

GOLFSUISSE

OFFIZIELLES MAGAZIN DER ASG • AUSGABE 2, APRIL 2011



EISEN
Game Improvement über alles!

RAPHAËL DE SOUSA
Auf der golferischen Achterbahn

PROVENCE
Spielwiese des Jet Set

Tour-Ausblick 2011

**DIE KARTEN
WERDEN NEU
GEMISCHT!**





DER WURSTSALAT KANN AUCH EIN FLAMMECHUECHE SEIN

GOLF & GOURMET (2. FOLGE): ELSASS UND SCHWARZWALD

Ob links oder rechts vom Rhein, ob deutsch oder französisch ist unerheblich: Die Region ist ein Schlaraffenland mit 28 Golfplätzen, jeder Menge guter Restaurants und vielen Sterneköchen.

VON CHRISTIAN WENGER

Für golfspielende Gourmets sind Elsass und Schwarzwald eine Reise wert. Der Euro ist zwar auch hier am einstmals sensationell guten Preis-Leistungs-Verhältnis nicht spurlos vorübergegangen. Aber in kaum einem anderen Landstrich ist die Dichte an herausragenden Pinten, Stuben und Restaurants grösser und die Gastfreundschaft herzlicher.

Bevor vom Wein die Rede ist, der zum Ruf des Schlaraffenlandes beigetragen hat, ein Schlenker zu Maître Antony in Vieux-Ferrette im Elsass: Er ist ein begnadeter Käse-Affineur, d.h. er kauft bei kleinen Produzenten junge Käse, die er in seinem Keller unter perfekten Bedingungen «affiniert», bis zum optimalen Reifezustand verfeinert. Das macht er seit über 40 Jahren und ist Hoflieferant der meisten Sternelokale auf beiden Seiten des Rheins. Wer bei ihm einkauft, will keinen Industriekäse sondern Handarbeit und den von EU-Kommissionen fast wegbürokratisierten Rohmilchkäse. Überhaupt EU: Die klimatisch fast identischen Gebiete müssten eigentlich auf beiden Seiten ähnliche Weine hervorbringen. Aber sie sind anders, und das liegt nicht nur an der Sprache: Riesling, Muscat, Gewürztraminer und Pinot gris (Grauburgunder) ergeben aromatische, körperreiche, aber trockene Weine – duftig und frisch, manchmal prizzelnd als Crémant, oder mit Restsüsse als Spätlese. Die Sorten Sylvaner, Chasselas und Pinot blanc stehen nicht ganz so hoch im Kurs wie die

ersten vier, der rote Pinot noir überlegt noch, ob er sich im Elsass wirklich wohlfühlt. Ribeauvillé, Hunawehr, Riquewihr, Kaysersberg und Ammerschwir sind einige der für Weinfreunde magischen Namen, die fast deckungsgleich sind mit denen der Gourmets, die inzwischen unter vielen erstklassigen Köchen die Qual der Wahl haben. Und die servieren nicht nur Flamme- und Zwiebelchueche, Baeckeoëffe und Sauerkraut oder Coq au Riesling, Escargots à l'alsacienne und die in Strasbourg erfundene Foie gras. Der Wein im Schwarzwald wächst etwas am Rand, aber dort sehr konzentriert und hat sich einen Ruf erobert, der weit über die Region hinausgeht. Die Schlüsselwörter für Weintrinkers Zunge sind hier «Markgräflerland» und «Kaiserstuhl», die Traubensorten Spätburgunder oder Pinot noir, Grauburgunder, Weissburgunder, Sauvignon blanc. Auch Gutedel, der in der Schweiz Fendant oder Chasselas heisst, wächst hier. Suser nennen die Schwarzwälder die leicht moussierenden Jungweine, die kurz nach der

TIPPS FÜR SIE

ELSASS

Golf de LaLargue, Mooslargue
lalargue@golf-lalargue.com
T: +33 3 89 07 67 67, F: 25 62 83
18 Löcher, Par 72, Slope: w138/m138, plus 9 Löcher; Typ: hügelig, alter Baumbestand; Design: Jeremy Pern und Jean Garaialde, 1989; Handicap-Nachweis: 36; Greenfee: 70-100 €, Spiel nach Anmeldung möglich; Buggy erhältlich: 35 €.

