



Viele Jahrhunderte war die 1000-Bewohner-Gemeinde Beuerberg in der Nähe des Starnberger Sees wegen ihres mächtigen Klosters weitbekannt. Seit 1983 ist eine neue Komponente Grund dafür, daß Beuerberg nun europaweit als ein voralpenländisches Eldorado für besondere Golfreudigen gilt. Urheber dieser Verschiebung vom klerikalen zum sportlich-gesellschaftlichen Übergewicht ist der seit langen Jahren in München lebende Schweizer Multi-Unternehmer Urs Zondler, den latente Golfnot erfindend und fündig gemacht hat.

Als er anfangs der achtziger Jahre vergebens um Eintritt in seinen damaligen Wunschclub bat und das ihm vorgeschlagene Wartelisten-Angebot wegen der unabsehbaren Dauer indiskutabel erschien, beschloß er, für sich und inzwischen weitere 600 Mitglieder seine eigene Spielweise zu schaffen. Und da der inzwischen profunde Kenner auch ausgefallenster Golfregeln noch nie „kleckerte“, sondern immer „klotzte“, ist nur 36 Autobahnkilometer südlich von München eine der gelungensten und eindrucksvollsten Golfanlagen Deutschlands entstanden.

Der Platz

Die geographische Lage des ehemals landwirtschaftlich genutzten Gut Sterz allein ist schon ein absolutes Gustostückerl. Der einzigartige Blick auf die gesamte Alpenkette vom Predigtstuhl bis zur Zugspitze vermittelt selbst nach einer ausnahmsweise verkorksten Runde immer noch das Gefühl, einen großartigen Golfplatz erlebt zu ha-

ben. Das Feingefühl des anerkannten Golfarchitekten Donald Harradine ist sicher ein weiterer Grund für das harmonische Zusammenspiel von lieblicher Hügellandschaft, Moränenfeldern, Wäldern und Teichen und Seen und einem großartigen Sportgelände. Nirgends wurde ein rüder Eingriff in die natürlichen Beschaffenheiten vorgenommen, allenfalls hier und da ein wohllosiertes Hindernis zusätzlich eingefügt.

Die Laurent Perrier Golf Trophée

Zwölf Golfclubs, die von der Redaktion in einer Vorauswahl bestimmt wurden, werden nach vorgegebenen Kriterien im Laufe des kommenden Jahres von den Testern des GOLF Journal und VIF Gourmet Journal besucht. Von einer unabhängigen Jury, die sich aus Golfprofis und Gourmetköchen zusammensetzt, wird am Ende der Sieger ermittelt.



Der aufgrund seiner Länge und diversen Höhenunterschieden auch an die Kondition Ansprüche stellende Platz ist sicher „tricky“ und fordernd, aber nie unfair und unberechenbar. Wer hier sein Temperament zügeln kann und sich nicht zu unüberlegten Spontanaktionen hinreißen läßt, hat durchaus die Chance, mit Verstand und gezieltem Schlägereinsatz in seinem Handicapbereich zu agieren.

Reizvoll und faszinierend sind die ständig wechselnden Übergänge von verhältnismäßig breit angelegten Fairways wie beispielsweise die Bahnen 7, 9 und 18 zu engen, waldumsäumten Schneisen wie auf der 6 oder 16. Die vielen Wasserhindernisse und querlaufenden Gräben erfordern zusätzlich Strategie und Taktik.

Spektakulär und idyllisch zugleich ist Loch 14. Das Grün sollte möglichst mit einem Schlag von rund 45 Metern direkt angespielt werden, um eine Serie von nachfolgenden Strafschlägen zu vermeiden, die ob der an einen englischen Landsitz erinnernden Szenerie mit munterfließenden Bächlein und Teichen nicht ausschließbar ist.

Die fast ausnahmslos großen Grüns sind schnell und sehr unterschiedlich unduliert und werden jeweils von mindestens einem Bunker verteidigt. Die Fairwaybunker dagegen bereiten eigentlich nur Longhitern echte Probleme – Normalgolfer können sie ohne große Schwierigkeiten weiträumig umspielen.

Der Moorboden ist sehr angenehm begehbar, sorgt aber auch dafür, daß die Bälle sehr oft direkt nach dem Aufprallen liegen bleiben und dadurch an Länge verlieren, wenn man sich nach dem besonders an heißen Tagen mühsamen Anstieg den Tees 9 und 18 nähert, hat man auf jeden Fall den nachfolgenden Schluck am 19. Loch verdient. Die Rekreations- und Sanitäräume entsprechen dem erstklassigen Niveau der gesamten Anlage, deren bestausgestatteter Pro-Shop ebenfalls nicht unerwähnt bleiben sollte und zusammen mit dem außer montags immer besetzten Sekretariat das Dienstleistungsangebot in jeder Hinsicht zufriedenstellend abrundet.

