



Birdiebook

2. Ausgabe

Juli und August 2017

Vorwort Liebe Mitglieder, liebe Gäste,

es ist Sommer, die Saison läuft auf Hochtouren – und wir sind alle in unserem Element!

Vor Ihnen liegt die zweite Ausgabe des „Birdiebook 2017“, mit Neuigkeiten aus dem Club, aus dem Pro-Shop und mit frischen News vom Küchen- und Serviceteam.

Neuigkeit 1 – wir sind Sieger! Bei den Wahlen zu den Travel Awards des GOLF JOURNAL sind wir ganz oben, auf den Platz 1 als „**Beliebtester Golfplatz in Deutschland**“ gewählt worden. Laut Golf Journal ist das „... eine **echte Sensation**...“ Das finden wir auch und bedanken uns daher ganz herzlich bei allen, die an den Wahlen teilgenommen haben! Ein großes Dankeschön geht an das Team der Greenkeeper, an alle Kolleginnen und Kollegen in der Küche und im Service, im ProShop und in der Club-Verwaltung – Ihr seid Spitze!

Neuigkeit 2 – wir haben nochmals Verstärkung bekommen: Jana Schlosser ist nun festes Mitglied im Team des Clubhaus-Restaurant. Sie hat ihre Ausbildung im Lindner Hotel & Sporting Club Wiesensee gerade abgeschlossen und wir konnten sie für das Service Team im Clubhaus gewinnen – viel Erfolg & viel Spaß!

Neuigkeit 3 – die Umkleiden! Die Spinde und die Dusch- & Waschräume sind neu gemacht und nun richtig chic. Vielen Dank an das Technik-Team und an die ausführenden Unternehmen.

Neuigkeit 4 – die Küche im Hotel wurde saniert und direkt danach das (ehemals „gelbe“) Restaurant renoviert! Einfach grandios, was da geleistet wurde, ein kurzer Bericht & Bilder sind auf Seite 8.



Wir freuen uns auf einen tollen Sommer und auf viele weitere Highlights!



Ihr
Jens H. Kloeren, Clubmanager
Jonas Tutsch, Leitung Clubhaus-Gastronomie

Top News Lindner Hotels räumen bei den Golf Journal Travel Awards ab

Gleich sechs Auszeichnungen konnten die Lindner Hotels & Resorts bei den diesjährigen Golf Journal Travel Awards gewinnen. Sowohl in den Kategorien Hotels als auch Golfplätze überzeugten sie die Leser des Fachmagazins.



Düsseldorf, 29. Mai 2017.

Besonders freuen kann sich das Lindner Hotel & Sporting Club Wiesensee am gleichnamigen See im Westerwald gelegen: Sein wunderbar in die Landschaft gebetteter Golfplatz des GC Wiesensee schaffte es bei den diesjährigen Awards ganz oben auf das Treppchen. Damit belegt zum ersten Mal in der 16-jährigen Award-Geschichte kein Golfplatz des GC St. Leon-Rot den ersten Platz.

Deutschlands beliebtester Golfplatz „Einfach traumhaft. Ein Platz mit sprichwörtlich Höhen und Tiefen“, begründet

Golf Journal Leser René Bamberg aus Wolfsburg seine Wahl. Der als Naturplatz angelegte Golfplatz liegt in 450 Meter Höhe und bietet einen fantastischen Blick auf den Wiesensee und den umgebenden Westerwald. Highlights des Platzes sind Loch 9 – mit 569 Meter eines der längsten Par Deutschlands – und Loch 11, ein Par mit 217 Meter. Zudem gibt es einen öffentlichen 9-Loch-Kurzplatz sowie eine überdachte Driving Range und Putting, Pitching und Chipping Greens.

Nach dem Golfspiel ist das Lindner Hotel & Sporting Club Wiesensee der ideale Ort, um den Abend genussvoll und entspannt ausklingen zu lassen oder gleich zu einem Golf-Wochenende auszudehnen. Dies sehen auch die Leser des Golf Journals so und wählten das 4-Sterne-Superior-Hotel auf **Platz 4** der beliebtesten Hotels & Resorts in Europa.

Zwei Mal in den Top Ten der beliebtesten Hotels & Resorts

Sogar auf **Platz 2** in derselben Kategorie schaffte es das Lindner Golf & Wellness Resort Weimarer Land, das mit dem Ambiente eines ehemaligen Gutshofs, seinem Spa und zwei 18-Loch-Golfplätzen punkten kann. Einer der beiden Golfplätze, der Goethe Kurs, wurde zudem auf **Platz 3** der beliebtesten Golfplätze gewählt.

Doppelsieg für das Lindner Golf & Wellness Resort Portals Nous

Auch international ist die Golfexpertise von Lindner bekannt. Das Lindner Golf & Wellness Resort Portals Nous auf Mallorca heimste ebenfalls in zwei Kategorien Awards ein: Das im afrikanischen Kolonialstil gehaltene Resort mit Innen- und Außen-Spa ist bei den Golfern sehr beliebt

und belegt **Platz 3** in der Kategorie „Golf Hotels & Resorts International“. Für Katja Tallau aus Schleswig gibt es daher keine Alternative: „Immer wieder das Lindner auf Mallorca. Nicht nur besser – auch anders!“. Der das Hotel umgebende königliche Golfplatz Real Golf de Bendinat erreichte zudem **Platz 9** der beliebtesten Golfplätze in Europa.

