



ELSA HONECKER
Connoisseurin für
gutes Golfen



STEPHAN BURIANEK
Connoisseur für
Genussreisen

Royal Golf & Belle Epoque

Wie wirkungsvoll eine ausgeglichene Gemütslage für entspanntes Golfspiel ist, wurde mir neulich erst wieder beim Golfspiel im tschechischen Bäderdreieck bewusst – und zwar in Marienbad. Mariánské Lázně ist nicht nur der zweitgrößte tschechische Kurort, sondern auch einer der schönsten im ehemaligen Böhmen. Ein echter Leckerbissen fürs Auge ist vor allem die Prachtstraße mit Schlosshotels aus dem 19. und 20. Jahrhundert, Parks und Gärten, wo Wasserfontänen noch nach Musik tanzen und Kolonaden den Charme des Art déco versprühen. 40 Heilquellen sprudeln hier seit dem 18. Jahrhundert aus der Erde. Eine der bekanntesten, die „Alexandra Quelle“, gibt es exquisit im Falkensteiner Grand Spa, einem der ältesten Belle-Epoque-Hotels mit Jugendstilfassade, 2.500-Quadratmeter-Spa und attraktiven Golf-Packages. Nach einer Totalrenovierung erstrahlt es nun in hellen, freundlichen Farben und einem Stilmix aus modernen und Jugendstilelementen. Egal wofür man sich entscheidet – ob klassische Kur oder Beauty- und Wellnessanwendungen –, die Kombination mit einem aktiven Sportprogramm wie Golfen ist nicht zu toppen. Wer nun aber glaubt, ein „Royal-Golf-Platz“ würde einem großes Geschick und besondere Taktik abverlangen, sieht sich auf dem „Royal Golf Course Marienbad“ eines Besseren belehrt. Als nämlich im Jahr 1905 der englische König George VII. persönlich den Club feierlich eröffnete, herrschten noch andere Vorgaben als heute: Der Fokus lag auf einem repräsentativen Layout mit breiten Fairways, exotischen Bäumen, vereinzelt Bunkern und Wasserhindernissen, die auch von Damen leicht zu überspielen sind. Heute, da sich Golfarchitekten mit „Challenging Courses“ ein Denkmal setzen wollen, zählt dieser Platz zu den absolut erholsamen. Trotz vieler Hügel, Auf-und-ab-Bahnen, „Blindlöcher“ und schmaler Wassergräben mittendrin wirkt er nie unfair und beschert allenthalben auch einen tollen Score. