

Süddeutsche Zeitung

Golfspielen

3.2011

Überflieger

Rory McIlroy
auf dem Sprung
nach ganz oben

Überragend

Die spektakulärsten
Plätze der Welt

Überraschend

günstig ist Golf geworden.
Die besten Tipps





Crémant, Moules und Frites

Kulinarischer Golfausflug.
Folge 13: Luxemburg/Belgien

Luxemburg liegt sozusagen auf dem Weg nach Belgien. Wer nach der Runde Golf gerne einen einheimischen Wein trinken möchte, kann dies nur in Luxemburg tun – die wenigen Hektar, die in Belgien angebaut werden, kommen neben Bier und den französischen Weinen kaum zum Zug. Diese sind von bester Qualität und reichlich vorhanden – denn es gibt in Belgien viele gute Restaurants, davon 114 mit Sternen. Außerdem 79 Golfplätze. Das sind deutlich mehr pro Kopf als irgendwo sonst in Europa.

VON CHRISTIAN WENGER



So macht Belgien Spaß: logieren im Manoir de Lébioles (li), Bier zum Trinken, Moules und Frites zum Essen – und eine Runde Golf im Limburg Golf & Country Club.

Bevor sich die Mosel die berühmten deutschen Weinlagen entlangmäandert, hat sie auf den 42 Kilometern an der Grenze zu Luxemburg, von Schengen bis Wasserbillig auf der Höhe von Trier, schon zahlreiche gute Weinlagen passiert. Auf 1300 Hektaren produzieren luxemburgische Winzer seit vielen Jahren herausragende stille Weißweine und Crémants, flaschenvergorene hochwertige Schaumweine. Die Appellation Crémant de Luxembourg ist zwar schon über 20 Jahre alt, hierzulande sind die Weine aber ziemlich unbekannt. Das liegt, ähnlich wie in der Schweiz, auch an den geringen Mengen, die jährlich produziert werden. Zu wenig, um die Nachfrage im eigenen Land und in Belgien zu befriedigen. Luxemburgische Weine sind meist reinsortig, weiß und werden trocken ausgebaut. Die dominierenden Traubensorten sind Rivaner, Auxerois, Pinot gris und Pinot blanc.

Von den sechs Golfplätzen in Luxemburg sind die drei im südlichen Zipfel an der Grenze zu Deutschland die lohnenden: Kikuoka, Golf de Luxembourg und Grand Ducal. Der sportlich herausforderndste ist Kikuoka, vor zwanzig Jahren auf 120 Hektar von einem japanischen Golfarchitekten für eine gutbetuchte japanische Familie entworfen. Hier kommen Longhitter in Bedrängnis, wenn sie ihre Drives nicht akkurat auf den Fairways platzieren.

Die Luxemburger sprechen zum großen Teil Deutsch (es ist dritte Amtssprache) oder verstehen es zumindest. Nach der deutschen Besatzung erscheinen neue Gesetze nur noch in Französisch und der Landesname wird französisch geschrieben: „Luxembourg“.

Doch sprachliche Eigenheiten sind hier eine Petitesse im Vergleich zum Sprachproblem in Belgien. Das wird schon in Deutschland sichtbar, wo sich in Köln zwei Fremdenverkehrsbüros um belgieninteressierte Touristen kümmern: „Tourismus Flandern-Brüssel“ und „Belgien Tourismus Wallonie-Brüssel“. Sie operieren zwar unter unterschiedlichen Telefonnummern und Internetadressen, befinden sich jedoch im selben Gebäude und tauschen sich offensichtlich kollegial untereinander aus. Die Karten von Belgien, die sie verschicken, zeigen allerdings den jeweils anderen Landesteil als mehr oder weniger weißen Fleck auf der Landkarte.

Es würde zu weit führen, das belgische Dilemma auszubreiten. Fakt ist, dass Belgien wegen der seit 1930 ständig eskalierenden unterschiedlichen Ansichten der niederländisch sprechenden Flamen oder Flandern im Norden (rund 6 Millionen) und den vorwiegend französisch denkenden und parlierenden Wallonen im Süden (rund 5 Millionen) seit mehr als einem Jahr keine Regierung hat. Neutral im Konflikt der beiden anderen Landesteile und offiziell zweisprachig, agiert dazwischen die dritte Region „Brüssel-Hauptstadt“. Viele Schulen und Kliniken sind einer der beiden Sprachgruppen vorbehalten, was durch den hohen Anteil an Ausländern in der Hauptstadt wieder egalisiert wird.

