

## Presseinformation

### Symbiose aus gehobener Wirtschaftsküche und Haute Cuisine:

### Johannes Sommer ist neuer Küchenchef im Hotel & Restaurant Ole Liese

FRANKFURT AM MAIN/GUT PANKER, 26. November 2024 (w&p) – Kulinarische Neuausrichtung auf Gut Panker: Mit Johannes Sommer präsentiert das traditionsreiche Hotel & Restaurant Ole Liese einen neuen Küchenchef, der zusammen mit Hoteldirektor und Küchenpatron Tobias Dittrich ab sofort für die gastronomischen Geschicke des Hauses verantwortlich zeichnet. Mit dem neuen Chef am Herd hält auch ein überarbeiteter kulinarischer Ansatz in der Ole Liese Einzug: Die ehemals zwei Restaurants, die Ole Liese Wirtschaft und das Gourmetrestaurant 1797, firmieren zu einem genussvollen Rückzugsort, dem Restaurant Ole Liese. Hier vereint das Küchenteam in entspannter Atmosphäre gehobene Wirtschaftsküche und exquisite Haute Cuisine zu einer besonderen Symbiose, die alle Freunde feiner Kulinarik gleichermaßen anspricht.

Johannes Sommer ist geborener Schleswig-Holsteiner und arbeitet bereits seit 2011 in der Gastronomie. Nach seiner Berufsausbildung zum Koch mit anschließender Festanstellung als Commis de Cuisine im a-Rosa Resort Travemünde folgten mehrere Jahre im Weissenhaus Grand Village Resort & Spa, wo er sich bis zum Demi Chef de Partie hocharbeitete. Über verschiedene Stationen in hochklassigen Küchen, darunter das Strandhotel Fofana in Timmendorfer Strand, das Restaurant Favola in Lübeck und das Budersand Hotel auf Sylt, gelangte er 2021 ins Romantik Hotel zur Schwane in Volkach und lernte dort von Starköchin Cornelia Fischer. Zuletzt war er als Souschef im Liberty Hotel Bremerhaven tätig, bevor er im Herbst dieses Jahres das kulinarische Zepter im Hotel & Restaurant Ole Liese übernahm.

„Ich bin in Schleswig-Holstein groß geworden, insofern war mir die hervorragende Gastronomie der Ole Liese schon immer ein Begriff. Umso mehr freue ich mich auf die Herausforderung“, so der neue Küchenchef. „In meiner Position als Chef de Cuisine möchte ich die grundlegende kulinarische Philosophie des Hauses, regional, nachhaltig und gleichzeitig weltoffen zu kochen, nicht verändern, sehr wohl jedoch schärfen. Wir wollen einen Ort schaffen, an dem sich jeder Feinschmecker und jede Feinschmeckerin zuhause fühlt – ob bei klassischer, gehobener Wirtschaftsküche oder mit exquisiter Haute Cuisine. Um unseren Gästen ein möglichst perfektes Erlebnis zu bieten, setze ich in der Küche auf positive Kommunikation und starken Zusammenhalt sowie Teamwork – nur so können wir am Ende außergewöhnlich gute Gerichte auf die Teller bringen.“

Hoteldirektor Tobias Dittrich ergänzt: „Wir sind sehr glücklich darüber, mit Johannes Sommer einen neuen Küchenchef für die Ole Liese gefunden zu haben, der nicht nur auf langjährige Erfahrung in der Gastronomie zurückblicken kann, sondern auch jede Menge frische Ansätze und Ideen mitbringt. Wir sind überzeugt davon, dass er der richtige Mann für die konzeptionelle Neuausrichtung unseres Hauses ist und den Ruf der Ole Liese als ‚Place to be‘ für alle, die gute Kulinarik schätzen, weiter stärken wird.“

### **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)