Golfclub International Soufflenheim Baden-Baden, Soufflenheim
info@golfclub-soufflenheim.com
T: +33 3 88 05 77-00, F: -01
18 Löcher, Par 72, Slope: w134/m144, plus 9 und 6 kurze Löcher; Typ: Flusslandschaft; Design: Kurt Rossknecht und Bernhard Langer, 1995; Handicap-Nachweis: 36; Greenfee: 70-95 €, Spiel auf Buchung möglich; Buggy erhältlich: 30 €.

Golf public d'Ammerschwir Trois-Epis, Ammerschwir
golf-mail@golf-ammerschwir.com
T: +33 3 894717-30, F: -77
18 Löcher, Par 70, Slope: w134/m 144; Typ: hügelig; Design: Robert Berthet, 1990; Handicap-Nachweis: 53,5; Greenfee: 25- 55 €, Spiel jederzeit möglich; Buggy empfehlenswert: 35 €.

Golf de La Wantzenau, La Wantzenau
golf.wantzenau@wanadoo.fr
T: +33 3 88-963773, F: -963471
18 Löcher, Par 72, Slope: w136/m136; Typ: flache Landschaft; Design: Jeremy Pern, 1991; Handicap-Nachweis: 53,5; Greenfee: 60-75 €, Spiel auf Buchung möglich; Buggy erhältlich: 45 €.

Golf le Kempferhof, Plobsheim
info@golf-kempferhof.com
T: +33 3 88-987272, F: -987476
18 Löcher, Par 72, Slope: w138/m145; Typ: am Wasser; Design: Bob von Hagge, erweitert 1989; Handicap-Nachweis: wochentags Platzreife, Weekend 36/36; Greenfee: 90-120 €, Spiel nur nach Anmeldung möglich; Buggy erhältlich: 45 €.

Golf du Rhin, Chalampé
golfdurhin@wanadoo.fr
T: +33 3 89-832832, F: -832842
18 Löcher, Par 72, Slope: w131/m133; Typ: flache Landschaft; Design: Donald Harradine, 1969; Handicap-Nachweis: 36; Greenfee: 60-70 €, Spiel jederzeit möglich; Buggy erhältlich: 40 €.

Alsace Golf Club, Rouffach
info@alsacegolfclub.com
T: +33 3 89-785212, F: -785219
18 Löcher, Par 72, Slope: w125/m131; Typ: Linkscourse; Design: David Abercrombie, 1992; Handicap-Nachweis: Platzreife; Greenfee: 55-65 €, Spiel jederzeit möglich; Buggy erhältlich: 35 €.

SCHWARZWALD

Golfpark, Breisgau
info@golfpark-breisgau.de
T: +49 7643 9369-0, F: -13
18 Löcher, Par 72, Slope: w133/m133, plus 9 Löcher; Typ: Parkland, Hecken; Design: Hannes Schreiner, 2003-2005; Handicap-Nachweis: 54, Greenfee: 50-60 €, Spiel jederzeit möglich; Buggy erhältlich: 30 €.

Freiburger Golfclub, Kirchzarten
fgc@freiburger-golfclub.de
T: +49 7661 9847-0, F: -47
18 Löcher, Par 72, Slope: w129/m132; Typ: am Wasser, flache Landschaft, Parkland; Design: Bernhard von Limburger, 1970, Erweiterung: Deutsche Golf Consult, 1984; Handicap-Nachweis: wochentags 54, Weekend 36; Greenfee: 50-60 €, Spiel nur nach Anmeldung.

Golfclub Freudenstadt
info@golfclub-freudenstadt.de
T: +49 7441-3060, F: -2365
18 Löcher, Par 71, Slope: w130/m133, Typ: Parkland; Design: H.E. Gärtner, Hannes Schreiner, 1954, erweitert 1992; Handicap-Nachweis: wochentags 54, Weekend 36, Greenfee: wochentags 50-60 €, Spiel jederzeit möglich; Buggy erhältlich: 25 €.

