen.

Offiziell eröffnet wird die Weihnachtsstadt am 23. November mit dem "Adventsleuchten" in St. Marien und der anschließenden Lichterprozession durch die Straßen der Altstadt.

Weihnachtsstadt Lübeck:
Vom 23. November bis 30. Dezember 2026

Öffnungszeiten:
Sonntag bis Donnerstag von 11-21 Uhr
Freitag & Samstag von 11-22 Uhr

luebeck-tourismus.de

PRONSTORFER WEIHNACHT

Zur 34. Pronstorfer Weihnacht öffnen sich auch dieses Jahr wieder auf Gut Pronstorf Torhaus, Kutschstall, Hafferscheune, Kuhstall und Co. Und werden zur Bühne für kunstvolles Handwerk und besondere Geschenkideen.

Ein Blickfang mit Gänsehaut-Garantie ist das barocke Herrenhaus von 1728: In der Adventszeit wird es zum großen Adventskalender, mit 24 golden nummerierten Fenstern und roten Schleifen, die den Zauber der Erwartung erzählen.

Termine im November 2026:
13.-15.11. • 20.-22.11. • 27.-29.11.
Geöffnet jeweils von 11 - 18 Uhr

Termine im Dezember 2026:
04.-06.12. • 11.-13.12.
Geöffnet jeweils von 11 - 18 Uhr

Eintritt:
Freitag: 6,00 € • Samstag & Sonntag: 8,00 €

gutpronstorf.de

GUT STOCKSEEHOF

Der Weihnachtsmarkt auf Gut Stockseehof ist einer der größten und schönsten Adventsmärkte in Schleswig-Holstein.

Im Advent verwandelt sich das Gut in eine kleine Weihnachtswelt: Lichterketten in den alten Alleen, Pagodenzelte, leuchtende Tannen und der Duft nach Mandeln, Orange und Glühwein. An den Ständen warten Kunsthandwerk, Schmuck, Antikes, Deko, Wohnaccessoires, Bücher und schöne Geschenkideen.

28. November bis 13. Dezember 2026

Täglich geöffnet von 11-18 Uhr

Eintritt:
Montag bis Freitag: 5,00 € • Samstag & Sonntag: 10,00 €

stockseehof.de



WEIHNACHTSGUT

Am 4. Advent findet auch dieses Jahr wieder das beliebte WeihnachtsGUT mit Freunden auf Gut Panker statt: Kulinarisches zum Aufwärmen, Künstlerisches zum Entdecken, Musik für die Seele und überall kleine weihnachtliche Überraschungen.

Auf dem Dorfplatz, beim großen Weihnachtsbaum serviert das Team des Hotel & Restaurant Ole Liese eine feine Auswahl an weihnachtlichen Speisen und Getränken, genau richtig für eine Pause zwischen dem Bummel übers WeihnachtsGUT.

Samstag gehört den Familien: mit Bastel- und Märchenstunden für die Kleinsten und vielleicht schaut, mit etwas Glück, auch wieder der Weihnachtsmann vorbei.

Sonntag, am 4. Advent, wird es musikalisch: mit Lesungen, weihnachtlichen Klängen der Kurrende-Bläser und um 17:00 Uhr dem Höhepunkt: PANKER CANTAT, dem gemeinsamen Singen am Weihnachtsbaum vor der Alten Meierei, begleitet vom Akkordeon.

19. & 20. Dezember 2026 von 11-17 Uhr

aufgutpanker.de/gutstermine



FESTTAGS-ARRANGEMENTS

Wenn der Winter Gut Panker in sanftes Licht taucht und es draußen früher still wird, beginnt in der Ole Liese jene Zeit des Jahres, die nach Ruhe, Genuss und festlichen Stunden verlangt.



Die Festtage zeigen sich hier von ihrer schönsten Seite: mit winterlicher Stimmung, liebevoll gedeckten Tischen, feinen Menüs und der Einladung, für einen Moment aus dem Trubel auszusteigen. Zwischen Ostseeküste, heimeliger Behaglichkeit und der besonderen Atmosphäre des festlich geschmückten Hauses wird das Hotel & Restaurant Ole Liese zum Rückzugsort für alle, die Advent und Weihnachten mit Sinn für das Schöne erleben möchten.

