

## Presseinformation

### **Führungswechsel im Hotel & Restaurant Ole Liese:**

### **Lisa Schmitz ist neue Gastgeberin in dem Hideaway auf Gut Panker**

FRANKFURT AM MAIN/GUT PANKER, 10. Mai 2022 (w&p) – Das Hotel & Restaurant Ole Liese auf Gut Panker ist bekannt für seine persönliche Atmosphäre und ein engagiertes Team von leidenschaftlichen Gastgebern. Geführt wird das Haus, das zum Portfolio der Unternehmensgruppe Prinz von Hessen gehört, nach dem Weggang von Birthe Domnick durch Lisa Schmitz. Die 32-Jährige bringt zwölf Jahre internationale Branchenerfahrung und eine fundierte Expertise im Vertrieb mit und ist bereits seit 2017 im Unternehmen tätig. Für die neue Aufgabe zog sie von Kronberg in den hohen Norden.

Bei der Unternehmensgruppe Prinz von Hessen startete Lisa Schmitz als Sales & E-Commerce Manager für das Grandhotel Hessischer Hof in Frankfurt und wechselte zügig als Cluster Account Manager nach Kronberg in das damals neu gegründete Commercial Office unter der Leitung von Tina Groth-Müller. 2019 folgte die Beförderung zur Director of Sales für die Hospitality Sparte der Unternehmensgruppe Prinz von Hessen und damit verbunden die vertriebliche Verantwortung für das Schlosshotel Kronberg und das Hotel & Restaurant Ole Liese.

Die Grundlage für ihren beruflichen Werdegang legte die gebürtige Rheinländerin mit dem Bachelor of Business Administration in Hotel Management an der Hotel Management School Maastricht, Niederlande. In der Folge war sie nach mehreren internationalen Hotelpraktika in Kapstadt und Washington D.C. in verschiedenen Funktionen für die Kempinski Hotels tätig – vom Marketing, E-Commerce & PR Coordinator für das Haus in Tirol über die temporäre Task Force für eine Hoteleröffnung in Venedig und die Zentrale der Hotelgruppe in Genf bis hin zum Assistant Marketing & E-Commerce Manager.

„Lisa Schmitz gehört zu unseren Nachwuchstalenten und es lag uns sehr am Herzen, die Nachfolge der Direktion in der Ole Liese aus den eigenen Reihen zu besetzen. Die individuelle Förderung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist eine zentrale Säule unserer betrieblichen Philosophie bei der Unternehmensgruppe Prinz von Hessen. Wir setzen alles daran, Kolleginnen und Kollegen langfristig für uns zu gewinnen und da ist es unerlässlich, interessante Zukunftsperspektiven und Aufstiegsmöglichkeiten zu bieten“, erklärt Tina Groth-Müller, Geschäftsführerin Hospitality bei der Unternehmensgruppe Prinz von Hessen, und ergänzt: „Gleichzeitig verabschieden wir uns bei Birthe Domnick, die nach 15 Jahren als Gastgeberin in der Ole Liese eine neue Herausforderung gesucht hat. Wir wünschen ihr für diesen Weg alles Gute und bedanken uns bei ihr und ihrer Familie für den wirklich großartigen Einsatz für die Ole Liese!“

### **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 in zwei Restaurants: Während die gemütliche Ole Liese Wirtschaft auf bodenständige deutsche Klassiker setzt, verzaubert Sternekoch Volker Fuhrwerk im Gourmetrestaurant 1797 mit fantasievoller Regionalküche auf höchstem Niveau. Viele der verwendeten Gemüse-, Kräuter- und Obstsorten werden im hauseigenen, 2.000 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 | Kristina Radtke  
Wilde & Partner Communications  
Tel. +49 (0)89 – 17 91 90 30  
[prinzvonhessen@wilde.de](mailto:prinzvonhessen@wilde.de)