Golfclub Tuniberg, Freiburg-Munzingen
info@golfclub-tuniberg.de
T: +49 7664 93060, F: 95293
18 Löcher, Par 72, Slope: w128/m128; Typ: flache Landschaft; Design: Karl F. Grohs, 1987, Komplett-Erneuerung 2007; Handicap-Nachweis: wochentags 54, Weekend 36, Greenfee: 48-65 €, Spiel wochentags jederzeit möglich, Weekend nur nach Anmeldung; Buggy erhältlich: 30 €.

Golf & Country Club Königsfeld e.V.
sekretariat@gc-breisgau.de, info@gc-koenigsfeld.de
T: 07725 9396-0, F: -12
18 Löcher, Par 70, Slope: w130/m130; Typ: hügelig, Panoramagolf auf 760 m über N.N.; Eröffnet 1991; Handicap-Nachweis: nein, Greenfee: 50-60 €, Spiel jederzeit möglich. Gäste aus der Schweiz erhalten besonderen Willkommensgruss. Zusätzlich 4-Löcher-Kurzplatz.



Ein Geheimtipp für alle Golfer:
Der Golf & Country Club
Königsfeld

*Grüezi miteinander
Der
Schwarzwald
ruft!*



Liebe Golferinnen und Golfer
aus der Schweiz,

Besuchen Sie uns doch mal in Königsfeld. Wir bieten Ihnen günstige Spielmöglichkeiten auf unserem anspruchsvollen Platz- und das ohne Startzeiten!

Sie erreichen unsere Golfanlage in ca. 1 Stunde Fahrtzeit von Zürich und Schaffhausen.

In der Saison 2011 können Sie unter Vorlage ihres Schweizer Club- oder ASGI-Ausweises für € 49,- am Wochenende und € 39,- wochentags bei uns Golf spielen.

Übernachtungsmöglichkeiten:

Romantik-Hotel Rindenmühle
Am Kneippbad 9, D-78052 VS-Villingen,
T +49 7721 8868-0, www.rindenmühle.de
(10 min Anfahrt zum Golfplatz)

Hotel Zum Ochsen

Ludwig-Uhland-Str. 18,
D-78141 Schönwald,
T +49 7722 86648-0, www.ochsen.com
(20 min Anfahrt zum Golfplatz)

Schwarzwald Parkhotel Klimschpark
D-78126 Königsfeld, T +49 7725 808-0,
www.schwarzwald-parkhotel.de
(direkt neben dem Golfplatz)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Ihr Golf Club Königsfeld

Rufen Sie am besten trotzdem vorher an, damit wir Ihnen die günstigste Abschlagszeit nennen können.

Sie erreichen uns unter T +49 7725-9396-0
www.golfclub.koenigsfeld.de
info@gc-k.de



WISSENSWERTES

ESSEN&TRINKEN UND SCHLAFEN*

ELSASS

Auberge de l'Ill, Illhaeusern
www.auberge-de-l-ill.com
T +33 3 89718900,
aubergedelill@aubergedelill.com
8 Zimmer, 4 Suiten, 1 Fischerhäuschen,
ab 262 €
Nach köstlichem Mahl einfach durch
den Garten ins Bett.
Tipp: La mousseline de grenouilles ist
auch unter Marc Haerberlin ein Genuss.

Le Château d'Isenbourg, Rouffach
www.isenbourg.fr
T +33 3 8978-5850,
isenbourg@grandesetapes.fr
41 Zimmer, ab 140 €.
Klassisch, romantisch mit traumhafter
Lage über den Weinbergen.

A La Couronne, Scherwiller
www.couronne.com
T +33 3 88 920624,
couronne@couronne.com
Tipp: Choucroute royale, foie gras,
baeckoffe, tarte flambée, kougelhoppf

Le Rosenmeer, Rosheim
www.le-rosenmeer.com
T +33 3 88504329,
info@le-rosenmeer.com
20 Zimmer, ab 50 €.
Vier Generationen bester Elsässer
Gastfreundschaft.

