

Presseinformation

Sonntagsküche. Jeden Tag.

Neue kulinarische Handschrift im Hotel & Restaurant Ole Liese

GUT PANKER, 2. Februar 2026 (w&p) – Das Hotel & Restaurant Ole Liese auf Gut Panker stellt seine Küche neu auf: Ab Februar 2026 übernimmt Sascha Kurgan die Position des Küchendirektors und verantwortet künftig die gastronomische Ausrichtung des Hauses. Im Mittelpunkt steht eine Küche, die Handwerk, Regionalität und feine Aromen verbindet - nordisch-ehrlich, traditionsbewusst und zugleich zeitgemäß interpretiert. Das kulinarische Leitmotiv: Sonntagsküche. Jeden Tag.

Für Sascha Kurgan ist gute Küche kein großes Spektakel, sondern Ausdruck von Sorgfalt, Respekt vor dem Produkt und Freude am Detail. Seine Gerichte sind klar komponiert, saisonal gedacht und präzise gearbeitet. Im Mittelpunkt stehen regionale Zutaten, raffiniert und dabei stets bodenständig: „Ich koche so, wie man einen besonderen Sonntag verbringen möchte: mit den besten Zutaten, Zeit, Aufmerksamkeit und Lust auf Genuss“, so Kurgan. „Das Hotel & Restaurant Ole Liese bietet dafür den idealen Rahmen, warm und voller Charakter.“

Weitreichende Erfahrung aus der Spitzenküche

Sascha Kurgan bringt eine ausgeprägte Sterne-Vita mit nach Gut Panker. Stationen seiner Laufbahn führten ihn unter anderem ins Lorenz Adlon Esszimmer im Hotel Adlon Kempinski Berlin sowie ins Restaurant Vendôme im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg. Zuletzt war er als Chef de Cuisine der Sky Kitchen Berlin tätig, die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Seine Küche wurde mehrfach prämiert, unter anderem mit Auszeichnungen im Guide Michelin, Gault&Millau, Feinschmecker und Gusto Gourmetführer.

Kulinarische Weiterentwicklung mit Blick nach vorn

Im Zeitraum von April bis Juni 2026 wird die Küche der Ole Liese technisch umfassend modernisiert und auf den neuesten Stand gebracht. Während dieser Phase begrüßt das Haus seine Gäste mit einer verkleinerten Speisekarte im neu eröffneten Guts-Café im Nachtwächterhaus. Auch dort bleibt die Handschrift der neuen Küchenleitung spürbar: ehrliche Gerichte, saisonal geprägt, mit regionaler Verwurzelung. Mit der neuen kulinarischen Ausrichtung unterstreicht das Hotel & Restaurant Ole Liese den Anspruch, ein Ort für zeitlose Genussmomente zu sein - geprägt von Handwerk, Haltung und einem tiefen Verständnis für gute Küche.

Über das Hotel & Restaurant Ole Liese

Eingebettet in die grünen Weiden des idyllischen Gut Panker in der Holsteinischen Schweiz ist das Hotel & Restaurant Ole Liese der perfekte Ausgangspunkt für einen Ostseurlaub 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. Drei weitere Zimmer und Suiten befinden sich derzeit im Bau und erweitern das Angebot ab dem Sommer 2026. 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