

Süddeutsche Zeitung

golfspielen

3 | 2013



Phil am Ziel



Golfküste

Südspaniens beste Plätze für jeden Anspruch

Kämpferherz

Phil Mickelsons Aufholjagd bei der British Open

Klassenkampf

Es geht rund von der Fußball- bis zur Golfliga



Kulinarischer Golfausflug, Folge 21:
Emilia-Romagna

Pasta, Parma und Lambrusco

Es sind nicht nur die 25 überdurchschnittlichen Golfplätze links und rechts der Römerstraße Via Emilia, dem Rückgrat der Region, welche die Emilia-Romagna für Golfer attraktiv machen – die Gegend hat auch sonst einiges zu bieten. Städtenamen wie Piacenza, Parma, Modena, Bologna, Faenza, Ferrara, Forlì, Ravenna, Imola und Rimini lösen sehr unterschiedliche Erwartungen und Assoziationen aus: Renaissance-Freskenmalereien von Correggio, Verdi und Michelangelo. Parmesankäse, Aceto Balsamico, Parmaschinken, Wurst- und Teigwaren. Formel-1-Rennstrecke, Ferrari, Lamborghini, Ducati. Und natürlich Badefreuden am bekanntesten Strand des Mittelmeers. **Von Christian Wenger**



In der Emilia-Romagna ist der gute Geschmack zu Hause. Oben: der Modena Golf & Country Club, das Erstlingswerk von Bernhard Langer. Links: das Spezialitätengeschäft Tamburini in Bologna. Mitte: die Piazza Maggiore in Bologna. Rechts: ein Blick ins Innere eines 1962er Ferrari 250 GT.



Keine andere Golfregion in Italien hat sich so spielerfreundlich organisiert. Ein Golfbeauftragter kümmert sich sehr aufmerksam um alle Fragen und Anliegen, reserviert Teetimes, bucht ermäßigte Greenfees und Hotels. Absolut nachahmenswert!

Die insgesamt 25 Plätze links und rechts der Autobahn von Piacenza bis Rimini ans Adriatische Meer, darunter zwei mit 27 Spielbahnen und neun mit jeweils neun Löchern, rücken dadurch näher zusammen und können im täglichen Wechsel und mit einer einheitlichen Greenfee bespielt werden.

Im Nordwesten ist der Croara Golfclub am Rand der Emilia-Romagna zu Ligurien und nahe bei Piacenza ein anspruchsvoller Start. Zwischen den Eichen und Kastanien und dem Flusslauf der Trebbia, der das ganze Spiel begleitet, machten auch schon die Damen der Italian Open Bekanntschaft mit den technisch schwierigen Löchern.

Wenige Kilometer weiter lockt der Salsomaggiore Golf & Therme in einem stillen Tal mit sanften Hügeln und einem beeindruckenden Ambiente. Wenn im kommenden Oktober überall in Italien und vor allem in der Emilia-Romagna Giuseppe Verdis 200. Geburtstag gefeiert wird, sollte man die Gelegenheit nutzen und auf der gegenüberliegenden Seite von Fidenza das Geburtshaus des Meisters in Roncole besichtigen.

Die Plätze La Rocca bei Parma und Matilde di Canossa stammen beide aus der Hand von Marco Croze. Sie bieten vielfältiges, aber nicht zu anstrengendes Golf. Und: Matilda von Canossa war tatsächlich jene Adlige, die es schaffte, König Heinrich dem IV. den gleichnamigen Bittgang abzunötigen, damit dieser mit dem Papst wieder ins Reine kommen konnte.

Der Modena Golf & Country Club ist das Erstlingswerk Bernhard Langers und gehört zu den besten Clubs Italiens: Nicht weniger als fünf künstliche Seen mischen sich ins Spiel ein und wollen bewältigt werden.

Im Hügelland von Bologna lockt der 1959 von den Altmeistern Cotton & Harris entworfene Golf Bologna vor allem die einstelligen Handicaper, die sich auf Le Fonti, dem anderen Club in Bologna, nicht gleichermaßen gefordert fühlen werden.

In Rimini hat Brian M. Silva einen Golfplatz im amerikanischen Stil entworfen: easy zu spielen mit außergewöhnlich schöner Sicht auf mittelalterliche Städtchen und die Burgen von San Marino.

Der Adriatic Golf Cervia liegt wenige Minuten vom Meer entfernt und ist auf den ersten neun Löchern eine italienische Variante eines Links Course. Die zweiten neun sind amerikanisch geprägt, und die neuesten neun mischen innovatives Platzdesign mit schottischen Links.

Erholung für den Körper nach dem Golfspiel findet sich in den 20 Thermalbädern entlang der Via Emilia. Im Winter reizvoll kombinierbar mit den zahlreichen Skipisten, die im südlichen Teil der Emilia-Romagna am Apennin hergerichtet werden.