**Restaurant Gastronomique im Hotel
Le Chambard, Kaysersberg**
www.lechambard.fr
T +33 3 89 47-1017, info@lechambard.fr
32 Zimmer, ab 148 €.
Der Chef ist Meilleur Ouvrier de France

– so sind Hotel und Restaurant.
Tipp: Turbot sauvage mit Kartoffelstock
aus La Ratte-Kartoffeln und Safran.

SCHWARZWALD

**Schwarzwaldstube im Hotel
Traube-Tonbach*, Baiersbronn**
www.traube-tonbach.de
T +49 7442 492-0,
info@traube-tonbach.de
170 Zimmer, ab 244 €
Nach dem «Feinschmecker» Deutsch-
lands Feinschmeckerhotel Nr. 1.
Tipp: Gebratene Gänseleber auf
Zwiebellauch mit Vinaigrette von
Zitrusfrüchten

**Bareiss im Kurhotel* Mittelaltal,
Baiersbronn-Mittelaltal**
www.bareiss.com
T +49 7442 47-0, info@bareiss.com
100 Zimmer, ab 189 €, mit erweiterter
HP ab 278 €. Auf die Empfehlungen von
Sommelier Jürgen Fendt kann blind
vertraut werden. Tipp: Die Variationen
vom Lamm und das finale süsse
Feuerwerk.

**Gourmetrestaurant Schlossberg im
Hotel Sackmann*, Baiersbronn-
Schwarzenberg**
www.hotel-sackmann.de
T +49 7447 289-0,
info@hotel-sackmann.de
65 Zimmer, ab 69 €, mit HP ab 142 €.
Tipp: Kabeljau mit Pimentos, Fenchel
und Cocobohnen.

**Schwarzer Adler*, Vogtsburg-
Oberbergen**
www.schwarzeradler.eu
T +49 7662 93301-0,
reservation@schwarzeradler.eu
14 DZ ab 140 €. Das nahe Frankreich

prägt die Küche und den grossartigen
Weinkeller. Tipp: Froschschinkel im
Kräutersud oder Poularde en Vessie (in
der Schweinsblase).

**Restaurant im Spielweg Romantik-
hotel*, Münstertal, www.spielweg.com**
T +49 7636 709-0, fuchs@spielweg.com
46 Zimmer in 3 Häusern, ab 93 €.
Lage, Aussicht und Gastfreundschaft
schaffen den perfekten Dreiklang
Tipp: alles, was aus der eigenen Jagd
kommt.

**Restaurant im Hotel Hirschen*,
Sulzburg**
www.hirschen-sulzburg.de
T +49 7634 8208,
hirschen-sulzburg@t-online.de
9 Zimmer, ab 90 €. Jean-Claude Steiner
konnte die Küche getrost Tochter und
Schwiegersohn überlassen.
Tipp: Lammcarrée im Auberginenman-
tel und fast alles auf der Weinkarte.

EINKAUFEN UND WEIN PROBIEREN

(bitte nur angemeldet)

ELSASS

Sundgauer Käs Kaller, Rue de la
Montagne 5, Vieux-Ferrette,
T +33 3 89404222
Maitre Antony ist Käse-Veredler-
Legende seit vierzig Jahren

La Fromagerie Saint Nicolas, 18 Rue St.
Nicolas, Colmar, T +33 3 89249045
auch Monsieur Jacky Quesnot ist
Fromager Affineur mit Leib und Seele.
50 Ziegenkäse

Traiteur-Vincent, 11 Rue des Boulan-
gers, Colmar, T +33 3 89413205
Pasteten, Tartes, Foie gras, Sauerkraut,
Fleisch vom Charolais-Rind

Pâtisserie Chocolatier Jean, 6 Place de
l'Ecole, Colmar, T +33 3 89412463
Schokolade aus Meisterhand und
sensationelle Patisserie

