

# Top Golfspielern

2 | 2013



## Mia san Golfspieler



### Unsere Hoffnung

Max Kieffer ist Europas bester Rookie

### Wir feiern Jubiläum

Special zu den 25. BMW International Open

### Ich bin Masters-Sieger

Adam Scott am Ziel





**Kulinarischer Golfausflug**, Folge 20:  
Languedoc-Roussillon

# Cassoulet, Noilly Prat und Austern aus Bouzigues

Eine Sumpflandschaft, in der die Stechmücken keine Gnade kannten – das waren die 220 Küstenkilometer von Banyuls an der Grenze zu Spanien bis nach Aigues-Mortes in der Camargue im provenzalischen Rhône-Delta noch vor 45 Jahren. Weil immer mehr Franzosen für den Urlaub an die spanischen Küsten fuhren, ließ der damalige Premier Georges Pompidou fünf Badeorte aus dem Boden stampfen und die Stechmücken mit unfruchtbaren Partnern bekämpfen. Heute ist die Region eine der schönsten Ferienlandschaften Frankreichs und mit dem TGV erschlossen. Die größte Weinanbaufläche der Welt verwöhnt die Feinschmecker und lockt mit 20 Golfplätzen. **Von Christian Wenger**



**D**ie Golfplätze sind alle noch verhältnismäßig jung. Der „Veteran“ Nîmes Campagne wurde 1968 eröffnet, das Clubhaus erinnert an das Weiße Haus in Washington. Der Mistral, der kalte Fallwind aus dem Norden, spielt häufig mit auf diesem klassischen Golfcourse mit schmalen Fairways und vielen Doglegs zwischen artenreichem Baumbestand und Grüns, die als schwierig gelten. Er wurde zeitgleich mit dem Beginn des gigantischen Urbanisierungsprojekts und dem Bau von fünf Badeorten, von denen La Grande-Motte wegen seiner auffälligen Architektur gewiss der bekannteste ist, erstellt. 42 Jahre nach Ankunft der ersten Touristen wurde La Grande-Motte 2010 für herausragende Architektur als Kulturerbe des 20. Jahrhunderts ausgezeichnet. Der für seine Modernität viel gescholtene Architekt Jean Balladur hat es nicht mehr erlebt, er starb 2002. Nebst einem riesigen Sporthafen sollte es auch einen Golfplatz geben. Kein Geringerer als der Amerikaner Robert Trent Jones Sr. wurde mit der Aufgabe betraut, für die Touristen einen modernen Platz in die etwas monotone, baumlose Dünenlandschaft zu bauen. Er reagierte mit viel Wasser und kniffligen Grüns.

Montpellier Massane ist definitiv kein Platz für Anfänger. Ronald Fream hat einen Platz entworfen, auf dem alle Schläger gebraucht werden, und die Grüns mit seinen typischen, kurvenreichen Bunkern erschwert. In Carcassonne liegt der Platz zu Füßen der mittelalterlichen Altstadt mit der imposanten Festungsanlage, nach dem Pont du Gard und der monumentalen achtstufigen Schleuse bei Béziers einer der drei meistbesuchten Orte in Languedoc-Roussillon. Von einigen Fairways bietet sich ein grandioser Fernblick auf die Pyrenäen und den Montagne Noire, den südlichsten Ausläufer des französischen Zentralmassivs. Das neunte Loch ist ein Par 3 und gilt als eines der originellsten in Europa: steil den Berg hinunter auf ein kleines Grün, perfide verteidigt von einem quer verlaufenden breiten Bach.

