

GOLF
AKTUELL

GOLF



AKTUELL

SPORT

EQUIPMENT

REISE

FITNESS

LIFESTYLE

www.golfaktuell.com

REISE

Exklusive
Golfoasen,
spektakuläre
Kulissen

Mobil

KOMPAKT, SPARSAM
UND MIT PLATZ

Training

KEINE ANGST
VOR SCHWIERIGEN
LAGEN

EQUIPMENT
**EISEN &
ANDERE NEUHEITEN
2011**

VON TIGER WOODS GEFEUERT:
Steve Williams

Der Caddie

Currywurst & Kaviar

Unser Bericht in der letzten Ausgabe von GOLFaktuell zur Clubgastronomie hat Wellen geschlagen – das Thema ist offensichtlich allgegenwärtig. **Was sich viele Golfer wünschen: Flexibilität und Qualität** beim kulinarischen Angebot, dazu ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Und das Fazit? Die Mehrheit ist mir ihrer Gastronomie durchaus zufrieden. Hier (teilweise gekürzt) einige Auszüge aus den vielen Leserzuschriften, die wir zu „Currywurst & Kaviar“ erhalten haben.

„Aus meiner Beobachtung kann ich sagen, dass viele Clubmitglieder nach der Golfrunde Richtung Parkplatz abbiegen, ohne in der Clubgastronomie gewesen zu sein. (...) Von der Clubgastronomie wünsche ich mir ein wenig mehr Flexibilität in der Speisekarte. Es müssen nicht Mengen an Speisen angeboten werden. Besser wäre es, dass ab und zu etwas Neues ausprobiert wird. (...) Dennoch bin ich mit der Gastronomie sehr zufrieden. Notorsche Nörgler gibt es auch bei uns!“

Ingo Bernien
GC Gut Grambek

„Es ist schon teilweise lustig, wie sich Mitglieder über Essen, Service und so weiter beschwerten und sich gleichzeitig sich damit rühmen, ihr Verzehr Guthaben vom letzten Jahr noch nicht genutzt zu haben. (...) Viel lieber berichte ich Ihnen über die gute Küche im GC Würzburg. Der Service ist sehr gut und freundlich.“

Paul Hupp
GC Würzburg

„Wir nehmen jede Woche am Herren-Golf teil. Auch wenn die Runde mal nicht optimal war, das gute Essen von Herrn Schal, dem Chefkoch, und der Service bauen uns wieder auf. Qualität, Auswahl, Preis und die Größe der Portionen stimmen.“

Familie Bäse
GC Hohe Klint, Cuxhaven

Imbissbuden-
Klassiker



„Wir, und da spreche ich vordergründig für meine sehr aktive Seniorenabteilung, sind mit unserer Clubküche sehr zufrieden. Insbesondere das Preis-Leistungs-Verhältnis ist nicht zu beanstanden. (...) Die Küche stellt in unterschiedlichen Speisekarten sowohl den anspruchsvollen Kunden mit ‚Kaviar‘ als auch den Golfer mit kleinem Hunger durch eine ‚Currywurst mit Pommes‘ zufrieden.“

Erhard Backes, Senior Captain
GC Haus Bey

„Unsere Gastronomie ist auf jeden Fall erwähnenswert, jetzt, seit dieser Saison endlich wieder! Die letzten Jahre ... da ist am besten Stillschweigen angesagt. Nun haben wir einen traumhaften Italiener! (...) Zu einer sportlichen Golfrunde gehört auch ein gepflegtes, kulinarisches Zusammensitzen und Genießen. Das findet man bei uns im GC Herzogenaurach glücklicherweise wieder.“

Claudia und Hermann Müller
GC Herzogenaurach



Gourmet-
Highlight

„Ich kann nur eines sagen: Unsere Küche ist grandios. Das wissen nicht nur Clubmitglieder, sondern auch Gäste zu schätzen. Hinzu kommt ein sehr freundlicher und kompetenter Service.“