Lindner Hotels AG

Zum Portfolio der familiengeführten Hotel-Gruppe (1.980 Mitarbeiter; 190 Millionen Euro Umsatz in 2016) gehören insgesamt 38 Hotels in sieben europäischen Ländern. Sie zählt damit zu den führenden deutschen Hotelgesellschaften.

Neben 20 Lindner Hotels in Großstädten, 11 hochwertigen Spa- und Sport-Resorts (eins davon in Planung) und einem Ferienpark zählen sechs Hotels der Marke me and all hotels dazu (vier davon im Bau).

Einige Lindner Hotels & Resorts wurden aus schwierigen wirtschaftlichen Situationen übernommen und erfolgreich neu positioniert. Seit kurzem ergänzen Franchise-Betriebe das Angebot und bieten wie die bestehenden Häuser individuelle Urlaubskonzepte, hohe Qualitätsstandards und innovative Spa-Angebote.

Die besonderen Hotelkonzepte von Otto Lindner, der das Unternehmen in zweiter Generation führt, erhielten zahlreiche Auszeichnungen: Das Lindner Park-Hotel Hagenbeck in Hamburg wurde zur „Hotelimmobilie des Jahres“ gekürt, Otto Lindner selbst wurde „Hotelier des Jahres“ und Geschäftsreisende wählten Lindner bei den Business Traveller Awards 2014 auf Platz zwei als „Beste Hotelgruppe für Geschäftsreisende in Deutschland“. Im Human-Resources-Bereich gewann Lindner schon zum dritten Mal den Hospitality HR Award sowie den zweiten Platz in der Studie „Die besten Arbeitgeber Deutschlands“ als mittelständisches Tourismus-Unternehmen.

Regionales

Clubmeister Brigitte Gerlach

Eintrittsdatum GC Wiesensee: 2002

Geburtstag: 15.09.1955

HCP 12,6; Clubmeisterin 2016

Käse-Schinken-Spätzle

Zutaten:

250 g Mehl
2 Eier
gekochter Schinken
Käse
1 Zwiebel
Salz
Wasser

Zubereitung:

Mehl, Eier, Salz in eine Schüssel geben. Den Teig mit dem Kochlöffel aufschlagen. Ausreichend Wasser hinzu geben, bis der Teig Blasen wirft und gut vom Kochlöffel geht.

Den fertigen Spätzleteig mit einer Käsereiber oder mit dem Holzbrett ins heiße Wasser schaben. Die Spätzle abschrecken. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Spätzleteig, Käse, Schinken und Zwiebeln hineingeben und erhitzen, bis der Käse verschmolzen ist.

Reicht für zwei Personen.

Reibekuchen mit Apfelkompott und Lachs

Zutaten:

2 große Kartoffeln
1 Ei
Eine Prise Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Kartoffelreibe grob reiben. Das Wasser der Kartoffeln mit einem Geschirrtuch vollständig ausdrücken. Kartoffelmasse in eine Schüssel geben. Ein Ei und etwas Salz hinzufügen und mit der Gabel vermengen.

Butterschmalz in Pfanne erhitzen. Kartoffelteig mit der Gabel in die Pfanne geben und zu krossen Küchlein ausbacken.

Dazu Apfelkompott und Lachs servieren.

Reicht für eine Person.

Guten Appetit!

Liebe Grüße
Brigitte

Clubmeister Gericht „Powered by Brigitte Gerlach“

Käse-Spätzle und ein kleiner Salat

9,50 €

Reibekuchen mit Apfelkompott und Lachs

7,50 €



Bild: Copyright Ingo Gerlach

Clubhaus-Standards ...

... das geht fast immer

Ofenfrische Brezel mit Kräuterschmand oder Butter
(auch als Rundensnack/ohne Dip)

3,90 € (3,00 €)

Panini-Sandwich mit Käse und Schinken belegt
(auch als Rundensnack/ohne Dip)

5,90 € (4,90 €)

„Die Currywurst“
in unserer leckeren hausgemachten Soße,
dazu Pommes Frites und kleiner Salat

6,90 €

Clubhaus Blattsalat
mit Tomate, Gurke, Paprika und knackigen Croutons
(bitte wählen Sie zwischen Ceasars- und
unserem brandneuen Hausdressing)

groß 9,50 € / klein 6,90 €

... mit gebratenen Putenstreifen 12,90 €

„Der Birdie Burger“
saftiger 180g Clubburger mit Pommes Frites und Vitaminschlag
(auch als Mini-Version erhältlich)

12,90 € (8,90 €)