Die Domaine de Falgos an der spanischen Grenze wurde 2012 als schönster Platz in Frankreich ausgezeichnet: üppig-wilde Landschaft mit dem schneebedecktem Canigou im Hintergrund, ein anspruchsvoller, gut gepflegter Parcours und ein Spa mit allen Annehmlichkeiten. Der 70 Kilometer entfernte Golf Saint Cyprien im gleichnamigen Badeort liegt in einem 200 Hektar großen Vogelschutzgebiet. Entworfen von den Schotten Tomlinson & Wright,

enthält er auch einen Linkscourse für die Qualifikation zur European Tour, der gerne von Professionals genutzt wird. Der Platz von Cap d'Agde spielt sich entlang der Küste, gesäumt von Schirmpalmen, Palmen und Olivenbäumen. Auch wenn er als Urlauberplatz gilt: Der Wind, die schmalen Fairways und die reichlich vorhandenen Felsen sollten nicht unterschätzt werden.

### **Die Austern mit einem Glas Picpoul de Pinet**

Wenn Sie sich belohnen wollen für einen niedrigen Score: Sechs Kilometer entfernt im Landesinnern, am Bassin de Thau, einer Lagune, werden Austern gezüchtet. Am besten schmecken sie frisch aus dem Wasser in einem der Fischerdörfer am Nordufer, zum Beispiel in Bouzigues, direkt beim Züchter. Im Stehen, mit einem Glas eiskaltem Picpoul de Pinet, dem trockenen Weißwein aus der Gegend. Kenner lassen nicht mal einen Tropfen Zitrone an das nussig-zarte Muschelfleisch aus dem erstaunlich sauberen Wasser. Am westlichen Ende liegt die Stadt Sète, Heimat des Schriftstellers Paul Valéry und des Chansonniers Georges Brassens. Die Stadt verdankt viele Leckerbissen, darunter die Bourride (Fischsuppe mit Muscheln und Tintenfisch) und Nudelgerichte, den italienischen Einwanderern, die 1750 wegen einer Hungersnot aus Süditalien hierherkamen.

In Marseillan, auf der gegenüberliegenden Seite des Etangs de Thau, beginnt der Canal du Midi, der auf 241 abenteuerlichen Kilometern durch Tunnels, Schleusen und über Brücken bis zum Atlantik führt. Am Hafen liegen in einem riesigen Hof unzählige Holzfässer in Reih und Glied, auch im Sommer in brütender Sonne. Hier reift aus den Weinen der Region und 20 streng geheimen Kräutern und Gewürzen der weiße Wermut Noilly Prat. War er vor wenigen Jahren aus keiner anspruchsvollen Küche wegzudenken, entwickelte er sich inzwischen zur erfolgreichen Mixbasis für Drinks.

Für Noilly Prat und alle anderen Weine stehen reichlich Traubensorten zur Verfügung. Im größten Weinanbaugebiet der Welt wachsen sämtliche internationalen Traubensorten und zahlreiche einheimische wie Grenache, Carignan, Bourboulenc, Marsanne, Roussanne, Muscat, Cinsault, Picpoul und Viognier. Eine Besonderheit sind die Süßweine aus dem Weingebiet bei Banyuls, Rivesaltes oder Maury nahe der Grenze zu Spanien. Deren Gärung, die

den Fruchtzucker in Alkohol umwandelt, wird durch Zugabe von reinem Alkohol gestoppt. Das Ergebnis sind Weine von erlesener Süße, die haltbar sind und sich als Aperitifwein, zum Käse sowie zum Dessert mit Schokolade eignen. Eine andere Spezialität sind die Crémants, die spritzigen Schaumweine aus der Gegend von Limoux. Die traditionelle Blanquette de Limoux wird aus Mauzac, Chenin blanc und Chardonnay hergestellt. Manche halten mit Champagner mit, kosten aber deutlich weniger.

Wo so viel Wein wächst, gedeihen auch Obst, Gemüse und andere Köstlichkeiten, die auf den täglichen Märkten, beispielsweise in den Hallen von Sète oder Béziers, sagenhaft appetitlich präsentiert werden: Meeresgetier jeder Art und Größe, frisch, getrocknet oder eingelegt als Anchovis. Spargel, Zwiebeln, Auberginen, Ziegenkäse, Nougat, Esskastanienkonfitüre, Honig, Aprikosen, Oliven, Erdbeeren. Oder Kräuter wie Oregano, Rosmarin, Thymian und Wachholder aus der Garrigue, wie die Strauchheide hier genannt wird.