Christina Wöhrle
GC Oberstauen

„Unsere Küche mit Christian Dutheil und seinem Sohn Pascal ist nicht nur super, sie ist einfach Spitze. Eine grandiose Mischung aus badischen, internationalen und französischen Spezialitäten. Rundum ein Genuss.“

Werner Magin
Baden-Hills

„Über Ihren Artikel musste ich einerseits schmunzeln, andererseits beschreibt er genau das Problem dieser Art von Gastronomie. (...) Wir bemühen uns wirklich, aber es sind immer genau die, die – wie Sie es so schön beschrieben haben – eh nur Würstel essen oder nur die Turnieressen verschlingen. (...) Genau das sind dann diejenigen, denen hinten und vorne nichts passt und die nur schimpfen, kritisieren und sogar mobben. (...) Jetzt aber bin ich soweit, dass ich meinen Pachtvertrag mit Ende der Saison kündige (...). Wir haben ca. 700 Mitglieder, davon kenne ich als Wirtin maximal 120!!!!“

Evelyn Gärtner
Golfplatz in Pischelsdorf, Oberösterreich

„Die Aussage Ihres zitierten soignierten Golfers („Ich habe schon oft sehr gut gegessen. Wenn das in einem Clubrestaurant nicht der Fall sein sollte – egal, ich komme ja wegen des Spielens.“) trifft im Kern die Aussage. (...) Die Golfgastronomie wird im Übrigen von Auswärtigen immer besser bewertet als von den eigenen Mitgliedern. Wie heißt es so schön: „Woanders schmeckt es immer besser ...“

Adriaan A. Straten
Golfclub Hahn

„Unser Küchenchef und Restaurantbetreiber, Herr Lothar Bugla, ist seit 1992 bei uns. Die Qualität und Vielfalt seiner Küche ist einmalig.“

Ursula Schreiber
GC Bad-Orb Jossgrund

„Sie haben mir aus dem Herzen gesprochen. Auch bei uns muss man zuerst durch den Parkplatz des Golfclubs gehen und kann die Auswahl der Autos bestaunen. Nur das Beste vom Besten. Im Club spricht mich unsere Gastronomin, eine Italienerin, an, um mir mitzuteilen, dass sie die Nudelgerichte mit Meeresfrüchten um einen Euro erhöht hat – und schon wird sie kritisiert. Wir sind bei den Turnieren mit der Auswahl der Speisen und dem Gebotenen sehr zufrieden.“

Dr. Albert Schmöger
Golfanlage Mangfalltal

„Die Köche der Clubs haben es wirklich nicht leicht. Auch ich habe den Eindruck, dass manche Golfer zwar für den Porsche gerne mal tief in die Tasche greifen, aber ansonsten eher Stacheldraht in der Tasche haben. Wie sonst lässt es sich erklären, dass ein Golferpaar 2 x 55 Euro Greenfee bezahlt, dann für 35,60 Euro gut isst und Zufriedenheit über die Küche äußert, sich dann aber auf 36,00 Euro rausgeben lässt! (...) Gott sei Dank können wir im GC Worpsswede mit unserer Küche sehr zufrieden sein.“

Herbert Schöne
GC Worpsswede

„Bravo, Ihr Artikel trifft genau ins Schwarze – leider! So verhalten sich leider die Clubmitglieder, meckern, selbst wenn, wie in unserem Club, ein ausgesprochen gutes Clubrestaurant geführt wird. Viele spüren auch nicht die Verpflichtung, durch ihren Verzehr zum Wohlergehen des Restaurants und seiner Qualität beitragen zu müssen. (...) Grotesk manchmal, wie beim Essen im Club gespart wird, im Gegensatz zum „dicken“ Auto oder den jährlich neuesten Top-Schlägern. Wir im Golfclub Achim haben großes Glück mit unserem Restaurant: Ein schönes Ambiente, ein Pächterehepaar aus dem Hotelfach, das sich (...) große Mühe für den Club gibt ...“

