



DER CLUB

Präsident: Günter Kraft
Vizepräsidentin: Marlies Rickert
Sportbetrieb: Torsten Schrader
Anlage: Robert Delle
Finanzen: Thomas Fast
Marketing: Horst Kneip
Jugend: Jens Beuckenbauer
Sekretariat: Christa Theel, Simone Gottschlich
Headpro: Nigel Coombs
Pro: Hanke Dohrendorf

KONTAKT

Golfclub Gifhorn e.V.
Wilscher Weg 69
38518 Gifhorn
Telefon: (0 53 71) 1 67 37
Telefax: (0 53 71) 5 10 92
E-Mail: info@golfclub-gifhorn.de
Web: www.golfclub-gifhorn.de

GREENFEE

Montags bis freitags 35 Euro, am Wochenende und an Feiertagen 45 Euro. Ab 17 Uhr montags bis freitags 25 Euro, am Wochenende und an Feiertagen 30 Euro. Das Rangefee kostet 7 Euro. Jugendliche und Studenten zahlen nur die Hälfte.

STATEMENTS

Heidelinde Zimmer ist seit zehn Jahren Mitglied im GC Gifhorn. Sie ist immer wieder begeistert vom schönen Platz und der hervorragenden Gastronomie, sagt sie. Auch die gute Gemeinschaft im Club ist für Frau Zimmer wichtig, deshalb sind DiDaGo und DoSenGo für sie auch feste Termine in ihrem Kalender. Ihr Handicap ist übrigens 26,6.



Reckow

Golf geht auch im Winter, meint Claas Coors. Solange es die Platzverhältnisse erlauben, ist er auf dem Golfplatz oder wenigstens auf der Drivengrange. Außerdem ist er in der kalten Jahreszeit regelmäßiger Gast im Fitnessstudio und bereitet sich so auf die nächste Golfsaison vor.



Reckow

Von der Terrasse aus hat man einen herrlichen Blick auf den Golfplatz. Hell und freundlich präsentiert sich das „Restaurant am Golfplatz“. 120 Plätze stehen im Restaurant bereit.



Currywurst und Lammcarrée

Heißhunger oder stilvoller Genuss:
Im „Restaurant am Golfplatz“ in Gifhorn
ist man auf beides bestens vorbereitet.

Der erste Eindruck ist oft entscheidend – und hier fällt er auf Anhieb positiv aus: Wenn man das hell und freundlich gestaltete Restaurant durch die einladenden Glastüren betritt, geht der Blick durch die rundum bodentiefen Fenster direkt hinaus auf die mit Glas überdachte Terrasse und den wirklich sehenswerten Golfplatz des GC Gifhorn. Der ganze Raum bildet, bedingt durch die zwölfkockige Grundfläche des Clubhauses, einen nahezu perfekten Halbkreis. Nach oben hin ist der Raum offen, die sichtbaren Balken der Dachkonstruktion streben der Mitte zu, die von einem Türmchen gekrönt wird, durch dessen Fenster zusätzliches Licht einfällt. Das Mobiliar ist zeitlos elegant, die Armlehnstühle aus hellem Kirschholz sind bequem gepolstert. Eine Bar neben dem Eingang und ein Kaminofen mit großem Sichtfenster machen das angenehme Ambiente komplett.

Seit rund zehn Jahren führt Küchenchef Hagen Mayer das Restaurant gemeinsam mit seiner Frau Michele. Und ihr ist es auch zu verdanken, dass der ambitionierte Koch hier seine Zelte aufgeschlagen hat – die Liebe war es nämlich, die ihn in den Norden der Republik verschlagen hat. Nach seiner Ausbildung im Ringhotel Braunschweiger Hof,

Bad Harzburg, hat er einige Jahre die Sterne-Küche kennengelernt, u. a. im renommierten „Erbprinz“ in Etingen. Auch bei Sternekoch Norbert Schuh in Hannover ist er gewesen und im „Lafontaine“ in Fallersleben, seinerzeit eines der 20 besten Restaurants in Deutschland. Das übrigens, wie Hagen Mayer sagt, den schnellsten Küchenchef im Lande hatte – der fuhr zum Einkaufen gerne mit einem Porsche 911.

Kreative, leichte Küche

Solche Eskapaden sind Hagen Mayer fremd, seine Philosophie lautet eher: Weniger ist mehr. Er bevorzugt eine kreative, leichte und zeitgemäße Küche, möchte sich dabei aber nicht verbiegen und jeden modernistischen Trend mitmachen, der möglicherweise gerade en vogue ist. Da muss nicht jeder Teller, der über den Pass geht, bis ins Letzte ausdekoriert und mit Balsamicoessenz „veredelt“ werden. Natürlich ist das Auge mit, das weiß auch Mayer und lässt deshalb beim Anrichten nicht weniger Sorgfalt walten als bei der Zubereitung. Wichtiger jedoch ist ihm die Qualität seiner Produkte und Zutaten, und die bezieht er gerne frisch von Lieferanten aus der Region.



Küchenchef
Hagen Mayer bevorzugt eine kreative, leichte und zeitgemäße Küche. Besonders wichtig sind ihm Qualität und Frische der Produkte und Zutaten, die er gerne von Lieferanten aus der Region bezieht.