Softdrinks

Original Wiesensee Golfer
als Roter-, Gelber- und
Klassikgolfer

0,2 l | 2,50 € / 0,4 l | 3,50 €

Tafelwasser

0,2 l | 1,90 € / 0,4 l | 2,90 €

Staatlich Fachingen Mineralwasser
medium oder still

0,75 l | 6,00 €

Afri Cola, auch ohne Zucker,
Bluna Orange^{1,2}, Bluna Lemon¹
und Afri Spezi^{1,2,3}

0,2 l | 2,50 € / 0,4 l | 3,50 €

Kiba oder Granini Säfte:
Orange, Apfel⁵, Erdbeernektar⁵,
Grapefruit, Banane^{2,6}, Kirsch

0,2 l | 2,50 € / 0,4 l | 3,50 €

Bitter Lemon⁴, Tonic Water⁴,
Ginger Ale⁴

0,2 l | 2,50 € / 0,4 l | 3,50 €



Biere

Frisch vom Fass gezapft

Radeberger Pils

0,3 l | 2,80 € / 0,5 l | 4,30 €

Sion Kölsch

0,2 l | 2,20 € / 0,4 l | 3,40 €

Erdinger Hefe Hell

0,3 l | 2,70 € / 0,5 l | 4,20 €



Und aus der Flasche ...

Erdinger, Kristall, Dunkel,
alkoholfrei

0,5 l | 4,20 €

Radler,
auch gern alkoholfrei

0,3 l | 2,80 € / 0,5 l | 4,30 €

Warsteiner alkoholfrei

0,3 l | 2,50 €

Diebels Alt

0,33 l | 2,50 €

Vita Malz

0,33 l | 2,50 €

**Unsere Empfehlung
für die größere Gruppe:**
Sion Pittermännchen

10 l | 79,00 €

Regionales



Kaffee-/Tee-Spezialitäten

Sansibar Caffè Crema

2,30 €

Sansibar Espresso

2,00 €

Sansibar Doppelter Espresso

3,20 €

Sansibar Espresso Macchiato⁷

2,20 €

Sansibar
Doppelter Espresso Macchiato⁷

3,40 €

Sansibar Cappuccino⁷

2,60 €

Sansibar Milchkaffee⁷

2,90 €

Sansibar Latte Macchiato⁷

2,90 €

Heiße Schokolade⁷

2,50 €

Tee

2,00 €

Eilles Sommerbeeren
Eilles Rooibos Vanilla
Eilles Kamillenblüten
Eilles Darjeeling Royal Second Flush
Eilles Earl Grey Premium Leaf
Eilles Pfefferminze
Eilles Alphüttenkräuter
Eilles Grüntee Asia Superior Blatt

Angaben über Zusatzstoffe:

¹ mit Farbstoff, ² mit Säuerungsmittel, ³ koffeinhaltig, ⁴ chininhaltig, ⁵ mit Stabilisator,
⁶ mit Antioxidationsmittel, ⁷ mit Milch

LotusGrill®

Der LotusGrill® ist der moderne, rauchfreie Holzkohlegrill für den Tisch. Nach wenigen Minuten ist der Grill aufgeheizt und kann leicht bedient werden. Genießen Sie eine entspannte Grillzeit bei uns:

Basic:

Schweinenackensteak, Bratwurst, Putensteak, Blattsalat,
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Brezeln, Dips

Preis pro Person: 19,90 €

Premium:

Entrecôte, Gambas, Lammkoteletts, Saltimbocca, Speck-Kartoffeln,
Gemüsespieße, Blattsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Dips

Preis pro Person: 39,90 €

Der LotusGrill® ist buchbar ab 4 Personen (bis max. 25 Personen).
Vorbestellzeit: 2 Tage



Regionales

Head Greenkeeper Maik Schäfer

Maik ist seit vielen Jahren am Wiesensee – aber darüber hinaus ist nicht so viel über ihn, seinen Job und die Arbeit seines Teams bekannt. Zeit, das zu ändern! *birdiebook* stellt Maik Schäfer heute etwas näher vor.



Ganz klar, Maik spielt Golf (HCP 24,7). Und er ist tatsächlich derjenige, der den Wiesensee von Anfang an kennt und über die Jahre begleitet hat. Er gehört seit 25 Jahren dazu und ist damit der dienstälteste Mitarbeiter. Das ist – im Vergleich zu vielen, schnell-lebigeren Jobs – eine wirklich schöne und lange Zeit. Allerdings ist so ein Golfplatz auch eine echte Lebensaufgabe.

Manche Clubmitglieder können sich sicher noch erinnern: Zu Beginn bestand der Golfplatz nur aus den Übungsplätzen und der Driving Range. Erst nach und nach ist alles zu dem herangewachsen, was es nun ist. Für die aktuelle Ausgabe des *Birdiebook* beantwortet Maik unsere Fragen.

Birdiebook: Maik, wie sieht so ein Tagesablauf bei Euch aus?

Maik: Arbeitsbeginn ist in der Saison um 6:00 Uhr morgens. Ausgehend vom Jahres- und Monatsplan erstelle ich einen täglichen Einsatzplan unter Berücksichtigung

der Golfturniere und des anwesenden Mitarbeiterstamms. Im Morgen Meeting werden dann alle Aufgaben des Tages verteilt und dann kann es auch schon losgehen – 75 ha sind eine große Fläche, und das erfordert eine straffe Organisation.



