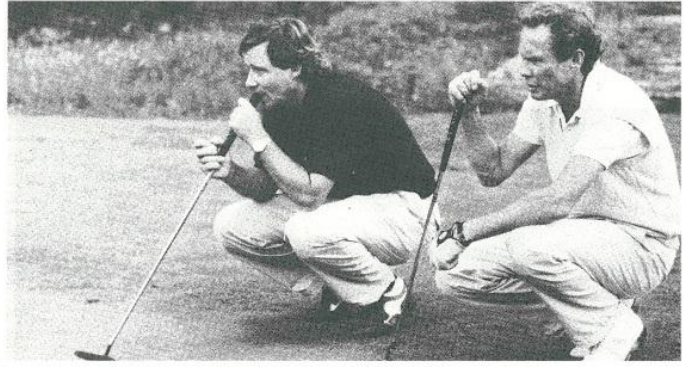




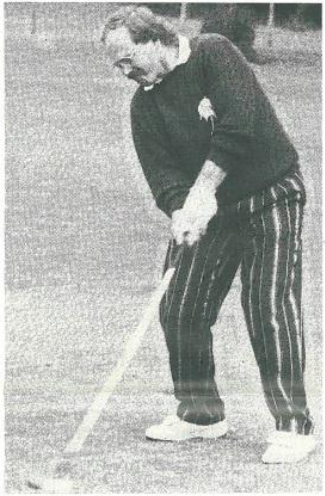
Werner Grissmann . . .

Wer je den Spruch von den vielen Köchen, die den Brei verderben, geprägt hat, hat noch nie die Gourmet Classic miterlebt. Bereits zum vierten Mal fand in diesem Jahr dieses Turnier statt, das neben den erwähnten Kochkünstlern auch eine stattliche Zahl prominenter Namen auf den Platz des Beuerberger Golfclubs rief. Gemeinsam mit ihren Gästen golfen die Köche und kochten auch gemeinsam. Was sie boten war, jedenfalls im Küchenbereich, vom Feinsten. Kein Wun-



Blick nach vorn . . .

Viele Sterne auf Beuerbergs Fairway



Perfekt mit Kochlöffel + Driver



Howard am Abschlag

Die gesammelten Sterne:

Herwig Sabitzer, Restaurant Sabitzer, München, 1 Stern; Franz Fassl, Restaurant Hunnenklause, Königsbrunn; Stefan Maag, Eibseehotel, Grainau; Wolfgang Abrell, Hotel Königshof, München,

der, denn allein die Organisatoren Heinz Winkler, „Tantris“ München, Alfons Schuhbeck, „Kurhausstüberl“, Waging am See, und Diethard Urbansky, Hilton Grill, München, vereinigten fünf Sterne miteinander. Insgesamt waren es 15 Sterne, die sich auf dem Fairway versammelt hatten.

Es waren 125 Spieler, die im Florida Scrample um den Sieg spielten. Mehr oder weniger ehrgeizig, mehr oder weniger gut, dafür aber allesamt gut gelaunt. Das war nicht zuletzt auf die gute Betreuung zurückzuführen, die von namhaften Sponsoren bereits auf dem Platz stattfand. Umlagert waren vor und nach dem Turnier sowie am 10. Grün die Sektstände von Henkell. Nach dem sportlichen folgte der gesellschaftliche Höhepunkt am Abend im „Tantris“. Rund 200 Gäste genossen, was die Organisatoren gezaubert hatten. Alle waren des Lobes voll. Als besonderer Gag wurde nach der Siegerehrung „gediggert“. Übersetzt heißt es, daß nach Gold gesucht wurde. Für insgesamt 10 000 Mark waren Goldkörner gestiftet

worden (Fa. Emil Reis aus Pforzheim), die auf amüsante Weise gefunden werden mußten. Ein unvergeßlicher Abend, nach einem unvergeßlichen Turnier. Im Siegerteam spielten Christian Neureuther, Christian Geisdörfer, Herbert Jung und Heinz Winkler. Und ihr Preis? Ein Essen im „Tristan“ von Heinz Winkler auf Mallorca. Natürlich gab es eine Reihe weiterer schöner Preise. Ein Auszug aus der Gästeliste: Buer Jutta und Michael (Buer-Lecithin); Baumgärtel, Fred, und Gattin Helga (Chefredakteur



Ein bißchen nachdenklich

Playboy); Carpendale, Howard; Dornemann, Dr. Michael (Vorstandsmitglied der Bertelsmann AG); Feldmaier, Toni (Kaufhaus Beck); Fischer von Poturzyn, Stephan (Vereinigte Werkstätten); Geisdörfer, Christian, und Gattin Elfie (Co-Pilot von Walter Röhr); Grissmann, Werner (Ex-Skirennfahrer); Holy, Jochen (BOSS); Kilius, Marika (Eiskunstläuferin); Kinshofer-Güthlein, Christa (Skiläuferin); Lüftner, Monti (BMG/Ariola); Mittermaier, Rosi (Skifahrerin); Meinunger, Bernd, und Gattin Barbara (Textdichter); Neureuther, Christian (Skifahrer); Siegel, Ralph (Siegel Musikverlage); Schanze, Michael, mit Gattin Monika (Sänger und Moderator); Schwan, Marlis (Gattin von Robert Schwan); Schautzer, Max (Moderator); Schürmann, Petra (Fernsehmoderatorin); von Bayern, Prinz Leopold; Wiedmann, Dr. Wolfgang (Konsulat der Republik Uganda); Zondler, Urs, und Gattin Isolde (Golfclub Beuerberg); Schmidinger, Christoph (stellv. Generaldirektor Park Hilton, München); und viele andere.

1 Stern; Hermann Pflaum, Pflaum's Posthotel, Pegnitz, 1 Stern; Viktor Hepting, Austernkeller, München; Rüdiger Kowalke, Fischereihafen-Restaurant, Hamburg; Erich W. Steuber, Landhotel Siebelnhof, Hilchenbach; Harald Schulthes, Hotel Neue Post, Biessenhofen, 1 Stern; Ernst Soldan, Restaurant Boettner, München, 1 Stern; Manfred Schwarz, Restaurant Bareiss, Baiersbrunn, 2 Sterne; Harald Hackbarth, Hotel Vier Jahreszeiten, München, 1 Stern; Peter Wodarz, Ente vom Lehel, Wiesbaden, 1 Stern; Franz Keller, Schwarzer Adler, Vogtsburg-Oberbergen, 2 Sterne.

Die Sieger