Reckow (3)

Was ist für ihn eine Herausforderung in der Führung seines Restaurants? „Das ist das Nebeneinander von Nadelstreifen und Sportdress, die Kombination von gehobener Küche und dem kleinen Snack – beides wollen wir unseren Gästen auf hohem Niveau, mit perfektem Service und zu fairen Preisen bieten“, sagt Hagen Mayer. Für ihn ist es selbstverständlich, dass der Gast, der nur eben schnell eine Currywurst möchte, ebenso willkommen ist wie die Tafelrunde, die nach dem Lammcarrée mit gegrilltem Gemüse verlangt. Da hält er es mit Dieter Müller, einem der renommiertesten deutschen Köche (drei Sterne), der fast 20 Jahre das Gourmetrestaurant im Schlosshotel Lehrbach geführt hat und der mal sagte: „Man muss in erster Linie für die Gäste kochen. Das war für mich immer das Wichtigste, dass es ihnen schmeckt, erst danach kam das Lob der Kritiker.“

CLUBGesichter

Der freundliche Club

Die Idee hatte Günter Kraft, der Präsident des GC Gifhorn: Neue Clubmitglieder – und da besonders die Golfanfänger – sollten sich von Anfang an im Club wohlfühlen. Ohne zu „fremdeln“ und ohne die manchmal allzu schwere Hürden des Kennenlernens und des Einlebens völlig auf sich allein gestellt nehmen zu müssen. Was lag also näher, als den Neulingen Paten an die Seite zu stellen, die ihnen die ersten Schritte ins Clubleben erleichtern?

Gesagt, getan: Die Idee wurde umgesetzt, und seit Mitte letzten Jahres gibt es nun „Patenonkel“ und „Patenmütter“ für Neumitglieder, die eine solche Integrationshilfe gerne annehmen. Koordiniert wird dieser Service von Petra R. Thiem, deren Aufgabe es als Patenobfrau ist, die „richtigen Leute“ zusammenzubringen, wie sie sagt. „Die Chemie zwischen den Paten und den Neuen muss stimmen. Da schaue ich schon genau hin, damit das vom Alter oder von den Persönlichkeiten her so gut wie möglich passt.“ Was genau sind denn die Aufgaben



der Paten? „Sie helfen unseren neuen Mitgliedern, schneller und einfacher Anschluss zu finden. Nicht jeder geht unbefangenen auf eine Runde zu; mit einem Paten an der Seite ist das viel unkomplizierter. Die Paten sind außerdem in der Regel erfahrene Spielerinnen und Spieler und können den ‚Neuen‘ beispielsweise helfen, die Etikette zu verstehen, ihr Spiel zu verbessern oder schneller zur Platzreife zu kommen“, meint Petra R. Thiem. Nicht umsonst bezeichne sich der GC Gifhorn als „der freundliche Club“ – das Angebot der Patenschaft sei deshalb ein Ausdruck dieser Mentalität, die den freundschaftlichen und familiären Umgang im Club präge.

Petra R. Thiem

Gerade diese Mentalität sei es, die sie im GC Gifhorn schätze. Sie selbst habe schon schwere Zeiten durchgemacht, sagt Petra R. Thiem. Großen Halt und viel Unterstützung habe sie damals im Club gefunden. Deshalb sei sie auch dankbar, dass sie sich heute mit ihrem Engagement als Patenobfrau bei ihrem Golfclub revanchieren könne.

Damit es seinen Gästen immer wieder schmeckt, wechselt Hagen Mayer vier Mal im Jahr die Speisekarte und passt sein Angebot der jeweiligen Saison an. Die Snackkarte wird alle zwei Monate variiert – das sorgt für Abwechslung und macht den Besuch im Restaurant auch für den „kleinen Hunger“ interessant. An Ideen für seine Karte mangelt es ihm nicht, dafür sorgt schon seine langjährige Erfahrung in Häusern mit gehobenem Niveau. Gerne lässt er sich auch von Kollegen wie Dieter Müller, Johanna Maier oder

Alfons Schuhbeck inspirieren und überrascht seine Gäste mit eigenen Interpretationen.

Von Mai bis Oktober dauert in der Regel die Golfsaison, und dann stehen meistens einige große Turniere an, bei denen Hagen Mayer mit seinem Team auch für die Verpflegung auf dem Platz verantwortlich ist. Und auch da ist seine Bandbreite groß: Ob erlesene Canapées mit Champagner, delikates asiatisches Fingerfood oder deftige Würstchen mit Senf und Brot – Hauptsache, es schmeckt!

Direkt von Volkswagen:

Phaeton

Sonderleasing-Aktion
der Volkswagen AG

- ✓ günstige Leasingrate
- ✓ ohne Sonderzahlung
- ✓ direkter Abruf über die VW AG
- ✓ geprüft und aufbereitet durch die VW AG
- ✓ einmalige Aktion – begrenzte Stückzahl

Gleich anrufen!
Tel. 05371 807-818
(Fax 05371 807-810)

Unser Leasing-Beispiel:

442,- €/Monat inkl. MwSt.*

KEINE Sonderzahlung
36 Monate Laufzeit • 25.000 km p.a.

Volkswagen Phaeton

5-Sitzer, 3.0 l V6 TDI 4MOTION mit Dieselpartikelfilter 171 kW (233 PS), 6-Gang-Automatik, EZ: 02/08, 62.000 km, DVD-Navi, CD-Wechsler, Nebelscheinwerfer, Edelholzpaket, Standheizung, Leichtmetallräder, Winterräder, Telefonvorbereitung, Leder, Parkdistanzkontrolle u.v.m.

ehem. UPE des Herstellers 87.915,- €
jetzt **41.053,- €**

Erst wenn Sie begeistert sind, sind wir zufrieden!



Sie finden uns im Audi Hangar!



*Leasing in Zusammenarbeit mit der Volkswagen Leasing GmbH
Autohaus Kühnl GmbH & Co. KG
Ihr Gebrauchtwagenzentrum in Gifhorn
Braunschweiger Str. 130 · Tel. 05371 807-807
www.Autohaus-Kuehl.de