Birdiebook: Wie wird ein Platz denn so schön? Er war ja ganz früh im Jahr schon in einem Top-Zustand, wie bekommst Du das hin?

Maik: Das ist auch manchmal nicht einfach und oft spielt das Wetter eine entscheidende Rolle. Wenn zum Beispiel im Winter der Boden getaut ist und es liegt gleichzeitig eine dickere Schneedecke darauf, ist das eher suboptimal. Denn dann entwickeln sich schnell Pilze – und daher räumen wir im Winter manchmal die Grüns, um das zu verhindern.

Birdiebook: Also ist Dir ein knackiger Frost lieber?

Maik: Nicht immer und nicht zu knackig – aber es hilft, denn ein Frost so um minus 8 Grad lockert den Boden, da das frierende Wasser das Bodengefüge sprengt. Und nach dem Frost greifen unsere Frühjahrsmaßnahmen besser und wir erreichen einen guten Pflegezustand.

Birdiebook: Maik, wie macht man Grüns schneller?

Maik: Ganz grob gilt, je kürzer, desto schneller, also unter 4 mm. Allerdings muss man das vorsichtig handhaben, denn wenn das Grün zu kurz ist, ist es anfällig für Pilzkrankheiten oder – speziell im Sommer – für Austrocknung. Wir arbeiten also wortwörtlich ‚auf Messers Schneide‘. Vertikutieren ist ebenfalls wichtig, also die Reduktion der

Anzahl der Halme. Regelmäßiges Besanden gehört dazu, besonders das sogenannte „Top-Dressing“, ein ganz leichtes und feines Besanden. Und „Bügeln“: dann fahren wir mit der Walze über die Grüns, um sie eben und glatt zu machen. Aber wichtiger als „schnelle“ Grüns sind mir persönlich „treue“ Grüns, also Grüns, bei denen die Gräser geordnet und aufrecht stehen. Damit werden sie berechenbarer und lesbarer für den Spieler.

Birdiebook: Und mähen, mähen, mähen, nicht wahr? Wie lang braucht Ihr dafür?

Maik: Wenn alle Grüns gemäht werden, benötigt ein Mitarbeiter mit dem Triplex etwa vier Stunden.



Birdiebook: Triplex? - Was ist das?

Maik: Ein Rasenmäher, nur eben größer und leistungsfähiger. Der Triplex ist mit Hochleistungsschneidwerken versehen, die eine Schnittbreite von insgesamt 150 cm auf das Grün bringen.

Birdiebook: Viel Aufwand und Arbeit! Mit wie vielen Kollegen bewältigst Du das?

Maik: Zum Team gehören 7 Mitarbeiter, die teils auch schon ewig dabei sind, wie beispielsweise mein Kollege Roland Mönche. Thomas Fischer absolviert bei uns gerade seine Ausbildung zum Greenkeeper und hat schon Teil A abgeschlossen. In den nächsten Jahren sollen dann noch Teil B und C sowie die Abschlussprüfung folgen.

Birdiebook: Maik, wer ist VREDO?

Maik: Nicht „wer“, sondern „was“: VREDO ist eine Maschine und wichtig für die Nach-

saat. Unser Golfplatz wird stark beansprucht. Deshalb ist es notwendig, dass auf den Greens & Tees regelmäßig und sehr schnell neue Grassamen eingebracht werden. Die Bahn muss dabei ‚qualifying‘ bleiben, das heißt, dass die Grasfläche im optimalen Zustand bleiben muss. Außerdem möchten wir, dass der Sport nicht durch die Bearbeitung beeinträchtigt wird. VREDO kann das leisten. Diese Maschine kann feinen Grassamen in genauen Mengen (>1g/m²) und Tiefen (3/4 mm) in die Sode einbringen. Die Samendosierung kann man einfach zwischen 0 und 20 mm einstellen. Sogar bei starken Bodenwellen behält die Maschine die richtige Samendosierung bei, VREDO ist also ein echter Helfer.

Birdiebook: Was sind Deine Ziele für 2017?

Maik: wir sind auf dem Weg zum „Gold“-Zertifikat*. Wir haben 2015 schon den Silber-Status erhalten, dafür hatten wir Insektenhotels bauen lassen und Sitzstangen für Greifvögel aufgestellt, über 50 verschiedene Wildblumenarten ausgesät und Informationen über die Maßnahmen zur Verfügung gestellt. Jetzt wollen wir einen Schritt weitergehen und die Zertifizierung für den „Gold“-Status erreichen. Schwerpunkte sind dabei die Arbeits- und Betriebssicherheit, die Qualitätssicherung und -Verbesserung, Umweltschutz und spezielle Umweltprojekte (z. B. Biotope). Wir sind schon gespannt auf unsere Aufgaben!

Birdiebook: Maik, vielen Dank für Deine Zeit! Und weiterhin so viel Erfolg mit dem Platz!