Klaus & Ursula Schneider, Stuhr
GC Achim

„Von der Clubgastronomie in meinem Club, GC Neuhof, kann ich nur Gutes berichten. Natürlich gibt es, wie Sie auch in Ihrem Beitrag berichten, auch bei uns die ewigen Nörgler ... Portionen zu groß, zu klein, zu teuer etc. Aber ein Großteil der Mitglieder weiß, in welcher glücklicher Lage wir uns befinden. Unser Küchenchef, Herr Achim Bierl, war früher in Sternerrestaurants tätig. Und so können wir von seinem Verständnis für ehrliche Küche profitieren. (...) Wenn ich einen ganzen Monat immer in einem Restaurant essen müsste, die Wahl würde auf meinen Club fallen.“

Karlheinz Schimpf
Golfclub Neuhof

Ein schlafender Riese

Alexander Freiherr von Spoercken gehen die Ideen in Sachen Golf nicht aus. Die neuesten „Kinder“ des Vorstandsvorsitzenden der Clubhaus AG: GolfCity und Hotels auf dem Golfplatz.

Mit Lüdersburg und Nippenburg gehören zwei formidable Golfanlagen zum Portefeuille der Clubhaus AG. Zum Bereich „Produkte & Services“ gehören Fernmitgliedschaften, Vorteilskarten und Online-Services. Alexander von Spoercken: „Mit unseren vielfältigen Angeboten wollen wir möglichst vielen Menschen den Zugang zu diesem wunderbaren Sport öffnen.“

Jüngster Hit: GolfCity Köln Pulheim, ein höchst erfolgreiches Pilot-Projekt – neun exzellente, schnell erreichbare Löcher in absoluter Stadtnähe. Dafür gab es beim Kongress der europäischen Golfunternehmer in London den „Grow the Game Award“ für innovative und überzeugende

Konzeptionen auf dem Golfmarkt. Weitere GolfCity-Plätze sind in Planung: Pulheim II, München-Puchheim und Berlin-Seeburg. Deutschland ist kein traditionelles Golfland, doch Alexander von Spoercken ist sicher: „Golf in Deutschland ist ein schlafender Riese. Die Branche hat ein enormes Potenzial, die Entwicklung ist vielversprechend und die Zukunft sieht positiv aus.“ Man muss eben einfach nur Ideen haben – etwa auch die mit der Vereinigung „Hotels auf dem Golfplatz“, bei der sich bereits 16 Hotelpartner zusam-



Erfolgreich:
GolfCity
Köln Pulheim



Insel der Golfseligen: Schloss Lüdersburg

mengetan haben. Vorgabe: Der Golfplatz liegt nie weiter entfernt vom Hotel als ein Par 4, also maximal 430 Meter. Das Credo des Freiherrn von Spoercken: „Ich will die Liberalisierung und Vereinfachung dieses Sports. Für eine Golfanlage sollten nur zwei Dinge bedeutend sein: dass der Golfer sich auf dem Platz regelkonform verhält und soviel Spaß am Spiel hat, dass er auch morgen wiederkommt.“

GC IFFELDORF

Texas Scramble für Sight First

Das 12. Benefiz Golfturnier des Lions Club München-Pullach fand auf der Golfanlage Iffeldorf südlich von München (in der Nähe der Osterseen) statt.

96 Golferinnen und Golfer gingen bei einem entspannten Texas Scramble an den Start. Gespielt wurde für die Lions-Aktivität „Sight First“, Blinde in Afrika. Bei der Abendveranstaltung mit Tombola (moderiert von Lions-Präsident Reinhard Zauner) kam eine stolze Spendensumme von 5.600 Euro zusammen. Der Lions Club München-Pullach hat in seinem fast 13-jährigen Bestehen mit all seinen Aktivitäten bisher rund 370.000 Euro für gute Zwecke eingenommen.



In Top-Laune: Lions-Präsident Zauner (li.), Turniergewinner

