

Presseinformation

Geschmackvoller Start ins neue Jahr:

Kulinarische Event-Highlights im Hotel & Restaurant Ole Liese

FRANKFURT AM MAIN/GUT PANKER, 15. Januar 2025 (w&p) – Genuss neu definiert: Das Hotel & Restaurant Ole Liese auf Gut Panker hat sich in den vergangenen Monaten in puncto Gastronomie neu aufgestellt – aus ursprünglich zwei Restaurants wurde ein kulinarischer Hotspot, der gehobene, klassisch-deutsche Küche und feinste Gourmet Kulinarik unter einem Dach vereint. Verantwortlich für die Geschicke in der Küche zeichnet der neue Küchenchef Johannes Sommer. Unter Federführung von Geschäftsführer und Küchenpatron Tobias Dittrich haben die beiden das kulinarische Konzept in der Ole Liese auf ein neues Level gehoben und einen Ort für alle Freunde guter Kulinarik geschaffen – egal, ob omnivor oder vegetarisch. Eine besondere Rolle spielt der hauseigene Küchengarten, der verschiedene Kräuter und Gemüsesorten für die einfallsreichen Kreationen liefert. Wie die neue Küchenphilosophie des Hauses auf den Tellern aussieht und vor allem schmeckt, können Gäste direkt zu Beginn des Jahres eindrucksvoll erfahren: Gleich mehrere Event-Highlights eröffnen aufregende Geschmackswelten und geben dem neuen Küchenteam die Möglichkeit, ihr Können unter Beweis zu stellen. Um welche Veranstaltungen es sich dabei genau handelt, lesen Sie hier:

Four-Hands-Dinner: Zwei Köche, vier Hände, ein Abend voller Genuss

Mit dem Four-Hands-Dinner wartet am 25. Januar gleich ein wahres kulinarisches Meisterwerk auf alle Feinschmecker und (angehenden) Gourmets: Küchenchef Johannes Sommer und Geschäftsführer Tobias Dittrich – einst jahrelang selbst Küchenchef und heute Küchenpatron - vereinen ihre kulinarische Expertise und Kochkunst in einem einmaligen Event. Die beiden präsentieren ein gemeinsames Sechs-Gang-Menü, das ihre individuellen Stile, Aromen und Techniken kombiniert. Jeder Koch trägt mit drei Gängen zu dem Erlebnis bei, wobei jeder seine eigene Handschrift einbringt. Johannes Sommer präsentiert geeiste Foie Gras mit einem lauwarmen Ragout von Quitten, glasierten Rosenkohlblättern und einer Blaumohn-Vinaigrette, gebeizte Fjordforelle im Kräutermantel mit grilliertem Romanasalat und Sanddorncreme, knackigem Fenchel und Buttermilch sowie Etouffé Taubenbrust mit Variation von Roter Beete und Birne und einer Beurre Rouge mit Wacholder. Tobias Dittrich wiederum serviert kross gebratenen Adlerfisch mit Süßkartoffelcreme, Meeresböhnchen und Mockturtle-Jus, Zweierlei vom Rind mit Kürbispüree, Vulkanspargel, Buchenraslingen und einer Jus mit schwarzen Walnüssen und Bretonisches Sablé mit lauwarmem Kompott von Rubinette Äpfeln, Karamellsauce und Schmandeis. Jeder einzelne Gang entführt die Gäste auf eine geschmackliche Entdeckungsreise – auf Wunsch ist auch eine passende Weinbegleitung möglich.

115,00 € p.P. (155,00 € inkl. Weinbegleitung)

Dinner am Valentinstag: Romantisch Dinieren bei Kerzenschein

Turteltäubchen aufgepasst: Für alle Liebenden wird die Ole Liese am 14. Februar zum Place-to-be. Pünktlich zum Valentinstag kreierte das Küchenteam um Johannes Sommer ein romantisches Drei-

Gang-Menü inklusive Aperitif, das die Bedeutung dieses besonderen Tages stilvoll unterstreicht. Zusammen mit speziell gedeckten Tischen, sanftem Kerzenschein und leiser Hintergrundmusik entsteht eine magische Atmosphäre, die nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch das Herz berührt.

79,00 € p.P.