*Anmerkung: Das Qualitätszertifikat „Golf & Natur“ wird vom Deutschen Golf Verband (DGV) in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Naturschutz (BfN) und dem Greenkeeper Verband Deutschland (GVD) verliehen.

Clubhaus-Gerichte

Heiß und ... (ja, genau ...)

Brotlose Kunst
saftiges Burgerfleisch, Röstzwiebel, Spiegelei,
Pommes Frites und Salat

10,50 €

Fish 'n' Chips
Leckeres Seelachsfilet mit dicken Pommes und Remoulade

12,90 €

Philly Cheese Steak Sandwich
Gebratene Streifen von der Rinderhüfte, Chimichurri,
Cheeze Whiz und Salat

15,90 €

Tipp aus dem Wald & Wiesen SPA: Sommer, Sonne, Golf ... und dann sonnen-gestresste Haut?

Hier ist das Rezept zur optimalen Vorbereitung der Haut auf sonnige Tage: 3 EL Olivenöl mit 3 EL Zucker vermischen und nach der Dusche in die feuchte Haut einmassieren. Peeling abdsuchen und im Anschluss gut abtrocknen.

Und bitte denken Sie daran, Ihre Haut direkt vor der Runde zu schützen – damit Ihr perfekter Golf-Tag ohne Folgen bleibt.

Wir beraten Sie gern zum Thema „Sonnen-schutz“, schauen Sie einfach mal vorbei!

Ihre Annerose Wiederstein-Kexel und das Team im Wald & Wiesen SPA



ProShop Aktion

- 20 % Ermäßigung auf die aktuelle Sommermode
- 25 % Ermäßigung auf alle Gürtel

Sport

Turnierberichte:

4. Kölsche Fründe Cup: 64.850 Euro für sozial benachteiligte Kinder

Mit dem 4. Kölsche Fründe Cup im Lindner Hotel & Sporting Club am Wiesensee hat die solidarische Gemeinschaft der „Kölschen Fründe“ am Wochenende vom 9. & 10. Juni 2017 ihr außerordentliches Engagement aus den vergangenen Jahren fortgesetzt. Gemeinsam mit dem Malteser Hilfsdienst e.V. setzen sie sich ein für sozial benachteiligte Kinder.

Durch die großzügige Spendenbereitschaft der „Kölschen Fründe“ und ihrer Partnerunternehmen im Rahmen der zweitägigen Benefizveranstaltung ist die stolze Summe von 64.850 Euro zusammen gekommen.

Den symbolischen Spendenscheck überreichte der Geschäftsführer der Deutschen R+S GmbH Köln, Jörg Topfstedt am Samstagabend gemeinsam mit dem Direktor des Lindner Hotel & Sporting Club Wiesensee, Peter Wenzel, stellvertretend für die vielen Unterstützer, an die Malteser zum Abschluss des 4. Kölsche Fründe Cup. Martin Rösler, Geschäftsführer der Malteser im Erzbistum Köln freut sich mit der großartigen Spende nachhaltig bedürftige Kinder und Jugendliche unterstützen und fördern zu können.

Mit Teilnehmern und Förderern aus Wirtschaft, Gesellschaft, Sport, TV, Film und Entertainment war die Benefizveranstaltung am Wiesensee eine rundum gelungene Aktion für die gute Sache. Musikalisch sorgten am Freitagabend die eigens aus Paris angereisten Gibson Brothers sowie US-Sängerin Deborah Woodson und Saxophonist Oleg Jakushov mit der britischen Sängerin Alex Carrington für ausgelassene Stimmung. Durch das Galaprogramm führte RTL-Sportnachrichtenchef Andreas von Thien.

Am Samstag wurde bei strahlendem Sonnenschein gegolft und abends im Rahmen der Siegerehrung das großartige Spendergebnis bekannt gegeben.

Wir sagen DANKE an die „Kölschen Fründe“ und allen Sponsoren sowie Teilnehmerinnen und Teilnehmer rund um den 4. Kölsche Fründe Cup.

Die „Kölschen Fründe“ sind ein Zusammenschluss führender Unternehmer aus der Kölner Region, die sich für sozial benachteiligte Menschen engagieren, mit Schwerpunkt in der Kinder- und Jugendförderung.



Pink Ribbon

Pink Ribbon Deutschland Damentag-Serie 2017 – Golfen für mehr Brustkrebs-Aufmerksamkeit

Am Dienstag, den 09.05.2017, fand im Golf Club Wiesensee e.V. einer von insgesamt 96 Pink Ribbon Damentagen 2017 statt.