Die Hauptstadt des buon gusto

Außergewöhnlichen Augenschmaus versprechen die 13 Privatsammlungen schönster Fahrzeuge in der „Terra dei Motori“. Mittendrin, 15 Kilometer außerhalb von Modena, befinden sich in Maranello die Werkstätten von Ferrari. Ein wohlgeformter 12-Zylinder-Sportwagen neben dem andern.

Selbst weitgereiste Gourmets sehen in Parma die europäische Hauptstadt des buon gusto, knapp gefolgt von Bologna. Hier muss angemerkt werden, dass dies mit Blick auf beide Städte gilt. Bezogen auf eine ganze Region haben die Langhe im benachbarten Piemont die Nase noch um ein paar handgeschnittene Nudeln und Weine vorn.

Hinsichtlich der Anzahl der Spezialitäten ist Parma aber nicht zu übertreffen. Es fängt mit den Nudeln an: Cappelletti, Passatelli, Tagliatelle, Tortellini, Anolini, Ravioli, Cappellacci, um nur die wichtigsten zu nennen. Alle sind handgemacht und schmecken so fantastisch, wie sie klingen. Mit oder ohne Salsa Bolognese. Auch der feine luftgetrocknete Parmaschinken kommt aus der Gegend, ebenso der Culatello di Zibello, ein Hinterschinken von schwarzen Schweinen, die sich ausschließlich von Eicheln und Kastanien ernährt haben. Auch dieser wurde zum Produkt der Kategorie DOP (Geschützte Herkunftsbezeichnung) erhoben, was sich in seinem Preis von rund 100 Euro pro Kilo niederschlägt. Als „Wurst“ wird er in Italien geführt, weil er nicht am Knochen

gereift ist. Dazu kommen Salami, Mortadella, Zampone und Cotechino. Ebenfalls ein berühmter DOP ist der Parmigiano-Reggiano, der echte Parmakäse aus Rohmilch. Er wird in verschiedenen Alters- und Reifestufen angeboten, zwölf Monate, 18, 24 und mehr. Entsprechend höher der Preis und der Härtegrad. Wie Parmigiano präsentiert sich der Grana Padano. Er wird weiter nördlich hergestellt, die Einschränkung des Gebiets, aus dem die verwendete Milch stammen darf, ist nicht so streng. Im Geschmack sind sie sich ähnlich. Der Padano wird meist jünger und weicher verwendet. Mit dem sägemehlartigen Käsepulver aus den Tütchen haben beide nichts zu tun.

Nur wenn das Wörtchen „Tradizionale“ auf dem Aceto Balsamico draufsteht, ist in der Flasche klassischer Balsamico aus Modena – mindestens zwölf Jahre in kleinen Fässern aus unterschiedlichen Hölzern gelagert. Wenige Tropfen genügen, um beispielsweise Erdbeeren oder ein Sahneeis aufs Köstlichste zu veredeln. Allerdings kann ein kleines 1dl-Fläschen leicht ab 80 Euro kosten. Alle anderen dickflüssigen dunkelbraunen oder auch weißen Tunken haben außer dem geborgten Namen nichts gemeinsam. Es handelt sich meistens um schlichten eingekochten Most aus Trauben und Obst.

Wenn eine Region kulinarisch so durchdrungen ist, wundert es nicht, dass einer der besten Köche in der Emilia tätig ist: Massimo Botturas Osteria Francescana gehört zu den wenigen Drei-Sterne-Lokalen Italiens, zwölf Tische im Zentrum von Modena.

Weine gibt es in der Romagna in etlichen DOC-Anbaugebieten. Körperreichen Sangiovese, Weißweine aus der Albana, Trebbiano und den Pignoletto aus den Hügeln von Bologna. Sie schmecken vorzüglich zu den Gerichten vor Ort, lohnen aber den Transport nach Deutschland kaum. Anders beim König der Emilia-Romagna, dem Lambrusco – gewöhnungsbedürftig mindestens beim ersten Schluck: Lambrusco ist ein moussierender Rotwein. Die besten Produkte sind trocken und gehaltvoll, die schlichteren verstecken sich hinter einer umlullenden Restsüße. Nach 18 fordernden Löchern ist eine Flasche kalter Lambrusco perfekt. Passt gut zu einem herzhaften Imbiss mit Salami, Wurst und Käse. Rotwein darf auch mal prizzeln – Golfer sind ja neugierig und lernen gern etwas dazu. >>

Golf spielen

Plätze von West nach Ost:

Croara Country Club, Gazzola, www.croara-countryclub.com, Tel. +39 0523 977105, 18 Löcher, Par 72, 6065 m, CR 71,5, Slope 132. Flacher Parkland-Kurs, Hcp: 36, Greenfee: 50 bis 65 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

Golf Club Castell'Arquato, Bacedasco Terme Castell'Arquato, www.golfclubcastellarquato.com, Tel. +39 0523 895557, 18 Löcher, Par 73, 6052 m, CR 71,8, Slope 124. Flacher Parkland-Kurs mit Wasser, Hcp: 36, Greenfee: 45 bis 55 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

Salsomaggiore Golf & Thermae, Salsomaggiore Terme, www.salsomaggioregolfclub.com, Tel. +39 0524 574128, 18 Löcher, Par 72, 5761 m, CR 70,9, Slope 132. Flacher Parkland-Kurs mit Wasser, Hcp: 36, Greenfee: 50 bis 65 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

Golf Club La Rocca, Sala Baganza, www.golf-larocca.it, Tel. +39 0521 834037, 18 Löcher, Par 71, 5932 m, CR 70,8, Slope 130. Flacher Parkland-Kurs mit Wasser, Hcp: 36, Greenfee: 55 bis 80 Euro, Spiel: jederzeit.

Matilde di Canossa Golf, San Bartolomeo, www.matildedicanossagolf.it, Tel. +39 0522 371295, 18 Löcher, Par 72, 6231 m, CR 71,4, Slope 134. Offener Parkland-Kurs, Hcp: 36, Greenfee: 45 bis 60 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

Modena Golf & Country Club, Columbaro di Formigine, www.modenagolf.it, Tel. +39 059 553482, 18 Löcher und 9-Loch-Executive-Platz, Par 72, 6423 m, CR 73,6, Slope 131. Flacher Parkland-Kurs mit Wasser, Hcp: 36, Greenfee: 50 bis 70 Euro, Spiel: nach Anmeldung.

Golf Club Bologna, Monte San Pietro, www.golfclubbologna.it, Tel. +39 051 969100, 18 Löcher, Par 72, 5949 m, CR 70,8, Slope 119. Sanft-hügeliger Parkland-Kurs, Hcp: 36, Greenfee: 60 bis 80 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

Riolo Golf La Torre, Riolo Terme, www.golf-latorre.it, Tel. +39 0546 74035, 18 Löcher, Par 72, 6161 m, CR 72,8 Slope 128. Sanft-hügeliger, offener Parkland-Kurs, Hcp: 36, Greenfee: 30 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

Rivieragolfresort, San Giovanni in Marignano, www.rivieragolfresort.com, Tel. +39 0541 956499, 18 Löcher und 9 Löcher Pitch & Putt, Par 72, 6412 m, CR 74,4, Slope 133. Flacher Parkland-Kurs mit viel Wasser, Hcp: 36, Greenfee: 60 bis 70 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

Rimini - Verucchio Golf, Villa Verucchio, www.riminiverucchiogolf.com, Tel. +39 0541 678122, 18 Löcher und 7 Executive Löcher, Par 72, 6145 m, CR 72, Slope 131. Flacher Parkland-Kurs, Hcp: 36, Greenfee: 65 bis 75 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

Adriatic Golf Club Cervia, Cervia, www.golf-cervia.com, Tel. +39 0544 992786, 27 Löcher, Par 72 und Par 35, 6272 m und 3093 m, CR 72,3, Slope: 132. Flacher Parkland-Kurs,

Hcp: 36, Greenfee: 52 bis 79 Euro, Spiel: jederzeit nach Anmeldung.

Die Emilia-Romagna hat einen **Golfbeauftragten**, der kostenlos Teetimes zu Sonderpreisen, vergünstigte Hotelpreise, Transfers und anderes mehr vermittelt: Tel. +39 0544 916 280-72424. www.emiliaromagnagolf.com

Übernachten

Park Hotel, Piacenza, www.parkhotelpiacenza.it, Tel. +39 0523 712600, 46 Zimmer und Suiten von 75 bis 103 Euro. Modernes Hotel, wie alle Best Western mit vier Sternen, Sonderpreise beim nahen Croara Country Club.

Hotel Leon d'Oro, Sassuolo, www.hotel-leondoro.it, Tel. +39 0536 813381, 92 Zimmer von 69 bis 132 Euro. Modernes Vier-Sterne-Hotel, einigermaßen nahe zu den Golfplätzen Castell d'Arquato und Salsomaggiore Golf & Thermae.

Matilda di Canossa Resort, San Bartolomeo, www.hotel-matildadicanossa.it, Tel. +39 0522 373744, 60 Zimmer und Suiten von 97 bis 145 Euro. Am Rande des gleichnamigen Golfplatzes gelegen, bietet das geschmackvoll eingerichtete Hotel Spa und Restaurant.