Eine geradezu brüderliche Eintracht besteht indes beim Essen und Trinken. Die Küche in ganz Belgien wurde zwar von der französischen beeinflusst, die Unterschiede zwischen Gerichten von der Küste und aus dem Süden sind jedoch markant. Fische und Meeresfrüchte im Norden, Fleisch und Wild in den Ardennen. Bier, Pommes (frites) sind national verbreitet und aus der belgischen Küche nicht wegzudenken. Auf ihre Zubereitung wird viel Mühe und Sorgfalt verwendet. Zweimal im heißen Fett knuspern lassen ist unabdingbar, im ersten Durchgang bei etwa 140°, beim zweiten Mal bei rund 170°.

Eine gute Viertelstunde müssen die Fritten dazwischen ruhen und abkühlen. Belgische Fritten werden in dicke Stäbchen geschnitten. Kenner essen sie pur oder „nature“, andere mit einer der bis zu 50 Saucen – unter denen Mayo und Ketchup zu den langweiligeren gehören. Viele Frittenbuden arbeiten mit Rindnerierenfett, das – großes belgisches Ehrenwort – täglich erneuert wird. Das lässt die Fritten haselnussartig schmecken. Sie sollen demnächst zum Weltkulturerbe erhoben werden. Dass Asterix in der Episode „Bei den Belgiern“ der Geburtsstunde der Pommes frites beiwohnen darf, ist zwar keine lupenreine esskulturgeschichtliche Beweisführung, lässt aber den Schluss zu, dass die Franzosen den Belgiern die Erfindung zumindest nicht streitig machen. „La frite est belge“, lässt Pierre Wynants, viele Jahre Brüssels führender Drei-Sterne-Koch, denn auch keine Zweifel aufkommen. Schließlich habe er in keinem französischen Kochbuch auch nur den kleinsten Hinweis auf den elementaren zweiten Frittiergang gefunden.

In Brüssel werden mehr Pralinen als Blumen verschenkt

Zu nennen sind auch Waffeln, Schokolade, Pralinen. Letztere sollen ebenfalls eine belgische Erfindung sein. Jedenfalls macht man bei Produkten renommierter Produzenten nichts falsch. Sie schmecken ohne Ausnahme köstlich. Das muss der Grund sein, warum in Brüssel angeblich mehr Pralinen als Blumen verschenkt werden.

Obwohl sich die Belgier kein Reinheitsgebot verordnet haben, sind die über 1000 Biersorten gut zu trinken. Die Biere haben bis zu zwölf Volumenprozent Alkohol und eine geschmackliche Bandbreite von süß bis bitter, herb bis fruchtig, elegant bis würzig. Es gibt sie hell, dunkel, rötlich und in anderen Farben, gereift in der Flasche oder im Fass. Erstaunlicherweise ist das Angebot an Weinen und Champagnern ausgesprochen gut, und Statistiken beweisen, dass die Belgier pro Flasche deutlich mehr auszugeben bereit sind als alle anderen Europäer – das kann nicht allein an den gut honorierten Abgeordneten und Beamten der Europäischen Union liegen.

Viele Golfer zieht es an die Küste. Die Links Courses in Zoute und Oostende gehören zu den spannendsten in Belgien – vorausgesetzt, man mag knallharte Fairways, verspringende Bälle und strammen Wind – und erscheinen häufig in den Ranglisten der besten Golfplätze. Gemütlicher spielt es sich auf den Parkland-Kursen im Großraum Brüssel. Ambitionierten Spielern dürfte der Royal Club de Golf Ravenstein besonders zusagen.

Wer sich in wallonische Gefilde vorwagt, kommt an Waterloo nicht vorbei. Museen und historische Darstellungen von Napoleons letzter Schlacht im Jahre 1815 sorgen auch in einem heißen Sommer für Gänsehaut. Die in den Jahren 1923 erbauten zweimal 18 Löcher in Waterloo sind trickreich und entsprechend schwierig, besonders der La-Marache-Kurs.