Bei strahlendem Sonnenschein starteten insgesamt 17 Teilnehmerinnen. Viele der Damen ließen es sich nicht nehmen und traten ganz in Pink gekleidet oder mit pink-

farbenen Accessoires an. Kyra Stehle, Ladies Captain im Golf Club Wiesensee e.V., im Anschluss an das Turnier: „Wir haben zum ersten Mal mitgemacht. Es war ein schöner und besonderer Tag. Gerne sind wir auch im nächsten Jahr wieder mit dabei!“

Christina Kempkes von Pink Ribbon Deutschland: „Wir sind allen Golferinnen unglaublich dankbar, denn die Erlöse aus unserer jährlichen Damentag-Serie machen unter anderem das Projekt PINK KIDS möglich. Hierbei handelt es sich um eine einzigartige Initiative von Pink Ribbon Deutschland, in der Jugendliche, deren Mutter an Brustkrebs erkrankt ist oder war, anderen Jugendlichen in der gleichen Situation helfen.“

(Nachdruck und Bild mit freundlicher Genehmigung von Pink Ribbon Deutschland, Isabell Armenat, Pressekontakt)

Turnierkalender Juli – Sept. 2017

JULI

So	02. Juli	Steuerberaterverband Open	E
So	09. Juli	Preis der PROs	O
Fr	14. Juli	Caparol	E
So	16. Juli	VCG meets Wiesensee	O
Mo	17. Juli	9-Loch Afterwork	O
Fr	21. Juli	Beck & Heun	E
Sa	22. Juli	AK 30 Damen/AK 30 Herren Doppelspieltag	E
Fr	28. Juli	Taittinger	O
So	30. Juli	Monatsbecher	O

AUGUST

Sa	5. August	Audi Quattro Cup	E
Mo	7. August	Damen-Herren-Senioren Golfday	O
Mi	9. August	Sommer-Golf-Woche: Maserati Trophy	O
Do	10. August	Sommer-Golf-Woche: MAX VALUE Trophy, 10-jähriges Jubiläum	O
Fr	11. August	Sommer-Golf-Woche: Auto Bach Golf-Cup	O
Sa	12. August	Sommer-Golf-Woche: Sommerfest des GC Wiesensee powered by Sion Kölsch und Wein Wolf	O
Fr	18. August	Löwen Trophy	E
So	20. August	Fraport/Monatsbecher	E/O
Mo	21. August	9-Loch Afterwork	O
Sa	26. August	GC Wiesensee Clubmeisterschaft	O/MG
So	27. August	GC Wiesensee Clubmeisterschaft/Clubpokal	O/MG

SEPTEMBER

Fr	1. September	KD Dörflinger Cup	E
Sa	2. September	Inforsacom Open	E
So	10. September	Preis des Präsidenten	O
Fr	15. September	BONA Turnier	E
So	17. September	Ladies Captain Cup - nur Ladies	O
Mo	18. September	9-Loch Afterwork	O
So	24. September	FINALE Monatsbecher	O
Sa	30. September	FINALE Golf More Challenge	O

(E = Einladungsturnier, O = offenes Turnier, MG = Mitglieder)

Landesmeister 2017 der AK 14/16/18 +21, Mädchen und Jungen stehen fest

Nach zwei Turniertagen mit jeweils einer Runde Zählspiel über 18 Löcher stellt sich das Ergebnis wie folgt dar:

2. Niclas Heinz, GC Rheinhessen
3. Falk Ivanov, GP St. Wendel

AK14 Mädchen

1. Inga Nahtz, GP St. Wendel
2. Clarissa Gutsche, GC Rheinhessen
3. Jennifer Schäfer, Mainzer GC

AK14 Jungen

1. Maximilian Ruhl, GC Rheinhessen
2. Lars Werny, GC Katharinenhof
3. Mathias Eberle, GC Homburg/Saar

AK16 Mädchen

1. Lea Becker, Erster GC Westpfalz
2. Katja Müller, Erster GC Westpfalz
3. Patrizia Schäfer, GC Rheinhessen

AK16 Jungen

1. Falk Ivanov, GP St. Wendel
2. Charles Weis, GC Rheinhessen
3. Noah Weidmann, Mainzer GC

AK18 Mädchen

1. Lea Becker, Erster GC Westpfalz
2. Katja Müller, Erster GC Westpfalz
3. Michelle Weber, MGC Bad Ems

AK18 Jungen

1. Georges Weis, GC Rheinhessen

AK21 Mädchen

1. Sophie-Charlott Hempel, GC Rheinhessen

AK21 Jungen

1. Christoph Spiessmacher, GC Rheinhessen

AK12 Sonderwertung Mädchen:

- Nele Barber, Mainzer GC

AK12 Sonderwertung Jungen:

- Mathias Eberle, GC Homburg/Saar

... und Tim Baron vom Ersten GC Westpfalz erzielte ein Hole in One!

Allen Siegerinnen und Siegern einen herzlichen Glückwunsch!



Inter(national)



Pizza-Time am Wiesensee

Jeden Montag ist „Pizza-Time“ in der Clubhaus Gastronomie. An diesem Tag können Sie ab 12:00 Uhr aus unserer Pizza-Karte wählen. Bei jeder Pizza ist außerdem ein Softgetränk (0,2 l) inklusive.

frische Pizza – 29 cm – verschieden belegt:

Margherita:
Tomaten und Mozzarella

6,90 €

Mailänder:
Tomatensoße, getrocknete Tomaten, Mailänder Salami, Mozzarella und Rucola

8,90 €

Thunfisch:
Tomatensoße, Thunfisch, rote Zwiebeln und Mozzarella

8,90 €

Parma:
Tomatensoße, Parmaschinken, schwarze Oliven, Rucola und Parmesan

9,90 €

NUR montags gibt es außerdem diese Pizzen:

Salmone:
Tomatensoße, Spinat und Räucherlachs

10,90 €

Asparagus:
Tomatensoße, grüner Spargel und Sauce Hollandaise

10,90 €

Süß:
Vanillerahm und Erdbeeren

8,90 €

An Montagen entfallen die weiteren Gerichte auf der Speisekarte. Es gilt ausschließlich das Angebot der „Pizza-Time“!

