

4 1 0 9

spielen



**Es lebe der Sport
und seine Helden**

PGA-Champion
Miguel Ángel Jiménez

Masters-Sieger
Trevor Immelman

Tiger Woods
und die
Herausforderer

Einstieg ins
Clubleben

Kougelhopf und Gewürztraminer

Ob die 150 Kilometer westlich entlang des Rheins unter dem Namen Elsass zu Deutschland oder als Alsace zu Frankreich gehören, war viele Jahrzehnte umstritten. Kein Wunder: Die Gegend ist ein Schlaraffenland mit 28 Sterneköchen - und elf Golfplätzen für das gute Gewissen. **VON CHRISTIAN WENGER**



Wenn es bei den Basler Freunden besonders fein sein sollte und gediegen, wurde mit angemessener Vorlaufzeit ein Tisch reserviert „beim Haeblerlin“. Der war in meiner Studienzeit weit und breit das einzige Drei-Sterne-Lokal und so begehrt wie heute der katalanische Molekularkoch Ferran Adrià im „El Bulli“, wo unter mehreren Monaten Wartezeit überhaupt nichts geht. Die herausragende Güte und Perfektion der Küche, die herzliche Gastfreundschaft und das strahlende Ambiente der „Auberge de l'III“ in Illhäusern, wenige Kilometer nördlich von Colmar, waren nicht die einzigen Gründe, warum es häufiger „fein und gediegen“ sein durfte: Die Preise für Essen und Trinken waren auch nach dem dritten Stern 1967 noch so moderat, dass wir uns hinterher stets als Ausbeuter vorkamen, die sich mit harten Schweizer Franken hinter der französischen Grenze kulinarische Eroberungen leisteten. Und weil alle Weine mit dem gleichen bescheidenen Serviceaufschlag kalkuliert waren, konnten wir uns Flaschen erlauben, bei deren heutigen Preisen selbst neureiche Wein-Oligarchen einmal leer schlucken.

Bis heute ist das Elsass jede Reise wert. Auch wenn der Euro das Ess- und Trinkvergnügen von einst nicht mehr zulässt. In kaum einem andern Landstrich dürfte die Dichte an herausragenden Pinten, Stuben und Restaurants größer sein. Man muss schon ziemliches Pech haben, um enttäuscht zu werden - vielleicht

dann, wenn es statt klassischer elsässischer Küche à tout prix etwas modern Gedrisseltes sein muss.

Bevor vom elsässischen Wein die Rede ist, der wesentlich zum Ruf des Schlaraffenlandes beigetragen hat, ein Schlenker zu Maître Anthony in Vieux-Ferrette: Er ist ein begnadeter Käse-Affineur, das heißt, 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 mehr als 40 Jahren und ist Hoflieferant zahlreicher Sternelokale. Wer bei ihm einkauft, will keinen Industriekäse, sondern Handarbeit, den von EU-Kommissionen fast wegbürokratisierten Rohmilchkäse.

Eigentlich müssten die Rebsorten die gleichen Weine hervorbringen wie auf der anderen, der deutschen Seite des Rheins, dem Badischen. 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 pritzelnd 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 wohl fühlt. Die Weingebiete werden traditionell unterschieden in Bas-Rhin (Untersass), das rheinabwärts gelegene Stück zwischen Wissembourg und Seléstat, und in das Département

Kulinarischer Golfausflug. Folge 2: Elsass



Fotos: Dave Brüllmann, Golf du Kempferhof

Hummergelee in der L'Auberge de l'III, Illhäusern, eine Runde Golf auf dem Kempferhof, dem zweitbesten Platz Frankreichs, und ein perfekt affinierter Käse von Maître Anthony. Kulinarisches Golferherz, was willst du mehr?

Haut-Rhin (Oberelsass), mit dem Zentrum Colmar. Von hier kommen die großen Elsässer Weine, insbesondere die sortenreinen Rieslinge und Gewürztraminer. Ribeauvillé, Hunawir, Riquewihir, Kayserberg und Ammerschwihir heißen einige der für Weinfreunde magischen Namen, die fast deckungsgleich sind mit denen der Gourmets, die inzwischen unter mindestens 28 Sternköchen die Qual der Wahl haben. Und die servieren nicht nur Flamme- und Zwiebelchueche, Baeckeoffe und Sauerkraut oder Coq au Riesling, Escargots à l'alsacienne und die in Straßburg erfundene Foie gras.

Kaubewegungen reichen leider nicht aus, um diese köstlichen Kalorien zu verbrennen. Dafür braucht es die größeren Muskeln, die mit Golf einigermaßen lustvoll aktiviert werden können: Die meisten der elf Golfplätze im Elsass sind 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 du Kempferhof wurde vom kritischen Peugeot-Golfführer zum zweitbesten Platz in ganz Frankreich erkoren.