Hugel & Fils, Riquewihr,
T +33 3 89479215
Domaine Weinbach, Kaysersberg,
T +33 3 89471321
Domaine Léon Beyer, Eguisheim,
T +33 3 89216230
Domaine Trimbach F.E., Ribeauvillé,
T +33 3 89736030
Mette, Edelobstbrände, Ribeauvillé,
T +33 3 89736588

SCHWARZWALD

Weingut Salwey, Oberrotweil/
Kaiserstuhl, T +49 7662 384

Weingut Karl H. Johner, Bischoffingen,
T +49 7662 6041

Weingut Michel, Vogtsburg-Achkarren,
T +49 7662 429

Weingut Bercher, Burkheim,
T +49 7662 90760

Weingut Jacob Duijn, Bühl-Kappelwin-
deck, T +49 7223 21497

Weingut Dr. Heger, Ihringen,
T +49 7668 205

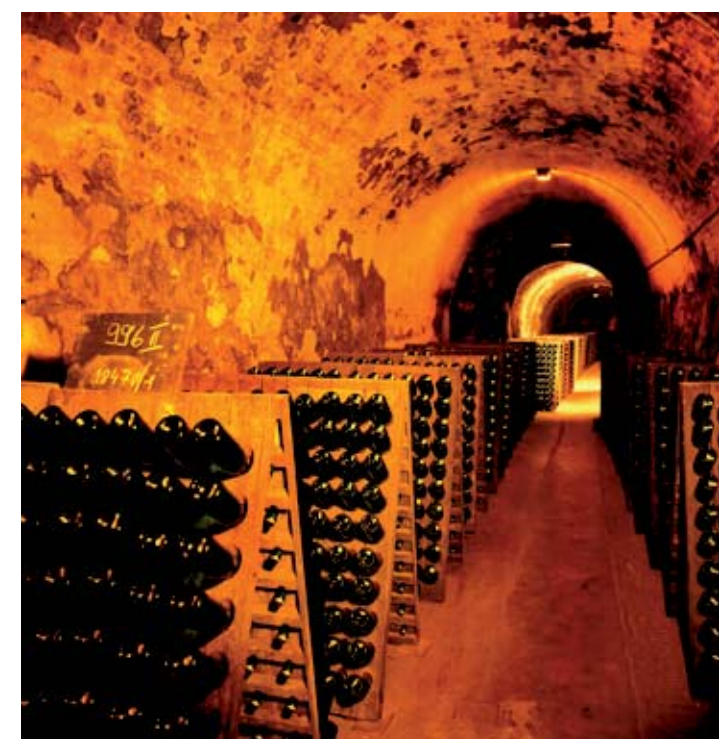
Apfelgut, Neunthausen, Sulz-Hopfau,
T +49 7454 96 97-33 oder-22
Sensationelle frischgepresste, naturtrübe
und kohlesäurehaltige Apfelsäfte

Ernte fast überall angeboten werden und prima zur Vesper, Brotzeit oder
Jause passen.

In der «Traube Tonbach» oder im strahlenden Ambiente der «Auberge de l'Ill»
in Illhaeusern, wenige Kilometer nördlich von Colmar sind Esser im feinen
Zwirn häufig so zahlreich wie bei einem Businesslunch in der Zürcher
Innenstadt – und die Damenquote nahe bei fünfzig Prozent: Paare sind die
überwiegenden Gäste. Man isst hier zum Vergnügen, was die rundum
entspannten und fröhlichen Gesichter nicht verheimlichen und ab dem dritten
Gang auch manche zarte Wange sanft rötet. Auch ein Menü von Deutschlands
bestem Koch, Harald Wohlfahrt, lohnt mehr als einen Umweg. Nach dem sich
der langjährige Konkurrent Claus-Peter Lumpp im «Bareiss» auch den dritten
Michelin-Stern erkocht hat und beim kreativen Jörg Sackmann der erste Stern
dazu gekommen ist, können Feinschmecker im weitläufigen Baiersbronn ein
kulinarisches Dreieck abfuttern: Mittelaltal, Tonbach, Schwarzenberg. Mit
Lesebrille und Pinzette prüft und richtet Meister Wohlfahrt jeden Teller, der
die Küche verlässt. Schwäbische Ordnungsliebe und Pingeligkeit, Massarbeit
und Perfektion, wie man sie von Daimler und Porsche kennt. Küchenhand-
werk ist für ihn höchste Konzentration.