So schmeckt der Sommer am Wiesensee

Rahmsüppchen von Pfifferlingen

5,90 €

Spinatknödel mit Pfifferlingragout und kleinem Salat

14,90 €

Panna Cotta Terrine mit karamellisierten Aprikosen und Himbeer-Sahneeis

6,90 €

Vitos sizilianische Klassiker

Spaghetti „Olio Aglio“
Der Klassiker der italienischen Küche
Mit Chili, Knoblauch und Petersilie

9,50 €



NEU

Cookadoo in der Box mit Stäbchen
Glasnudelsalat mit gebratener Putenbrust

8,90 €

Westerwälder Krüstchen
Saftiges Schweineschnitzel auf Graubrot, Spiegelei und Salat

10,90 €

„Kult“ am Freitag

ab 18.30 Uhr halbes Hähnchen
kross gegrillt, mit Pommes Frites

9,50 €



Weißweine

Riesling, Q.b.A., trocken,
Weingut Pfaffmann, Pfalz

0,2 | 6,50 € / 0,75 | 22,50 €

Grauer Burgunder, Q.b.A., trocken,
Weingut Pfaffmann, Pfalz

0,2 | 6,50 € / 0,75 | 22,50 €

Achkarrer Schlossberg,
Weißburgunder, Kabinett,
Weingut Herbert Engist, Baden

0,2 | 7,40 € / 0,75 | 25,90 €

Montes,
Sauvignon Blanc, trocken,
Valley Central, Chile

0,2 | 7,50 € / 0,75 | 26,20 €

Roséwein

Achkarrer Schlossberg, „Rosalie“,
Kabinett, trocken,
Weingut Herbert Engist, Baden

0,2 | 6,90 € / 0,75 | 24,50 €

Rotweine

Achkarrer Schlossberg,
Cabernet Sauvignon,
Q.b.A. trocken,
Weingut Herbert Engist, Baden

0,2 | 7,20 € / 0,75 | 24,50 €

Boschendal The Pavillon,
Shiraz & Cabernet Sauvignon,
Südafrika, Franschhoek

0,2 | 6,50 € / 0,75 | 23,50 €

Weißwein- und Roséweinschorle

0,2 | 3,50 €

Prickelndes

„Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.“

(Die Antwort von Madame Lily Bollinger am 17. Oktober 1961 in London auf die Frage eines Reporters vom Daily Mail, zu welchen Gelegenheiten sie denn Champagner trinke)



Mephisto,
Secco vom Kaiserstuhl
Weingut Herbert Engist, Baden

0,1 | 4,20 € / 0,75 | 25,50 €

Lindner Premier Rosé Sekt, trocken
Sektellerei Schloss Affaltrach

0,75 | 25,50 €

Taittinger Champagner,
Nocturne Reims

0,75 | 69,00 €

Starter oder zum Abschluss

Martini Bianco oder Extra Dry

5 cl 4,20 €

Dry Sack Sherry:
Fino oder Medium Dry

5 cl 4,20 €

Lillet Wild Berry:
Lillet Blanc, Schweppes Russian
Wild Berry, verfeinert mit
Limette & Minze

0,2 | 5,50 €

Aperol Spritz oder Hugo

0,2 | 6,00 €

Gin Tonic, Cuba Libre,
Wodka Lemon

0,2 | 6,00 € / 0,4 | 9,50 €

Averna, Ramazotti,
Fernet Branca

4 cl 3,90 €

Birkenhofbrände:
Williams Birne 42 %,
Williams Birne mit Honig 38 %,
Alte Pflaume, holzfassgereift 40 %,
Alte Himbeere, holzfassgereift 40 %,
Alte Marille 40 %
Alte Haselnuss 32 %

4 cl 6,00 €



Weingut Herbert Daniel Engist – Badischer Wein direkt vom Erzeuger

Der Kaiserstuhl ist ein Erlebnis der ganz besonderen Art. Er ist vulkanischen Ursprungs, Deutschlands sonnenreichstes Gebiet und ein riesiges Reben-Gebirge. Der Kaiserstühler Winzer Herbert Engist baut die Weine überwiegend trocken, aber mit wenig Säure aus.



Umbau, Umbau, Umbau

Egal, wo man ging oder stand: in den letzten Wochen & Monaten ist man immer und überall den Bauarbeitern über den Weg gelaufen, über Zementsäcke gestolpert oder man musste sich die Ohren zuhalten, weil irgendeine Baustellenmaschine aufheulte ...