Im Gespräch mit Einheimischen geht es früher oder später immer um den Sprachkonflikt. Es gibt tatsächlich ernst gemeinte Vorschläge, den wallonischen Teil Frankreich oder Luxemburg zuzuschlagen und Flandern den Niederlanden. Dann bliebe ein unabhängiger Staat um Brüssel mit zahlreichen sternegekrönten Restaurants, den besten Fritten (Maison Antoine, Place Jourdan), einigen ganz passablen Golfplätzen und einer zur Hälfte ausländischen Bevölkerung. >>



Royal Golf Club du Sart-Tilman

Foto: OPT/JP Remy

GOLF SPIELEN

BELGIEN

Royal Zoute Golf Club, Knokke-Zoute, www.zoute.be, Tel.: +32-050-601227, 2x18 Löcher, Par 72 und 64, 6172 und 3766 m, Slope: 125 und 92, Typ: Links Course, Design: Harry S. Colt, Eröffnung: 1899, Hcp 24 auf dem Par-72-Platz und 36, Spielmöglichkeit: nur nach Anmeldung, Greenfee 95 Euro, Par-64-Kurs 55 Euro, Elektrocart: 40 Euro.

Royal Antwerp Golf Club, Kapellen, www.ragc.be, Tel.: +32-03-6668456, 18 Löcher, Par 73, 6274 m, Slope: 126, Typ: Parklandschaft, Design/Redesign: Willie Park Jr./Tom Simpson, Eröffnung: 1888/1930, Hcp 24/28, Greenfee: 85 Euro, an Wochenenden 95 Euro, Elektrocart: nein.

Damme Golf & Country Club, Sijsele-Damme, www.dammegolf.be, Tel.: +32-050-353572, 18 Löcher, Par 72, 6028 m, Slope: 130, Typ: Parklandschaft, Design: angeblich ein „Mitglied“, Eröffnung: 1987, Hcp 35, Greenfee: 70 Euro, an Wochenenden 75 Euro, Elektrocart: 40 Euro.

Royal Golf Club de Belgique, Château Ravenstein, Tervuren, www.rgcb.be, Tel.: +32-02-7675801, 18 Löcher, Par 72, 6033 m, Slope: 130, Typ: Parklandschaft und Wald, Design: Tom Simpson, Eröffnung: 1906, Hcp 20/24, Greenfee 100 Euro, an Wochenenden nur auf Einladung, Elektrocart: 40 Euro.

Royal Golf Club de Fagnes, Spa, www.golfdespa.be, Tel.: +32-087-793030, 18 Löcher, Par 72, 6040 m, Slope: 130, Typ: Wald und Hügellandschaft, Design: Tom Simpson, Eröffnung: 1930, Hcp 36, Greenfee 70 Euro, an Wochenenden 75 Euro, Elektrocart: 35 Euro.

Limburg Golf & Country Club, Houthalen, www.lgcc.be, Tel.: +32-089-383543, 18 Löcher, Par 72, 6072 m, Slope: 129, Typ: Wald und Heidelandschaft, Design: Fred Hawtree, Eröffnung: 1966, Hcp max. 30, Greenfee 70 Euro, an Wochenenden 80 Euro, Elektrocart: 40 Euro.

Royal Golf Club du Sart-Tilman, Angleur-Liège, www.rgcb.be, Tel.: +32-04-3362021, 18 Löcher, Par 72, 6000 m, Slope: 125, Typ: Wald und Hügellandschaft, Design: Tom Simpson, Eröffnung: 1939, Hcp 36, Greenfee 55 Euro, an Wochenenden 70 Euro, Elektrocart: 42 Euro.

Royal Waterloo Golf Club, Ohain-Lasne, www.rwgc.be, Tel.: +32-02-6331850, 2x18 Löcher plus 9, Par 72 und 33, 6060, 6051 und 2160 m, Slopes: 130, 130, 122, Typ: ländlich und Parklandschaft, Design: Fred Hawtree, Eröffnung: 1923/1959, Hcp 28, Greenfee 100 Euro, an Wochenenden nur Mitglieder und ihre Gäste, Elektrocart: 35 Euro.

Royal Oostende Golf Club, De Haan, www.royalostendgolfclub.be, Tel.: +32-059-233283, 18 Löcher, Par 70, 5601 m, Slope: 113, Typ: Links Course, Design: Tom Simpson und Fred Hawtree, Eröffnung: 1903, Hcp 34, Greenfee 70 Euro, an Wochenenden 85 Euro, Elektrocart: 35.

