Asse für Gourmets

Die besten Klubhaus-Restaurants Deutschlands: GC Beuerberg (1)

Den Augenschmaus gibt's gratis: Von der Terrasse des Restaurants schauen die Gäste bei guter Sicht 40 Kilometer weit auf die Alpen

Es gibt ein besonderes Aufnahmeritual im Golfclub Beuerberg vor den Toren Münchens: Ob einer Mitglied werden darf, entscheidet Chef Urs Zondler erst nach einem Essen im Klubrestaurant. Das hat den willkommenen Nebeneffekt, dass Zondler sein eigener Gourmetkritiker ist, aber nur einen einzigen Grund: »Ich möchte wissen, mit wem ich Golf spiele.« Punkt. Dazu gehören also auch ordentliche Tischmanieren. Was dazu führte, dass so manchem der letzte Bissen im Hals stecken blieb. Weil Zondler nach dem Dessert nicht mit ihm auf den Golfplatz wollte. Rund 680 Mitglieder haben den kulinarischen Härtetest übrigens überstanden.

Aus dieser eisernen Klubregel wird schon deutlich, wie viel Wert Beuerbergs Boss auf sein Restaurant legt – es ist das Epizentrum dort. Und so gut, dass eine einflussreiche Persönlichkeit dafür sorgen wollte, die edel-rustikale Gaststätte in den Guide Michelin aufzunehmen. Zondler lehnte dankend ab, weil: »Wir sind eine oberbayerische Gaststätte, mit diesem feinen Getue habe ich es nicht.« Dabei ist alles fein, was Chefkoch Karl-Heinz Kirschner (Ex-»Käfer«, München) auf der Karte hat. Die Mitglieder jedenfalls sind begeistert, und Zondler, der schon alle feinen Fresstempel dieser Welt gesehen hat, ist happy, dass seine Philosophie umgesetzt wird: »Unsere Küche ist, wie Oma gekocht hätte, wenn sie es gekonnt hätte.« Zur Fortbildung schickt Zondler seine Köche im Winter ins Ausland – sie waren u.a. in Thailand, Japan und in der Schweiz (»deshalb haben wir das beste Rösti Deutschlands«).

Die Weinkarte mit ihren 185(!) Positionen, darunter edlen Raritäten, ist natürlich auch Chefsache, weil ein Hobby von Urs Zondler. Dazu gehören auch die respektlosen Sprüche zu jeder Flasche, z.B. beim 99er »Opus One« von Mondavi für 145 Euro: »Wenn einer spinnt oder Geburtstag hat.« Markus Boden ■

Restaurant Golfclub Beuerberg

Täglich 8–22 Uhr (warme Küche) • Geöffnet Mitte März bis Mitte November • Telefon 0 81 79/99 78 68 • www.gc-beuerberg.de

Chefkoch Charly Kirschner und seine Crew stehen im Beuerberger Klubrestaurant für feinste Küche

Foto: Ulli Seer/aboutGOLF (1)