Hotel Corte degli Estensi, Colombaro, www.cortedegliestensi.it, Tel. +39 059 553245, 42 Zimmer von 50 bis 95 Euro. Das einfache, rustikal-gemütliche Hotel liegt direkt am Modena Golf & Country Club.

Hotel alla Rocca, Bazzano, www.allarocca.com, Tel. +39 051 831217, 55 Zimmer und Suiten von 70 bis 100 Euro. Nebst Golf auf dem gleichnamigen Golfplatz organisiert das Hotel Touren zu Ferrari, Ducati und Lamborghini.

Rivieragolfresort, San Giovanni in Marignano, www.rivieragolfresort.com, Tel. +39 0541 956499, 32 Zimmer, Suiten und Villen ab 400 Euro. Die von 14 Architekten gestalteten Zimmer, Pool, Spa, Restaurant und Golfplatz lassen keinerlei Wünsche offen.

Hotel Aurelia, Milano Marittima, www.select-hotels.it/it-IT/hotel-aurelia, Tel. +39 0544 975451, 110 Zimmer, Suiten und Appartements von 145 bis 205 Euro. Das familiär geführte Vier-Sterne-Hotel war eines der ersten direkt am Strand und hat viele zufriedene Stammkunden.

Essen und Trinken

*Übernachtungsmöglichkeit

Antica Osteria del Teatro, Piacenza, Tel. +39 0523 323777. Lehrzeit und Arbeit bei den Top-Chefs in Frankreich haben Filippo Chiappini Dattilo auf seinen Michelin-Stern vorbereitet.

Trattoria ai due Platani, Parma, Tel. +39 0521 645626. Klein, schlicht, überschaubare Karte; die Gerichte stets von hoher Qualität mit erstklassigen Produkten zubereitet.

Il Rigoletto*, Reggiolo, Tel. +39 0522 973520.

Im Ristorante und in der einfacheren Locanda isst man vorzüglich. Im Ristorante auf Zwei-Sterne-Niveau zu entsprechenden Preisen.

Osteria Francescana, Modena, Tel. +39 059 210118, www.osteriafrancescana.it/reservations. Massimo Bottura ist bei drei Sternen angekommen. Seine Küche inspiriert, ist avantgardistisch und durchdacht.

Marco Fadiga Bistrot, Bologna, Tel. +39 051 220118, www.marcofadigabistrot.it. Ein Restaurant in der Art eines Bistrot: unkompliziert und kreativ.

San Domenico, Imola, Tel. +39 0542 29000, www.sandomenico.it/contatti/prenotazioni.html. Alles in diesem Zwei-Sterne-Lokal ist auf höchstem Niveau, richtig typisch für die Gegend sind nur die Kartoffelgnocchi.

Povero Diavolo*, Torriana, Tel. +39 0541 675060. Das Menü kann um 3, 6 oder 9 zusätzliche Gerichte erweitert werden. *Guide Gambero Rosso* und *Espresso* loben das Restaurant.

Anschauen und Einkaufen

Ferrari-Museum, Via Dino Ferrari 43, Maranello, www.museo.ferrari.com. In Maranello schlägt das Herz von Ferrari. Das Museum zeigt sämtliche Modelle und vieles mehr.

Giusti, Via Farini 75, Modena. Der schönste Schinken-, Wurst- und Spezialitätenladen weiterhin. Im Zentrum von Modena, mit Bistrot.

Tamburini, Via Caprarie 1, Bologna. Spezialitätengeschäft im Zentrum von Bologna mit allem, was kulinarisch die Gegend ausmacht, inkl. Restaurant.

Gelateria Mascarella, Via Mascarella 30b, Bologna. Handwerklich hergestelltes Eis in überraschenden Geschmacksvarianten.

Museo del Prosciutto, Via Bocchialini 7, Langhirano. Interessant gemachtes Museum über die Herstellung des Parmaschinkens.

Museo del Parmigiano Reggiano, Corte Castellazzi Via Volta 5, Soragna. Alles über den berühmten Käse, zusammengetragen aus den fünf Provinzen, aus denen der echte stammt.

Garibaldi, Strada Garibaldi 42, Parma. Spezialitäten, für die die Emilia-Romagna berühmt ist – appetitlich und unwiderstehlich präsentiert.

Weine probieren

(bitte nur angemeldet)

Chiarli, www.chiarli.it, Via Manin 15, Modena, Tel. +39 059 3163311

Zucchi, www.vinizucchi.it, Via Viazza 64, S. Prospero, Tel. +39 059 908934

Manzini, www.cortemanzini.it, Via Modena 131/3, Castelvetro di Modena, Tel. +39 059 702658

Nächste Folge: Bordeaux-Biarritz