Die elf Golfplätze im Elsass sind meist in der rheinischen Tiefebene angelegt.
Das verspricht keine allzu wilden Höhenunterschiede. Dafür kommt häufig
Wasser ins Spiel und wer präzise schlagen kann, ist auf den teilweise
schmalen Bahnen eindeutig im Vorteil. Der 1989 erweiterte Golf le
Kempferhof wurde vom kritischen Peugeot-Golfführer zum zweitbesten
Platz in ganz Frankreich erkoren. Gästen wird es leicht gemacht, auch am
Wochenende zu spielen – im Schlaraffenland sind Genuss- und Lebensfreu-
de eng verwandt mit Lebensart und Gastfreundschaft. Der Schwarzwald
bietet dreissig Golfplätze: Jene im Schwemmland des Rheins und seiner
Nebenarme sind ziemlich flach. Die anderen, im klassischen Hügelland der
sogenannten «deutschen Toskana» mit schrägen und schmalen Fairways,
verlangen neben einer guten Kondition auch Sicherheit beim Spielen unter
und über dem Ball. Und die Eisen sollte man so präzise beherrschen wie
Harald Wohlfahrt seine Pinzetten.

Christian Wenger war Redakteur der Wochenzeitung «DieZeit», ist passionierter Gourmet und
Weinkenner und schreibt – wenn er nicht Golf spielt – über Wein und Essen für «Der Fein-
schmecker/Wein Gourmet», «Stern» und «Financial Times».



**Club dynamique, en fort développement,
de 650 membres, au cœur du Valais**
Vous souhaitez faire votre chemin non
seulement dans les loisirs, mais aussi dans
votre profession en qualité de...



Collaborateur/trice pour l'Accueil

- **Votre mission**
Vous vous occupez en priorité du
bien-être de nos membres et de nos
visiteurs. Accueil, renseignements,
réservations et vente (green-fees
et pro shop) sont vos principales
activités.
- **Votre profil**
- Ce poste requiert une personnalité
dynamique et souriante, aimant les
responsabilités et faisant preuve
d'initiative.
- Vous faites preuve d'intérêt et
d'engagement pour acquérir de
nouvelles connaissances.
- Vous maîtrisez l'informatique (Word,
Excel, Powerpoint et Publisher).
Connaissances de PC Caddie et
Swissgolfnetwork un plus.
- Vous avez du plaisir à œuvrer au
sein d'une petite équipe pour servir
au mieux nos membres et notre cli-
entèle. Travailler le week-end n'est
pas un obstacle pour vous.
- Vous êtes trilingue français/alle-
mand/anglais.
- Vous jouez au golf.
- **Nous vous offrons**
Une formation adaptée à la fonction,
une rémunération en rapport avec
votre expérience et nos exigences
ainsi qu'un cadre de travail agréable.
- **Entrée en fonction**
Immédiate ou à convenir.
- Il ne sera pas répondu aux offres
ne correspondant pas au profil
demandé.**

Prêt/e à relever le défi?
Alors envoyez votre dossier de
candidature complet (avec photo
et prétentions de salaire) au
Golf Club de Sion, A l'att. de
Jean-Albert Putallaz, Directeur,
Rte de Vissigen 150, 1950 Sion.

Abenteuer und Freiheit **LEXA** .ch
WOHNMOBILE

Ihr eigenes Zuhause auf jedem «Course»



Unabhängig und frei von Platz zu Platz
mit einem Wohnmobil von Lexa Wohnmobile.
(Auch zum Mieten).

Lexa Wohnmobile AG - Bern-Zürichstr. 49b - 4900 Langenthal