GOLFCLUB BEUERBERG E.V.

Golfen und Genießen



Fazit: Nicht umsonst hat sich Beuerberg in der Hierarchie der renommierten deutschen Golfclubs einen sicheren Stamplatz gesichert. Neben dem Golfvergnügen für den individuellen Einzelspieler sorgen zahlreiche spektakuläre Einladungsturniere für Aufsehen in der Szene.

Die im Juni 1992 erstmals veranstaltete European Ladies Open wurden zu einem großartigen, in der ganzen Welt beachteten Ereignis und sorgten dafür, daß man auch in den kommenden Jahren in Beuerberg Golfsport der absoluten Extraklasse erleben wird.

Die Gastronomie

Es ist fast selbstverständlich, daß ein Perfektionist wie Urs Zondler auch dem Clubrestaurant in Beuerberg ein unübersehbares Forum eingerichtet hat. Gastronomische Qualität harmonisiert dabei perfekt mit Stil und Ambiente. Viel Naturholz, geschmackvolle Dekorationen und die Atmosphäre einer gepflegten Gutskulisse machen die Einkerer zum Vergnügen. Dabei ist neben dem gemütlichen Interieur an schönen Tagen vor allem die herrliche

Terrasse direkt neben dem großen Übungsgrün und direkt gegenüber dem überdimensionalen Doppelgrün der Löcher 9 und 18 beliebter Aufenthaltsort. Der freundliche, aufmerksame Service unterstreicht dabei die immer gleichbleibend erstklassige Küchenleistung. Neben den Standards der in die Gegend gehörenden bayerischen Schmankerlküche mit Brotzeiten der feinen Art ist vor allem die täglich wechselnde Restaurantkarte eine gelungene Auflistung feiner saisonaler Angebote. Der Apéritif-Empfehlung Champagner-Cocktail (neun Mark) folgen Vorspeisen und Salate wie Beuerberger Spezialsalat mit Büffelkäse oder mariniertes Tafelspitz mit Kürbiskernöl (15,50 Mark), Kerbelrahmsuppe oder Bouillon mit Käseroulade (5,90 Mark) und diverse Hauptgänge wie Nudelvariationen, Fische oder Meeresfrüchte und Steaks (12,50 bis 30 Mark). Desserts wie Eisparfaits oder Kompositionen mit den Früchten der Jahreszeit (12,50 Mark) können so ein selbstzusammengestelltes Menü auf angenehmste Art beschließen. Besonderes Engagement und Ehrgeiz entwickelt die pro-

fessionelle Küchenbrigade bei der Ausrichtung individueller Sonderveranstaltungen oder bei der Umrahmung der zahlreichen Einladungsturnieren. Die Qualität des hierbei Gebotenen entspricht dabei durchaus dem Leistungsniveau arrivierter Gourmet-Restaurants.

Ein besonderes Augenmerk widmet man der für Golfclubs überdurchschnittlich durchdachten Wein- und Getränkearte. Eine Riesenauswahl an Erfrischungsgetränken, Apéritifs, Bieren, Longdrinks und Cocktails bis hin zum derzeit modischen Caipirinha ergänzt die Schweizer Handschrift verratende Auflistung von Kaffeekreationen, Tees, Schokolade und – wen wundert's – Ovomaltine.

Sechs offene Weißweine (bis hin zum Lieblingswein des Hausherrn Sancerre von Christian Salmon – 0,2 Liter (10,50 Mark), ein Rosé und vier Rotweine (alle zwischen 7,20 und 8,90 Mark) ergänzen das fabelhafte Angebot an Flaschenweinen. Diese sind nicht nur sachkundig ausgewählt und gut charakterisiert, sondern bisweilen noch äußerst witzig kommentiert. Neben den Schweizer Edelgewächsen Aigles Les Muraillies und Fendant de Sierre („exzellent – wie alles in der Schweiz“) über den beachtlichen Vernaccia di San Gimignano von Teruzzi & Puthod („nach der zweiten Flasche kann man ihn vielleicht auch aussprechen“) zum Barriquewein Chardonnay Stellenryck aus Südafrika zu den Rotweinen aus Frankreich, Italien, Spanien und Deutschland (1988 Kleinbottwarer Trollinger Brössele des Grafen Adelmann) finden auch anspruchsvolle Genießer eine Vielzahl bemerkenswerter Tropfen zwischen sensationellen 28 Mark und 38 Mark.