Hauptstadt der Anchovis ist unwidersprochen das Fischerdorf Collioure. Ludwig der XIV. mochte die kleinen, drei Monate im Salz gereiften Fischchen so gern, dass er die Fischer von der Salzsteuer befreite und damit einem Wirtschaftszweig zur Blüte verhalf. Auf dem Weg zu den heute noch bewirtschafteten Salzfeldern in Aigues-Mortes tauschten die Fischer ihre Stockfischvorräte gegen Salz. Ein findiger Koch aus Nîmes kam auf die Idee, das zu Stockfisch getrocknete Kabeljaufleisch in einem Mörser zusammen mit Olivenöl, Gewürzen und etwas Milch zu zerstampfen und erfand die Brandade de Nîmes, die traditionsgemäß ohne Knoblauch und ohne Kartoffeln zubereitet wird. Eine Originalversion hat das Zwei-Sterne-Lokal Alexandre in Nîmes-Garons auf der Speisekarte.

Wer das typische Gericht des Languedoc, das Cassoulet, erfunden hat, weiß man nicht. Sicher ist, dass es im Tontopf gekocht wird und auf getrockneten Bohnen basiert. Über die weiteren Zutaten gehen die Meinungen gehörig auseinander: Entenconfit ist es in Toulouse, Gänseconfit, Schwein, Wurst, weiße Bohnen und Karotten wirft man in Castelnaudary in den Topf, in Carcassonne müssen es wiederum Huhn und Schafffleisch sein. Selbst die Académie Universelle du Cassoulet hat die Zubereitung festgelegt. Dass sie ihren Sitz in Castelnaudary aufgeschlagen hat, besagt nichts: Ihr Gründer stammt aus Carcassonne. >>

## Golf spielen

Plätze von West nach Ost:

**Golf de Falgos**, Saint Laurent de Cerdans, [www.falgos.com](http://www.falgos.com), Tel. +33 468395142, 18 Löcher, Par 70, 5177 m, CR 68,9, Slope 137, hügelig, technisch anspruchsvoll mit Wasser, Hcp: 36, Greenfee: 56 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

**Golf de Saint-Cyprien**, Saint-Cyprien, [www.golf-saint-cyprien.com](http://www.golf-saint-cyprien.com), Tel. +33 468376363, 18 und 9 Löcher, Par 73 und 35, 6480 und 2916 m, CR 73,4, Slope 135, flacher Parkland-Kurs mit viel Wasser, Hcp: 36, Greenfee: 55 bis 70 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

**Golf de Carcassonne**, Carcassonne, [www.golf-de-carcassonne.com](http://www.golf-de-carcassonne.com), Tel. +33 468725730, 18 Löcher, Par 71, 5758 m, CR 72,8, Slope 142, hügelig mit Wasser, Hcp: 36, Greenfee: 47 bis 58 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

**Golf de Béziers – Saint Thomas**, Béziers, [www.golfsaintthomas.com](http://www.golfsaintthomas.com), Tel. +33 467390309, 18 Löcher, Par 72, 6131 m, CR 73,4, Slope 136, hügeliger Parkland-Kurs mit Wasser, Hcp: 36, Greenfee: 55 bis 63 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

**Golf de Lamalou-les-Bains**, Lamalou-les-Bains, [www.golf-lamalou-les-bains.com](http://www.golf-lamalou-les-bains.com), Tel. +33 46795084, 9 Löcher, Par 35, 2600 m, CR 73,7, Slope 131, flacher Parkland-Kurs mit Wasser, Hcp: 53,5, Greenfee: 37 bis 42 Euro, Spiel: jederzeit.