LUXEMBURG

Golf Club Grand Ducal, Senningerberg, www.gcgd.lu, Tel.: +352-348390, 18 Löcher, Par 71, 5782 m, Slope: 129, Typ: Parklandschaft, Design: J. C. Symonds inspiriert von Tom Simpson, Eröffnung: 1936, Hcp 36, an Wochenenden 28, Greenfee 50 Euro, an Wochenenden 60 Euro, Elektrocart: nein.

Golf Club de Luxembourg, Junglinster, www.golfdeluxembourg.lu, Tel.: +352-7800681, 18 Löcher, Par 72, 6093 m, Slope: 131, Typ: Wald und Hügellandschaft, Design: Green Concept, Eröffnung: 1993, Hcp 45, Greenfee 65 Euro, an Wochenenden 95 Euro, Elektrocart: ja.

Kikuoka Country Club, Canach, www.kikuoka.lu, Tel.: +352-356135, 18 Löcher, Par 72, 6419 m, Slope: 132, Typ: Offene Landschaft, Design: Iwao Uematsu, Eröffnung: 1991, Hcp 35, Greenfee 55 Euro, an Wochenenden 70 Euro, Elektrocart: ja.

ESSEN&TRINKEN

BELGIEN

Comme Chez Soi, 23 Place Rouppe, Brüssel, Tel.: +32-25-122921, info@commechezsoi.be. Auch unter Pierre Wynants' Schwiegersohn das bekannteste Restaurant Belgiens. Tipp: Carpaccio von Kalbfleisch und angelegter Wolfsbarsch.

Aquilon, Elizabetlaan 6, Knokke-Heist, Tel.: +32-50-601274, info@aquilon.be, Tipp: Alle Fisch- und Krustentiergerichte.

De Karmeliet, Langenstraat 19, Brügge, Tel.: +32-50-338259, info@dekarmeliet.be. Gehört zu den zwei Drei-Sterne-Lokalen in Belgien.

La Truffe Noire, Boulevard de la Cambre 12, Brüssel, Tel.: +32-2-6404422, info@truffenoire.com, Tipp: Alle Gerichte, in denen der Namensgeber verarbeitet ist.

LUXEMBURG

Mosconi, 13 Rue Munster, Luxemburg, Tel.: +352-546 94, info@mosconi.lu, Tipp: Hausgemachte Pasta im weitherum besten Italiener.

Parmentier, Rue Gare 7L, Junglinster, Tel.: +352-787168, info@parmentier.lu, Tipp: Der Koch hat ein gutes Händchen für alle exotisch inspirierten Gerichte.

ÜBERNACHTEN

BELGIEN

Manoir de Lébioles, Spa, www.manoirdelesbioles.com, Tel.: +32-87-791900, 16 Zimmer und Suiten ab 179 Euro. Erholung vom Golf im Spa mit Blick in die Ardennenwälder.

Hotel de la Source, Francochamps, www.hotel-de-la-source.com, Tel.: +32-87-795800, 90 Zimmer und Suiten ab 145 Euro. So dicht an der mythischen Rennstrecke juckt es im Gasfuß.

Château des Thermes, Chaudfontaine, www.chateaudesthermes.be, Tel.: +32-43-678067, 47 Zimmer und Suiten ab 200 Euro. Unweit des Golfclubs Sart-Tilman.

LUXEMBURG

Place d'Armes, Luxemburg, www.hotel-leplacedarmes.lu, Tel.: +352-274737, 47 Zimmer und Suiten ab 100 Euro. Neu eröffnetes Stadthotel mit Charme und lebhafter Brasserie „Pless“.

WEINE PROBIEREN (bitte nur angemeldet)

LUXEMBURG

Bernard-Massard, Grevenmacher, www.bernard-massard.lu, Tel.: +352-7505451

Domaines Vinsmoselle, Stadtbredimus, www.vinsmoselle.lu, Tel.: +352-2369661

Domaine Viticole Cep d'Or, Hettermillen, www.cepdor.lu, Tel.: +352-768383

Domaine Clos des Rochers, Grevenmacher, www.clos-des-rochers.com, Tel.: +352-7505451

Mon vieux Moulin, Ahn, www.duhrfreres.lu, Tel.: +352-760746

Domaine Viticole Laurent und Rita Kox, Remich, www.domainekox.lu, Tel.: +352-23698494

Caves St. Martin, Remich, www.cavesstmartin.lu, Tel.: +352-2361991

Nächste Folge: **Lyon und Rhôneal**