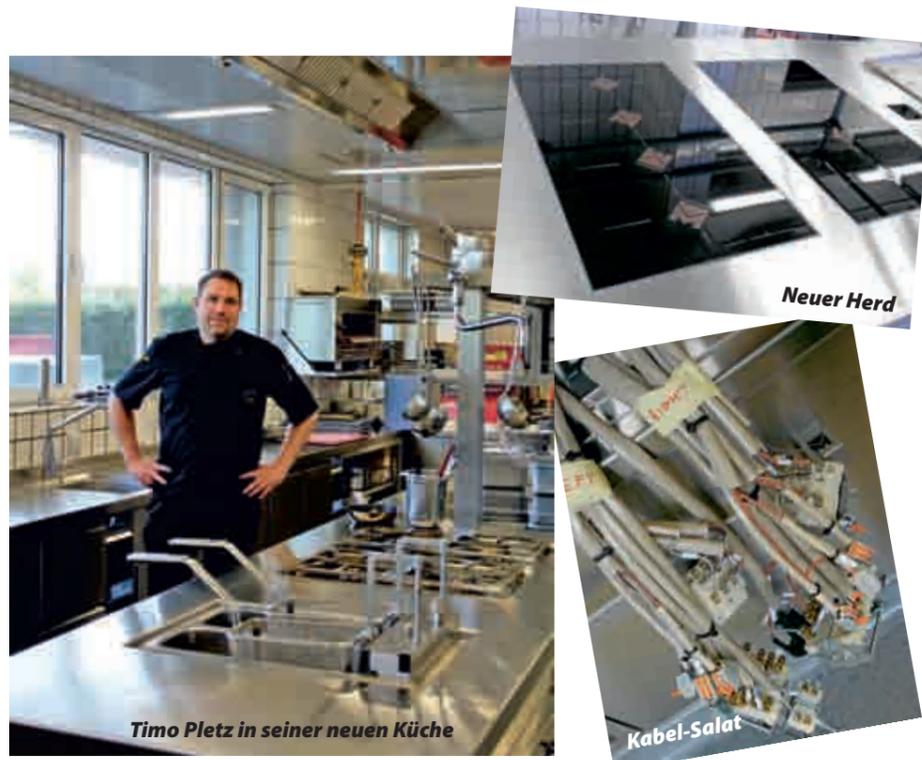
Das ist nun vorbei, es ist geschafft.

Baustelle 1:

Im Hotel wurde die komplette Küche abgerissen und erneuert. Der Boden wurde erneuert, alle Küchengeräte und die gesamte Möblierung wurden ausgetauscht.

In der Bauzeit, von Mitte Februar bis Mitte Mai, hatten der Küchenchef Timo Pletz und sein Team dabei das Vergnügen, in einem eigens aufgebauten Zelt zu residieren – und dort zu kochen. Eigentlich kaum zu fassen, dass das hohe Niveau des Teams unter diesen Umständen gehalten werden konnte – eine echte Top-Leistung!

Inzwischen ist alles wieder chic, das Team hat sich im neuen Küchen-„Palast“ eingerichtet und die neuen Geräte gebührend eingeweiht.



Baustelle 2:

Im Golfclubhaus hat sich ebenfalls einiges getan: Die Umkleiden wurden erneuert und saniert, die Duschen sind neu und die Waschgelegenheiten ebenfalls.



Baustelle 3:

Das ehemalige „gelbe“ Restaurant war der nächste Schritt: neuer Anstrich, neuer Boden und neue Möbel. Damit wurde es an den Stil des mooq angepasst, der von allen Gästen so positiv kommentiert wurde.



Golf & Natur

Unerwarteter Besuch auf dem Platz: auf dem Bild ist eine junge Waldohreule zu sehen.



Waldohreulen haben orange Augen, im Vergleich dazu haben Waldkäuze fast schwarze Augen. Sie ist ein Ästling, zu groß fürs Nest, zu klein zum Fliegen. Sie wird aus einem der Bäume vor Ort versehentlich daneben getreten sein und ist herunter geplumpst.

Auf der Wiese ist sie schutzlos, in solch einem Fall darf man eine Eule anfassen, um sie höher zu setzen, also in Sicherheit.

Sie wird – auch wenn sie aus dem Nest gefallen ist – nachts von den Elternvögeln weiter gefüttert. Dazu fiefen die Kleinen und verraten dadurch ihren Standpunkt.



Vielen Dank für die Artenbestimmung an Sylvia Urbaniak von der Greifvogelhilfe in Mönchengladbach und auch an Herrn Holly, Herrn Klar und Herrn Eutebach für die Bilder!

Save the date:
**SOMMER-
GOLF-WOCHE**
vom
09.-12.08.2017

Wir freuen uns auf das Highlight der 2017er Saison, die Sommer-Golf-Woche im Golfclub Wiesensee!

Impressum

Herausgeber:

Golfclub Wiesensee e.V.

Redaktion:

Doris Lübbering
verantwortlich für den Inhalt:
Peter Wenzel

Fotos:

Golfclub Wiesensee e.V.

Layout und Druck:

DFS Druck Brecher GmbH