**Golf du Cap d'Agde**, Le Cap d'Agde, [www.golfcapdagde.com](http://www.golfcapdagde.com), Tel. +33 467269700, 18 und 9 Löcher Pitch and Putt, Par 74,2 und 54, 6286 und 1190 m, CR 74,2 und 54, Slope 137 und 38, offener Parkland-Kurs, Hcp: 36, Greenfee: 57 bis 66 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

**Golf de Montpellier Massane**, Baillargues, [www.massane.com](http://www.massane.com), Tel. +33 467878789, 18 und 9 Löcher Pitch and Putt, Par 72, 6081 m, CR 73,4, Slope 132, flacher Parkland-Kurs mit Wasser, Hcp: 36, Greenfee: 59 bis 64 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

**Golf de Montpellier Juvignac** (ex Fontecade), Juvignac, [www.golfhotelmontpellier.com](http://www.golfhotelmontpellier.com), Tel. +33 467459010, 18 und 9 Löcher Kompaktkurs, Par 72 und 29, 6292 und 1300 m, CR 72,6, Slope 139, hügelig mit Wasser und blinden Löchern, Hcp: carte verte, Greenfee: 53 bis 61 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

**Golfclub de La Grande-Motte**, La Grande-Motte, [www.ot-lagrandemotte.fr/golf.php](http://www.ot-lagrandemotte.fr/golf.php), Tel. +33 467560500, 2 x 18 Löcher, Les Flamants Roses und Goélands, Par 72 und Par 58, 6128 und 1200 m, CR 73,3, 54, Slopes 133 und 38, flacher Parkland-Kurs mit Wasser, Hcp: 35, Greenfee: 58 bis 62 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

**Golfclub de Nîmes Campagne**, Nîmes,

[www.golfnimescampagne.fr](http://www.golfnimescampagne.fr), Tel. +33 466701737, 18 Löcher, Par 72 und 6 Löcher Pitch and Putt, 6135 m, CR 73,7, Slope 139, leicht hügeliger Parkland-Kurs, Hcp: 36, Greenfee: 60 bis 65 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

**Golf de Nîmes Vaquerolles**, Nîmes, [www.golf-nimes.com](http://www.golf-nimes.com), Tel. +33 466233333, 18 und 9 Löcher Pitch and Putt, Par 72, 6260 m, CR 73,3, Slope 131, leicht hügeliger Parkland-Kurs, Hcp: 36, Greenfee: 50 bis 62 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

**Weitere Infos:** [www.sudfrancegolf.com](http://www.sudfrancegolf.com) oder [www.francegolf.fr](http://www.francegolf.fr)

## Übernachten

**Le Mas d'Huston Golf&Spa**, St. Cyprien, [www.hotel-mas-huston.com](http://www.hotel-mas-huston.com), Tel. +33 468376363, 48 Zimmer und Suiten ab 125 Euro. Gepflegtes, modernes Hotel am Golfplatz, mit Außenpool, Spa und drei Restaurants mit regionaler Küche.

**Château de Lignan**, Lignan sur Orb, [www.chateaulignan.fr](http://www.chateaulignan.fr), Tel. +33 467379147, 48 Zimmer und Suiten von 97 bis 160 Euro. Das Château liegt zehn Minuten nordwestlich außerhalb von Béziers zwischen Reben über dem Fluss Orb.

**Golf Hotel**, Montpellier Juvignac, [www.golfhotelmontpellier.com](http://www.golfhotelmontpellier.com), Tel. +33 467459000, 46 Zimmer und Suiten, von 89 bis 180 Euro. Modernes Hotel, 2007 erbaut, mit direktem Blick auf den Golfplatz. Restaurant und Küche wirken etwas unterkühlt.

**L'Hotel de Massane**, Baillargues, [www.massane.com](http://www.massane.com), Tel. +33 467878787, 32 Zimmer von 109 bis 166 Euro. Modernes 3-Sterne-Hotel direkt am Golfplatz Montpellier Massane mit Aroma-Spa und Leadbetter-Academy.