Besonders stimmungsvoll ist der 4. Advent auf Gut Panker. Dann laden die Boutiquen und das Hotel & Restaurant Ole Liese zu einem festlichen Wochenende ein, das nach Tannengrün, Gewürzen und heißem Glühwein duftet. An der geschmückten Weihnachtshütte wird Wildragout aus der eigenen Jagd serviert, später versammelt man sich am Weihnachtsbaum, singt gemeinsam Weihnachtslieder und stimmt sich in aller Ruhe auf die bevorstehenden Festtage ein. Es sind diese unaufgeregten, schönen Momente, die in Erinnerung bleiben.

Auch die Weihnachtstage selbst tragen im Hotel & Restaurant Ole Liese eine besondere Handschrift. Wenn die Welt draußen leiser wird, kommen hier feine regionale Produkte, klassische Gerichte und eine Atmosphäre zusammen, die Wärme und Gelassenheit ausstrahlt. Nach einem festlichen Essen noch ein gutes Glas Wein, ein langer Abend in winterlicher Stimmung, vielleicht ein Spaziergang durch die klare Luft Schleswig-Holsteins: Mehr braucht es oft nicht für ein Weihnachtsgefühl, das bleibt.

ALLE ARRANGEMENTS
Auf der Website ansehen & buchen



SILVESTER-ARRANGEMENT • 3 NÄCHTE

Aufenthalt vom 29.12.2026 bis 01.01.2027

- 3 Übernachtungen inkl. Frühstück
- 3-Gang Menü am 29.12.2026
- Gemütlicher Winterspaziergang mit Ostseeblick
- 3-Gang Menü mit Amuse-Bouche am 30.12.2026
- Kuchen und Kaffee im Guts-Café im Nachtwächterhaus am 31.12.2026
- Programm an Silvester ab 19:00 Uhr mit Champagner-Empfang sowie 6-Gang Menü, ab 23:55 Uhr wird das neue Jahr mit Champagner und Wunderkerzen auf der Terrasse begrüßt
- Langschläferfrühstück bis 12:00 Uhr am 01.01.2027

Preis pro Person im Doppelzimmer ab € 730,00

Verlängerungsnacht für € 99,00 pro Zimmer inkl. Frühstück

SILVESTER-ARRANGEMENT • 4 NÄCHTE

Aufenthalt vom 28.12.2026 bis 01.01.2027 oder 29.12.2026 bis 02.01.2027

- 4 Übernachtungen inkl. Frühstück
- Alle Leistungen wie beim Arrangement mit 3 Übernachtungen
- Zusätzlich: 3-Gang Menü am 28.12.2026 oder 01.01.2027

Preis pro Person im Doppelzimmer ab € 811,00

ENTSPANNT INS NEUE JAHR

Aufenthalt vom 01.01. bis 03.01.2027

- 2 Übernachtungen inkl. Frühstück
- Ole Liese Inklusivleistungen
- Neujahrsbrunch im Guts-Café im Nachtwächterhaus von 10:30 Uhr bis 14:00 Uhr
- An beiden Abenden 3-Gang Menü Chef Choice
- Spätabreise am 03.01.2027 bis 13:00 Uhr

Preis pro Person im Doppelzimmer ab € 366,00

ADVENTSWOCHENENDE

Aufenthalt von Freitag bis Sonntag in der Adventszeit

- 2 Übernachtungen inkl. Frühstück
- Weihnachtliches Gebäck bei Anreise auf dem Zimmer
- 3-Gang Menü Chef Choice an beiden Abenden
- Glühwein und Stollen im Guts-Café im Nachtwächterhaus

Preis pro Person im Doppelzimmer ab € 222,50

WEIHNACHTSZAUBER AUF GUT PANKER

Aufenthalt vom 23.12. bis 26.12.2026

- 3 Übernachtungen inkl. Frühstück
- Ole Liese Inklusivleistungen
- 3-Gang Menü am 23.12.2026
- Programm am Heiligabend ab 18:30 Uhr mit Sektempfang sowie 5-Gang Menü mit Weinbegleitung
- 4-Gang Menü am 25.12.2026

Preis pro Person im Doppelzimmer ab € 590,00

STILVOLL ANSTOSSEN



Winkeler Hasensprung Riesling Sekt

Festtage wollen gefeiert werden! Am liebsten stilvoll mit einem perfekten Sekt!

