



ELSA HONECKER
Connoisseur für
gutes Golfen

Gran Canaria mit Sechs-Sterne-Luxus

Die größte Insel der Kanaren polarisiert. Während sich die einen an kurzbehoste Langzeiturlauber, an Bettenburgen und das Rambazamba in einschlägigen Strandbuden erinnern, geraten andere ins Schwärmen: wegen des ganzjährig milden Klimas, der fantastischen Sandstrände und der schmucken Altstädte. Sie finden, dass die „Insel der Glückseligen“ des Altertums viel zu bieten hat. Dazu gehört unsereins – die Golfer. Ideal für einen Ganzjahres-Kurztrip hat sich die Insel in den letzten Jahren mit insgesamt acht Plätzen auch zu einer attraktiven Golfdestination gemauert. Vor allem rund um Maspalomas und Playa des Inglés geht es nun auch golferisch „heiß“ her: allen voran mit dem nagelneuen Anfi Tauro Golf Course (9/Par 27 und 18/Par 72), einem 15-Millionen-Euro-Projekt von US-Stararchitekt Robert von Hagge im „Arizona-Style“ mit wilden Schluchten, übergroßen Kakteen, spektakulären Seen, blühenden Pflanzen und fantastischer Aussicht auf die Tauro-Berge. 18 Löcher (Par 71) misst auch der hochdotierte Salobre Course mit eigenem Resort und Golfakademie. Unvergesslich bleiben die grünen Bahnen, die sich hügel- und -ab durch eine bergige und karge Landschaft winden und oftmals an einer Schlucht enden, die man dann freilich überspielen muss. Nichts für schwache Nerven. Dagegen wirkt der Meloneras-Golfplatz (18/Par 71) mit seinen wunderbar breiten Fairways wie ein Urlaubsspaziergang. So unterschiedlich wie die Golfanlagen sind auch die Hotels im Süden der Insel. Über einem davon – dem einzigen „Leading Hotel“ – leuchtet seit letztem Jahr sogar ein sechster Stern. Und den hat sich das Seaside Grand Hotel Residencia redlich verdient. Der besondere Charme liegt aber im unaufgeregten Luxus und besonderen Service, den das Haus seinen Gästen rund um die Uhr bietet. Oder wurden Sie schon einmal vom Hoteldirektor persönlich zum Dinner begleitet? Der Österreicher Wolfgang Tesch beherrscht seine Rolle stilsicher – als „Mädchen für alles“. Schön, dass es so was noch gibt, meint Ihre Golf-Connoisseurin Elsa Honecker



STEPHAN BURIANEK
Connoisseur für
Genussreisen

Augen zu und Durchfall?

In einem Salzburger Sternelokal saß ich kürzlich vor zwei saftigen Stücken Angus Beef, deren Anblick jedem Nichtvegetarier das Wasser buchstäblich im Munde zusammenlaufen lassen mussten. Ich war trotzdem skeptisch. Auf einem der länglich geschnittenen Quader war das rötlich-zarte Fleisch nämlich von einem weißen Streifen durchzogen. Bestimmt eine Sehne und nicht weiter tragisch. Einfach wegschneiden und fertig. Und dennoch hielt ich einen Moment lang inne. Ob es eine gute Idee gewesen war, das Buch „In Teufels Küche“ zu lesen? Der Autor Jörg Zipprick, ein ehemaliger Restaurantkritiker, schreibt sich darin mehr oder weniger emotional seinen Frust über die heutige Haute Cuisine von der Seele. Vor allem die verwendeten Zusatzstoffe in der Molekularküche sind dem Kritiker ein Dorn im Auge. Als eines von mehreren Beispielen führt der „Schlächter der Köche“, wie Zipprick auf der Umschlagflappe seines Buchs genannt wird, die Zutaten von Ferran Adriàs Rezept für eine „Olivenöl-Spirale“ an, die angeblich mehr als 50 Prozent Additive enthält. Das klingt nicht gut. Nun scheint der Stern der Molekularküche derzeit ohnehin zu sinken. Ferran Adrià, Zippricks Zielscheibe Nummer eins, hat „El Bulli“ vorerst geschlossen, und der derzeit angeblich beste Koch René Redzepi – kurioserweise ein Schüler Adriàs – propagiert eine lokale Küche mit natürlichen Zutaten. Bald alles wieder paletti also? Nicht, wenn Zipprick mit seinem Buch Recht behält. Denn längst soll Convenience Food, das heißt durch Lieferanten vorgefertigte Lebensmittel, ebenso selbstverständlich in die Sternegastronomie Eingang gefunden haben wie unfeine Zusatzstoffe. Künstliche Aromen, Glutamat freisetzende Hefeextrakte und sonstige Grausamkeiten sind demnach in der gehobenen Gastronomie längst trauriger Alltag. Zipprick schreibt auch von einem Enzym namens Transglutaminase, das als Klebemittel eingesetzt wird, um beispielsweise Fleischreste zu scheinbar hochwertigen Filets zusammenzuklebstern. An die Transglutaminase musste ich daher denken, als mich die saftigen Salzburger Rinderblöcke anstrahlten. Was tun? Den Kellner fragen, ob der Chefkoch schummelt? Wie peinlich! Ich schwieg und aß. Es handelte sich bei dem Streifen tatsächlich um eine „Flachse“, wie man in Österreich die Sehnen im Fleisch nennt. Eine Flachse, was für ein Glück!



Jörg Zipprick:
„In Teufels Küche.
Ein Restaurantkritiker
packt aus“
Eichborn Verlag, 2011