

Guide
CHAMPAGNE
Laurent-Perrier



Finale in Beuerberg

Von Monat zu Monat hatte das Leserinteresse an der Serie Guide Laurent Perrier Golfen und Genießen spürbar zugenommen. Ein Jahr lang war Autor Heinzrolf M. Schmitt für VIF Gourmet-Journal und GOLF Journal unterwegs gewesen, um die von den beiden Redaktionen in einer strengen Vorauswahl festgelegten 12 Spitzenclubs der deutschen Golfzene vor Ort zu testen und zu beschreiben. Die Spielregeln waren überall gleich. Zunächst einmal wurde streng getrennt sportliches Umfeld und Gastronomie voneinander unabhängig geprüft, ehe dann die jeweilige Gesamtwertung feststand. Dabei mischten sich klangvolle, längst etablierte Namen mit interessanten und bemerkenswerten Newcomern. Zwischen dem erstbesuchten Freiburger Golf-Club und der diesjährigen Abschluß-Story vom Margarethenhof am Tegernsee lagen Maritim Timmendorfer Strand, Hannover, Schloß Liebenstein, Lichtenau-Weickershof bei Ansbach, Düsseldorf Kosaido, Bremen Garlstedter Heide, Gut Kaden, Beuerberg, Feldafing und der Austragungsort der ersten Deutsche Gastronomie Golf Masters, der Golf-Club Oberfranken in Thurnau.

Nach mehreren intensiven Arbeitssitzungen mit durchaus konträren Meinungen der aus golfspielenden Meisterköchen und genußfähigen Spitzengolfern bestehenden Jury wur-

de der Sieger unter den ersten 12 Golf-Clubs gekürt. Mit knappem, aber dennoch deutlichem Vorsprung vor vier weiteren, in die engste Wahl gekommenen Titelaspiranten setzte schließlich der Golf-Club Beuerberg e.V. erfolgreich in der Gesamtbewertung von sportlicher Anlage, Clubumfeld und Gastronomie durch.

Aus diesem Grund baten Hausherr Urs Zondler und Erich Eggelhöfer, - Marketingleiter der Privat-Weinbrennerei Jacobi KG als Laurent-Perrier Importeur für Deutschland - im Namen des berühmten Champagnerhauses zur Winner-Party nach Beuerberg in der Nähe des Starnberger Sees. Es schien, als habe der Wettergott die Bedeutung dieses historischen Ereignisses erkannt: nach einer langanhaltenden Schlechtwetterperiode zeigte sich die Natur noch einmal von ihrer besten Seite und tauchte die traumhafte Voralpenlandschaft in gleißendes Sonnenlicht unter wolkenlosem Himmel. Rund 100 erwartungsfroh gestimmte Ehrengäste, darunter neben den Chefredakteuren Ulrich Kaiser (GOLF Journal) und Ulrich Metzner (VIF Gourmet-Journal) auch der Bundestrainer Carlo Knauss und Präsidentin Christa Brigitte Güntermann vom gastgebenden Club, waren der noblen Einladung gefolgt. Nach der Begrüßung mit Champagner Laurent-Perrier Brut übergab Urs Zondler das Wort an den für die Gesamtserie