Den genießen Sie bestimmt am liebsten im Hotel & Restaurant Ole Liese! Wenn das leider dieses Jahr nicht klappen sollte, können Sie sich diesen besonderen Sekt auch nach Hause liefern lassen. Geliefert, eiskalt eingekühlt, und stilvoll serviert – und schon kanns losgehen: Die herbale Noten und die vollmundige Cremigkeit werden durch die feine Perlage hervorgehoben. In der Nase erinnert der Sekt an frischgebackenes Hefengebäck. Die Balance aus dezenter Mineralität und reifen, gelben Früchten beschert unserem Lagensekt eine herrliche Frische.

Der Grundwein für diesen Festtags-Sekt kommt aus der VDP. GROSSEN Lage Winkeler Hasensprung. Es fand eine 12-stündige Maischestandzeit statt, danach wurden die Trauben schonend abgepresst und kamen für 12 Monate ins große Holzfass.

Für die Verseltung lag er bis 2024 auf der Feinhefe, degorgiert wird er erst kurz vor der Auslieferung.



AUCH BESTELLBAR

Den Sekt servieren wir im Restaurant Ole Liese oder versenden ihn auch gerne direkt zu Ihnen nach Hause.



StrandGut

IM WINTER



AUSGABE 2027



KULINARIK: Rezepte aus der Schlossküche auf Gut Panker

LEBENSART: Die Kunst im Hotel & Restaurant Ole Liese

STIL: dürfen wir vorstellen? Unsere renovierten Zimmer!

Jetzt die nächste Ausgabe sichern:
Schreiben Sie an gut.leben@ole-liese.de



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

PvH Hospitality GmbH
Gut Panker
24321 Panker
Telefon: +49 (0) 4381 906 9-0
E-Mail: info@ole-liese.de
www.ole-liese.de
vertreten durch den Geschäftsführer:
Donatus Landgraf von Hessen

HANDELSREGISTER:

PvH Hospitality GmbH
Handelsregister: HRB KI9333 (Amtsgericht Kiel)
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer (USt-ID): DE 254642224

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 55 Rundfunkstaatsvertrag (RStV):

Martin Stockburger
c/o KONCEPT HOTELS Verwaltungs GmbH
Marie-Curie-Straße 8
51377 Leverkusen
info@koncepthotels.com

Bildgestaltung und Grafik

Daniela Erfurt

Redaktion und Autoren

Floria Landgräfin von Hessen, Lukas Schneider, Daniela Erfurt,
Martin Stockburger

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Haftung für Inhalte

Die Inhalte dieses Magazins wurden mit größter Sorgfalt erstellt.
Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte
kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Haftung für Links

Verweise und Links zu externen Webseiten liegen außerhalb
unseres Verantwortungsbereichs; auf deren Inhalte haben wir
keinen Einfluss.

Datenschutzhinweis

Informationen zum Datenschutz und zur Verarbeitung perso-
nenbezogener Daten im Rahmen dieser Publikation und bei der
Nutzung dieser Website finden Sie in unserer Datenschutzerklärung,
die online verfügbar ist unter <https://www.ole-liese.de/datenschutz>