Gästen wird es leichtgemacht, auch am Wochenende zu spielen - im Elsass sind Genuss- und Lebensfreude eben eng verwandt mit Lebensart und Gastfreundschaft. **Nächste Folge: Schwarzwald**

Golf spielen

Golf d'Amerschwihir

Tel.: 0033-389-471730, golf-mail@golf-amerschwihir.com
18 Löcher, Par 70, Slope: 144, Typ: hügelig, Robert Berthet, 1990; Handicap-Nachweis: 53,5, Greenfee: 47 bis 55 Euro.

Golf de La Wantzenau

Tel.: 0033-388-963773, golf.wantzenau@wanadoo.fr
18 Löcher, Par 72, Typ: flache Landschaft, Jeremy Pern, 1991; Handicap-Nachweis: 53,5, Greenfee: 55 bis 70 Euro, Spiel auf Buchung möglich.

Golf du Kempferhof

Tel.: 0033-388-987272, info@golf-kempferhof.com
18 Löcher, Par 69, Slope: 127, Typ: am Wasser, Bob von Hagge, erweitert 1989; Handicap-Nachweis: wochentags Platzreife. Wochenende 36/36, Greenfee: 85 bis 110 Euro, Spiel nur nach Anmeldung möglich.

Golf du Rhin

Tel.: 0033-389-832832, golfdurhin@wanadoo.fr
18 Löcher, Par 72, Slope: 140, Typ: flache Landschaft, Daniel Harradine, 1990; Handicap-Nachweis: 36, Greenfee: 60 Euro bis 70 Euro.

Alsace Golf Club

Tel.: 0033-389-785212, info@alsacegolfclub.com
18 Löcher, Par 72, Slope: 129, Typ: Links Course, David Abercombie, 1992; Handicap-Nachweis: Platzreife, Greenfee: 45 bis 60 Euro.

Essen & Trinken

L'Auberge de l'III, Illhäusern, Tel.: 0033-389-718900, Tipp: Kartoffelgerichte sind die Leidenschaft von Marc Haerberlin.

Au Vieux Couvent, Rhinau, Tel.: 0033-388-746115, Tipp: Roulade vom Rheinal, Kräuterwanderung mit anschließendem Essen.

Hostellerie Du Rosenmeer, Rosheim, Tel.: 0033-388-504329, Tipp: Zander auf Tannenholzrinde, Käseknöpfle, Kaninchenroulade mit Gänseleber.

A La Couronne, Scherwiller, Tel.: 0033-388-920624, Tipp: die Klassiker Zander in Riesling und Flammechueche.

Restaurant Gastronomique im Hotel Le Chambard, Kaysersberg, Tel.: 0033-389-471017, Tipp: Schnecken auf getoastetem Gugelhupf.

Übernachten

L'Auberge de l'III, Illhäusern

Tel.: 0033-389-718900, www.auberge-de-l-ill.com
Auberge-de-l-ill@auberge-de-l-ill.com
8 Zimmer, 4 Suiten, 1 Fischerhäuschen, ab 262 Euro. Nach köstlichem Mahl einfach durch den Garten.

Le Rosenmeer, Rosheim

Tel.: 0033-388-504329, www.le-rosenmeer.com
info@le-rosenmeer.com
20 Zimmer, ab 76 Euro. Vier Generationen bester Elsässer Gastfreundschaft.

Le Château d'Isenbourg, Rouffach

Tel.: 0033-389-78-5850, www.isenbourg.fr
isenbourg@grandesetapes.fr
31 Zimmer, ab 120 Euro. Klassisch, romantisch mit traumhafter Lage über den Weinbergen.

Le Chambard, Kaysersberg

Tel.: 0033-389-471017, www.lechambard.fr, info@lechambard.fr
20 Zimmer, ab 130 Euro. Der Chef ist Meilleur Ouvrier de France - so sind Hotel und Restaurant.

Einkaufen

Sundgauer Käs Kaller, Rue de la Montagne 5, Vieux-Ferrette, Tel.: 0033-389-404222. Maître Antony ist Käse-Veredler-Legende seit vierzig Jahren.

La Fromagerie Saint-Nicolas, 18 Rue St. Nicolas, Colmar, Tel.: 0033-389-249045. Auch Monsieur Qeusnot ist Affineur mit Leib und Seele. 50 Ziegenkäse.

Traiteur-Vincent, 11 Rue des Boulangers, Colmar, Tel.: 0033-389-413205. Pasteten, Tartes, Foie gras, Sauerkraut, Fleisch vom Charolais-Rind.

Jean, 6 Place de l'Ecole, Colmar, Tel.: 0033-389-412463. Schokolade aus Meisterhand und sensationelle Patisserie.

Weingüter

(bitte nur angemeldet)

Hugel & Fils, Riquewihir, Tel.: 0033-389-479215

Domaine Weinbach, Kaysersberg, Tel.: 0033-389-471321

Domaine Léon Beyer, Eguisheim, Tel.: 0033-389-216230

Domaine Trimbach F.E., Ribeauvillé, Tel.: 0033-389-736030

Metté, Edelobstbrände, Ribeauvillé, Tel.: 0033-389-736588