

Presseinformation

Historisches Gebäude auf Gut Panker erwacht zu neuem Leben:

Eröffnung des Guts-Cafés im Nachtwächterhaus

GUT PANKER, 12. Dezember 2025 (w&p) – Das Hotel & Restaurant Ole Liese auf Gut Panker erweitert sein gastronomisches Angebot um einen besonderen Ort: Am 19. Januar 2026 öffnet das Guts-Café im Nachtwächterhaus seine Türen. Das historische Gebäude von 1802, einst Wohnhaus des Hegereiters und später des Nachtwächters, wurde umfassend saniert und mit viel Liebe zum Detail in ein Café verwandelt.

„Mit dem neuen Guts-Café im Nachtwächterhaus hauchen wir einem der historischen Gebäude auf Gut Panker neues Leben ein“, so Landgraf Donatus von Hessen, Vorsitzender der Hessischen Hausstiftung. „Es freut mich sehr, dass dieser besondere Ort erstmals für Gäste zugänglich ist und das gastronomische Angebot auf Gut Panker erweitert.“

Ein Ort mit Geschichte und Charakter

Das Nachtwächterhaus gehört zu den ältesten Gebäuden des Guts. Überliefert ist, dass der Nachtwächter zwischen 21 und 4 Uhr mit Horn und Uhr seine Rundgänge machte. Diese Geschichte spiegelt sich auch in der heutigen Gestaltung wider. Verantwortet wurde das Interior Design von Landgräfin Floria von Hessen und der Innenarchitektin Rosa Badenes, die neue Möbel mit historischen Stücken und Kunst aus dem Besitz des Hauses Hessen kombinierten. Entstanden ist ein warmes, einladendes Ambiente, das den besonderen Charme des Hauses unterstreicht.

Eröffnung am 19. Januar 2026: Genuss für alle Besucher des Guts

Im neuen Guts-Café im Nachtwächterhaus werden täglich von 11:00 bis 17:00 Uhr Kaffeespezialitäten, hausgemachte Kuchen und Torten sowie kleine Speisen und regionale Spezialitäten serviert. Die Lage im Herzen von Gut Panker macht das Café zu einem idealen Ziel für Spaziergänger, Ausflügler, Radfahrer und Gäste aus der Region. Gleichzeitig eignet sich das Haus für private Feiern wie Hochzeiten und Geburtstage.

Kulinarische Highlights im ersten Halbjahr 2026

Mit dem Guts-Café im Nachtwächterhaus startet auch ein neues kulinarisches Programm, das sich durch regionale Qualität und saisonale Inspiration auszeichnet:

Sonntags-Brunch auf Gut Panker

Ab 1. Februar 2026 findet jeden Sonntag ein reichhaltiger Brunch statt, der den Duft von frischem Brot, Kaffee und regionalen Produkten mit der besonderen Atmosphäre des Guts-Cafés verbindet. Honig von Gut Panker, hausgemachte Marmeladen, Räucherfisch aus dem Selenter See und zahlreiche Lieblingsgerichte sorgen für ein Buffet, das nach Zuhause schmeckt.

Das Festmahl auf Gut Panker

Darüber hinaus lädt das Guts-Café ab 6. Februar 2026 jeden Freitagabend zu einem Genießer-Buffer ein, das typische Spezialitäten der Saison aufgreift. Von herzhaften Wintergerichten wie Grünkohl oder Wildragout bis hin zu Frühlingsklassikern wie Spargel oder Hechtklößchen spannt sich der kulinarische Bogen über das gesamte erste Halbjahr 2026.

Kuchenbuffet am Montagnachmittag

Für einen süßen Start in die Woche sorgt, ebenfalls ab Februar, das große Kuchenbuffet. Während an allen Wochentagen hausgebackene Torten, Tartes und Blechkuchen aus der Backstube der Ole Liese serviert werden, beginnt die Woche mit einem großzügigen Kuchen-Buffer zum Festpreis.

Feiertage und besondere Anlässe

Das Guts-Café eignet sich ideal für familiäre Momente. Geburtstagskinder erhalten an ihrem Ehrentag ein Glas Riesling-Sekt des Weinguts Prinz von Hessen. Zu Ostern findet außerdem erstmals ein Feiertagsbrunch im Guts-Café statt, begleitet von einem Osterprogramm für Familien und saisonalen Spezialitäten am Festtagsbuffer.

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 in Schleswig-Holstein. 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 gutseigenen Küchengarten angebaut. 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