BILDNACHWEIS

Titelbild: Christian-Hans Bültemeier
Innenseite Titel: PvH Hospitality
Seite 1 oben: Martin Stockburger
Seite 1 unten: Christian Horn
Seite 2/3: Christian-Hans Bültemeier
Seite 4: Michael Hotz, Christian Horn, Canva, privat,
Christian-Hans Bültemeier
Seite 5: Christian Horn
Seite 6-9: Christian Horn
Seite 11: Christian-Hans Bültemeier
Seite 12-13: Christian Horn
Seite 14: Christian-Hans Bültemeier
Seite 15: privat, Christian Horn
Seite 16-19: Richard von Haerth
Seite 20-25: Christian Horn
Seite 26: Christian Horn, Canva
Seite 27: privat, PvH Hospitality
Seite 28 links: Nils Bergmann
Seite 28 rechts: Julia Sedat
Seite 29-30: privat
Seite 31: PvH Hospitality
Seite 32: PvH Hospitality
Seite 33: Christian Horn
Seite 34-35: Christian Horn, PvH Hospitality
Seite 36/37: Christian-Hans Bültemeier
Seite 38-39: Christian-Hans Bültemeier, Canva
Seite 41: Iwantyounaked, Canva, Richard von Haerth
Seite 42: Richard von Haerth, Weingut Prinz von
Hessen
Seite 43: PvH Hospitality, Christian Horn, Canva
Seite 45-49: Maren Pokroppa
Seite 50: Canva, Christian Horn
Seite 52-55: LTM (Lübeck Travemünde Tourismus)
Seite 56-58: Christian-Hans Bültemeier
Seite 60: Christian-Hans Bültemeier
Seite 61: Richard von Haerth, Canva, privat
Seite 62/63: Christian-Hans Bültemeier
Seite 64: Richard von Haerth
Seite 65: Christian-Hans Bültemeier
Seite 66: Güterverwaltung Panker
Seite 67: Richard von Haerth
Seite 68: Maren Pokroppa
Seite 69-70: LTM (Lübeck Travemünde Tourismus)
Seite 71: Richard von Haerth
Seite 72: [instagram.com/_kuestenherz_](https://www.instagram.com/_kuestenherz_)
Seite 73: Canva
Seite 74: Canva
Seite 75: Richard von Haerth
Seite 76: PvH Hospitality
Seite 77-79: Christian Horn
Seite 80/81: Christian-Hans Bültemeier

Maren Pokroppa: www.marenpokroppa.de und
[instagram.com/maren_pokroppa_photographie](https://www.instagram.com/maren_pokroppa_photographie)
Christian Horn: www.fotografie-christian-horn.de und
[instagram.com/fotografiechristianhorn](https://www.instagram.com/fotografiechristianhorn)
Christian-Hans Bültemeier: www.fairlyexposed.com und
[instagram.com/chbueltemeier](https://www.instagram.com/chbueltemeier)

Gedicht Seite 2: Erich Fried, Am Meer
aus: Gesammelte Werke Gedichte und Prosa
Hrsg. Volker Kaukoreit und Klaus Wagenbach
© 1993, 1998, 2006 Verlag Klaus Wagenbach GmbH, Berlin



ERLEBNISSE STATT DINGE?
FINDEN SIE IN UNSEREM

GUTSCHEINSHOP



OLE-LIESE.DE





STILVOLLE ELEGANZ, KULINARISCHE EXTRAKLASSE & LUXUS FÜR DIE HAUT.

Seit 1797 ist das Hotel & Restaurant Ole Liese ein Magnet für Feinschmecker und Feingeister. Für Menschen, die Genuss und Kultur schätzen. Mit Persönlichkeit, Haltung und Qualität.

Diese Werte stehen auch für die Naturkosmetik-Linie I WANT YOU NAKED, die auf Gut Panker darauf wartet, einen kleinen Teil zu einem sehr besonderen Erlebnis beizutragen.



Fotos by KATERINA KEPKA

I WANT YOU NAKED

ALL NATURAL
SKINCARE



i-want-you-naked.com

Wie die Spitzenköche arbeiten wir mit großer Leidenschaft und mit besten, erlesenen Zutaten. In unserer Manufaktur entstehen so Pflegeprodukte, die kompromisslos natürlich, hochwirksam und sinnlich zugleich sind.

Wir arbeiten mit kraftvollen Pflanzenextrakten, kaltgepressten Ölen und hochdosierten Aktivstoffen – in purer Qualität, ohne synthetische Zusätze,

ohne Füllstoffe. Jedes Produkt wird von Hand gefertigt. Echter Luxus für die Haut.

Wir sind stolz, Teil der eindrucksvollen Geschichte auf Gut Panker zu sein, und wünschen allen Gästen im Hotel & Restaurant Ole Liese einen unvergesslichen Aufenthalt und viel Freude mit der I WANT YOU NAKED Naturkosmetik.

Aline + Jörg Weyer