Luxus Whisky Tasting: Edle Tropfen unter professioneller Anleitung verköstigen

Whisky ist nicht einfach irgendeine Spirituose – Whisky ist ein Lebensgefühl! Durch seine vielschichtigen Aromen und die kunstvolle Handwerkskunst bei der Herstellung begeistert das Getränk seit Jahrhunderten Feinschmecker rund um den Globus. Mit jedem Schluck entfaltet sich eine Welt von Geschmacksnoten, die von süß und fruchtig bis hin zu rauchig und kräftig reichen. Am 15. Februar haben Gäste in der Ole Liese im Rahmen des ersten Luxus Whiskey Tastings die Möglichkeit, selbst in den Genuss von hochwertigem Whiskey zu kommen und dazu noch alles Wissenswerte rund um die Spirituose zu erfahren. Dafür ist Experte Ralf Splettstößer von Loch Mor Spirits aus Eutin zu Gast auf Gut Panker. Im Gepäck hat er fünf außergewöhnliche Whiskys, die von einem exquisiten Vier-Gang-Menü aus der Küche der Ole Liese begleitet wird. Dieses startet mit geräuchertem Saiblingsfilet aus dem Selenter See mit Selleriepüree, feinen Bittersalaten, frischen Kräutern und Balsamico-Vinaigrette, gefolgt von einem Maronenschaumsüppchen mit Feigenpanzerotti. Als dritter Gang wird rosa gebratenes Reh vom Hessenstein mit Flower Sprouts, Kletze-Schupfnudeln und Molejus serviert, bevor der Abend mit bei Creme Bruleé mit Zwetschgenröster und Whisky-Buttereis langsam ausklingt.

129,90 € p.P.

Küchenkarussell: Zwei Spitzenköche zu Gast in der Ole Liese

Kulinarisch im wahrsten Sinne rund geht es beim Küchenkarussell am 9. März: Mit Christopher Weigel und Christian Mittermeier begrüßen Johannes Sommer und Tobias Dittrich gleich zwei hochdekorierte Spitzenköche in der Ole Liese. Die Gäste dürfen sich auf jede Menge Kochexpertise freuen: Christopher Weigel lernte einst bei Starkoch Heinz Wehmann im Landhaus Scherrer in Hamburg und ist aktuell Küchenchef im Restaurant Clara in Erfurt, wo er sich mit seinem Team zuletzt sogar einen Michelin Stern erkochen konnte. Auch Christian Mittermeier ist seit vielen Jahren leidenschaftlicher Gastronom und verfügt über weitreichende Erfahrung in der Gourmetküche. Sein Restaurant Mittermaier in Rothenburg ob der Tauber wurde 2024 ebenfalls mit einem Stern im Guide Michelin bedacht. Gemeinsam sorgen die Köche für einen unvergesslichen Abend und bereiten ein außergewöhnliches Sechs-Gang-Menü zu, das ihre kreativen Kochphilosophien geschmackvoll vereint.

140,00 € p.P. (195,00 € inkl. Weinbegleitung)

Die einzelnen Arrangements können über den [Online-Shop](#) der Ole Liese gebucht werden. Alternativ werden Reservierungen auch telefonisch unter +49 6173 32709 22 oder via Mail an reservations@ole-liese.de entgegengenommen.

Über das Hotel & Restaurant Ole Liese

Eingebettet in die grünen Weiden des idyllischen Gut Panker in der Holsteinischen Schweiz ist die Ole Liese der perfekte Ausgangspunkt für einen Ostseeurlaub mit der ganzen Familie oder ein Genießer-Wochenende. Die 23 Zimmer und Suiten befinden sich in einem charmanten Gebäudeensemble aus dem 18. Jahrhundert und sind im nordischen Landhausstil liebevoll und individuell eingerichtet. Gastronomische Höhepunkte erleben die Gäste im gleichnamigen Restaurant Ole Liese, das klassisch-bodenständige, aber gehobene deutsche Küche und fantasievolle Gourmetkulinarik auf höchstem Niveau vereint. Viele der in der Küche verwendeten Gemüse-, Kräuter- und Obstsorten werden im hauseigenen, 3.000 Quadratmeter großen Küchengarten angebaut. Die Ole Liese gehört seit 2020 zum Portfolio der Unternehmensgruppe Prinz von Hessen. Mehr Informationen unter www.ole-liese.de.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier | Fanni Albrecht
Wilde & Partner Communications
Tel. +49 (0)89 – 17 91 90 30
prinzvonhessen@wilde.de