**Le Domaine d'Auriac**, Carcassonne, [www.domaine-d-auriac.com](http://www.domaine-d-auriac.com), Tel. +33 468257222, 24 Zimmer und Suiten, von 195 bis 455 Euro. Die Domaine mit Park, Golf, Außenpool, Tennisplätzen und Restaurant gehört zur Vereinigung Relais&Châteaux.

**Domaine de Falgos**, Saint Laurent de Falgos, [www.falgos.com](http://www.falgos.com), Tel. +33 468395142, 25 Zimmer und Suiten ab 154 Euro. Das Hotel am Golfplatz bietet mehr als seine drei Sterne erwarten lassen. Spa und Kurse für Kinder inbegriffen.

**Palmyra Golf Hotel**, Cap d'Agde, [www.palmyragolf.com](http://www.palmyragolf.com), Tel. +33 467015015, 34 Zimmer und Suiten, von 125 bis 409 Euro. Sonderkonditionen auf dem Golf du Cap d'Agde mit Leadbetter-Academy, liegt gleich hinter dem Hotel.

## Essen und Trinken

\*Übernachtungsmöglichkeit

**L'Octopus**, Béziers, Tel. +33 467499000. Mutig

sein und probieren: Das carré d'Agneau nach katalonischer Art mit Spargeln und süßen Mandarinen.

**Michel del Burgo**, im Hotel 111\*, Carcassonne, Tel. +33 468108747. Das siebengängige Menü demonstriert, warum Joel Rebuchon stolz auf den Stern seines Schülers ist.

**Le 26**, Narbonne, Tel. +33 468414669. Exotisch-interessant: Seeteufel in krossem Mantel aus Lebkuchen mit Kastanienpüree.

**La Table St-Crescent**, Narbonne, Tel. +33 468413737. In guter Erinnerung: die Langusten in Safransauce mit Zesten von grüner Zitrone.

**La Galinette**, Perpignan, Tel. +33 468350090. Das Ein-Sterne-Lokal ist spezialisiert auf Fische, Meeresfrüchte und zelebriert diese meisterlich.

**La Cuisine de Marché**, La Grande Motte, Tel. +33 467299011. So unscheinbar die Fassade, so spektakulär sind die Gerichte des talentierten Chefs Etienne Collignon.

**Le Jardin des Sens\***, Montpellier, Tel. +33 499583838. Die beiden Brüder Pourcel beschäftigen mittlerweile 600 Mitarbeiter in zwölf Häusern auf der ganzen Welt.

## Anschauen und Einkaufen

**Die Schleusen von Fonserannes**,

[www.lesbateauxdumidi.com](http://www.lesbateauxdumidi.com). Wer nicht nur schauen will: Zweimal am Nachmittag geht es die acht Schleusenstufen rauf und runter.

**Markt in Béziers**. Hinter der Platanenallee warten jeden Morgen die kulinarischen Genüsse auf die Feinschmecker.

**Fischmarkt in Sète**. Hier gibt es alles, was das Mittelmeer hergibt, und noch viel mehr. Ein Muss für die Gourmets.

**Noilly-Prat**, Marseillan. Interessante Führung durch die Produktion und Freilager des bekannten trockenen Vermouths.

## Weine probieren

(bitte nur angemeldet)

**Les Caves du Sieur d'Arques-Aimery**, Limoux, Tel. +33 46746300

**Mas Amiel**, Maury, Tel. +33 468290102

**Château Saint-Martin de la Garrigue**, Montagnac, Tel. +33 467240040

**Domaine de l'Arjolle**, Pouzolles, Tel. +33 467248118

**Mas de Daumas Gassac**, Aniane, Tel. +33 467578845

**Domaine du Bosc**, Vias, Tel. +33 467217354

**Château de Capion**, Gignac, Tel. +33 467577137

**Nächste Folge:**

**Emilia Romagna**