verantwortlichen Autor. Noch einmal erklärte Heinzrolf M. Schmitt der interessierten Zuhörerschaft das Zustandekommen, die strengen Auswahlkriterien und die Realisation dieses Wettbewerbs. Natürlich fehlten auch einige lustige Erinnerungen an die spannende und abwechslungsreiche Reise in alle Regionen Deutschlands nicht, bevor eine ausführliche Würdigung des siegreichen Clubs folgte. In Beuerberg fand die Experten-Jury insgesamt das perfektste und harmonischste Zusammenspiel von sympathischer und dennoch professioneller Gastronomie, Platzbeschaffenheit und grandioser Natur, Layout und sportlichem Schwierigkeitsgrad, umfassendem Service und hervorragendem Pflegezustand. Heinzrolf M. Schmitt, der bis zur endgültigen Entscheidung viermal zu den verschiedensten Zeitpunkten und Anlässen nach Beuerberg gefahren war, betonte immer wieder, daß ihn neben allen sportlichen und kulinarischen Aspekten vor allem das immer spürbare Engagement der hier tätigen Menschen fasziniert habe. Dafür erhielt das Team um Geschäftsführerin Isolde Zondler mit Küchenchef Engelbert Fuchs, Sous-Chef Zuno Willenhammer, Restaurant-Managerin Isabella Pozarnik, Hausdame Gitta Kremser, Club-Sekretär Edmund Witzke, Hausmeister Wolfgang Kötteritzsch und vor allem auch Head-Greenkeeper Stewart Macintosh minutenlangen, stürmischen Beifall und standing ovations.

Beim nachfolgenden Gala-Diner bewies Küchenchef Engelbert Fuchs zusammen mit der weißen und schwarzen Brigade einmal mehr seine Ausnahmestellung in der deutschen Golf-Gastronomie. Fulminanter Auftakt des festlichen Menüs war ein meisterliches Gänseleberparfait mit warmen



Hausherr des Golfclubs Beuerberg, Urs Zondler

Von links nach rechts Restaurant-Managerin Isabella Pozarnik, Chefkoch Engelbert Fuchs, Isolde Zondler, Marketingleiter Jacobi KG Erich Eggelhöfer



Von links nach rechts: VIF-Chefredakteur Ulrich Metzner, Präsidentin Christa Brigitte Güntermann, GOLF Journal-Chefredakteur Ulrich Kaiser, Bundestrainer Carlo Knauss, Product-Manager Laurent-Perrier Frank Lippert, Chefkoch Engelbert Fuchs, Hausherr Urs Zondler, Marketingleiter Jacobi KG Erich Eggelhöfer, Autor Heinzrolf M. Schmitt

Präsidentin des Golfclubs Beuerberg, Christa Brigitte Güntermann



Laurent-Perrier Golf Trophée 1992

Brioche, zu dem ein wuchtiger, sehr harmonischer Sauternes Chateau Rieussec gereicht wurde. Eine klare Linsensuppe mit Strudeleinlage und ein auf den Punkt gegarter Seesabling mit originellem Fenchel-Graupengemüse wurde vom großartigen stillen Champagne Blanc de Blanc de Chardonnay aus dem Hause Laurent-Perrier perfekt begleitet. Zum Rehrücken aus bayerischer Jagd mit Blaukraut und Spätzle und zur warmen Käseterrine mit Pinienkernen paßte sehr gut der ebenfalls aus dem Hause Laurent-Perrier stammende leichte und fruchtige rote Bouzy. Vor dem abschließenden, ideenreich angereichernten Dessert - zweierlei Datschi mit Zimteis - glänzte Patron Urs Zondler in unnachahmlicher, souveräner Art mit einer charmant und witzig vorgetragenen Rückbesinnung auf die nicht immer einfache Gründerzeit und benutzte die Retroperspektive auf die Beuerberger Anfänge gleichzeitig zum Dank für die Unterstützung durch zahlreich anwesende Freunde, Gönner und Mitglieder.

Nach dieser erinnerungswerten Laudatio kam der langerwartete Höhepunkt eines prächtig gelungenen, außergewöhnlichen Festes. Erich Eggelhöfer und Product-Manager für Laurent-Perrier, Frank Lippert, überreichten im Namen des Hauses Champagne Laurent-Perrier die Golf Trophée 1992 an Frau Isolde Zondler und Engelbert Fuchs. Nach dem tosenden Applaus für das vollzählig angetretene Service- und Küchenteam bekam auch noch Gastgeber Urs Zondler eine herrliche Golfgraphic zur bleibenden Erinnerung an einen in der Clubgeschichte unvergeßlichen Tag. Diese gelungene Serie des Wettbewerbs erschien gleichzeitig in VIF Gourmet-Journal.

HMS