

## Presseinformation

**„Ein Rückzugsort für alle, die Spaß an Kulinarik haben“:**

**Neues gastronomisches Konzept in der Ole Liese – Gehobene Wirtshausküche trifft auf Gourmet-Genuss**

FRANKFURT AM MAIN/GUT PANKER, 02. Dezember 2024 (w&p) – Das Hotel & Restaurant Ole Liese auf Gut Panker ist weit über den hohen Norden hinaus bekannt für seine vorzügliche Gastronomie. Unter der Leitung des neuen Hoteldirektors Tobias Dittrich und der Federführung des neuen Küchenchefs Johannes Sommer präsentiert das Hotel nun ein rundum überarbeitetes, kulinarisches Konzept: Die Ole Liese Wirtschaft und das Gourmetrestaurant 1797 wurden zu einem Restaurant zusammengelegt, das die Gäste ab sofort unter dem Namen **Ole Liese** empfängt. Mit dem Ende der räumlichen Trennung geht auch eine Verschmelzung der beiden Philosophien einher – bodenständige, aber gehobene Wirtshausküche auf der einen wird ergänzt durch exquisite Gourmetküche auf der anderen Seite. So entsteht ein kulinarisch anspruchsvoller Rückzugsort, der sämtliche Geschmäcker bedient und die Gäste in zwanglosem, familiärem Ambiente zusammenkommen lässt.

„Mit dem neuen Restaurantkonzept schaffen wir eine Wohlfühloase für alle Freunde des guten Geschmacks“, so Hoteldirektor Tobias Dittrich. „Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft und möchten den Gästen einfach eine schöne Zeit bescheren. Bei uns ist jeder willkommen und das gemeinsame Miteinander steht – neben feiner Kulinarik – immer im Fokus.“

Küchenchef Johannes Sommer ergänzt: „Wir verbinden klassische, gehobene Wirtshausgastronomie mit Gourmetelementen und behalten dabei das Credo bei, das die Ole Liese kulinarisch groß gemacht hat – Regionalität mit Weltoffenheit. Dabei ist für mich klar: Wer Erfolg in der Küche haben will, muss als Team funktionieren. Deswegen setzen wir auf einen guten Zusammenhalt innerhalb der Belegschaft und versuchen gemeinschaftlich den Gästen eine möglichst schöne und geschmackvolle Zeit bei uns zu bieten.“

Das Restaurant Ole Liese zeichnet sich durch sein liebevoll gestaltetes Interieur und seinen einzigartigen Charme aus. Kulinarisch stellt es einen regionalen, nachhaltigen Ansatz mit Produkten ausgewählter, lokaler Erzeuger in den Vordergrund, ohne sich außergewöhnlichen Zutaten aus der ganzen Welt zu versperren. Auch der hauseigene Küchengarten spielt nach wie vor eine besondere Rolle und liefert verschiedene Kräuter, Gemüsesorten und mehr. Die Weinkarte präsentiert sich überwiegend deutsch-europäisch und unterstreicht damit den Ansatz der Gerichte.

Anders als bisher haben die Gäste im Rahmen des neuen kulinarischen Ansatzes in der Ole Liese die Wahl zwischen gehobenen Wirtshausgerichten und – ab 4. Dezember - exquisiter Gourmetküche. Während das Küchenteam so zum einen bodenständige Klassiker der deutschen Küche auf höchstem Qualitätsniveau serviert, kommen auch Freunde der Haute Cuisine mit exklusiven, Sterneverdächtigen Kreationen voll auf ihre Kosten. Die klassische Karte umfasst zwei sorgsam kuratierte Menüs mit je vier Gängen: Die Version Liese's „Garten“ lässt mit gebratenen Artischocken, Steckrüben-Consommé, gegrilltem und geschmortem Spitzkohl und einem Scheiterhaufen von Apfel und Mandel Veggie-Herzen höher schlagen. Das Menü Ole's „Wirtschaft“ besticht mit traditionellen Köstlichkeiten

wie Rinderzunge, samtiger Spitzkohl-Veloute mit einer Zander-Teigtasche, Brust und Keule von der Oldenburger Ente und Creme Brûlée. Die einzelnen Gerichte beider Menüs können auch à la carte bestellt werden. Abgerundet wird die Karte durch weitere Klassiker wie Reh aus heimischer Jagd, Königsberger Klopse und Wiener Schnitzel.

Das Gourmetmenü wiederum, das das Angebot in Kürze erweitert, glänzt mit aufwendigen, fantasievollen Kompositionen und feiert kulinarische Hochkultur. Bislang war das Menü ausschließlich in den Sommermonaten erhältlich – jetzt kommen die Gäste das ganze Jahr über in den Genuss der einzigartigen Kreationen. Die verschiedenen Gänge wechseln regelmäßig und berücksichtigen saisonale Highlights. Auch beim Gourmetmenü sind sämtliche Gerichte einzeln bestellbar - es gilt jedoch zu beachten, dass das komplette Menü ausschließlich tischweise serviert wird.

Das Restaurant Ole Liese ist zwischen Mittwoch und Sonntag geöffnet – von 13 bis 14 Uhr gibt es eine kleine Mittagskarte, zwischen 13 und 17 Uhr werden Kaffee und hausgemachte Kuchen und Waffeln serviert. Ab 18 Uhr können Gäste zwischen den drei Menüs wählen oder à la carte bestellen. Eine Reservierung im Vorfeld wird empfohlen. Buchungen sind telefonisch unter +49 (0)4381 – 906 90 oder per Mail an [reservations@ole-liese.de](mailto:reservations@ole-liese.de) möglich.

#### **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. Kulinarische Höhepunkte erleben die Gäste im gleichnamigen Restaurant Ole Liese, das bodenständige, aber gehobene Wirtshausküche mit deutschen Klassikern und fantasievolle Gourmetküche 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](http://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](mailto:prinzvonhessen@wilde.de)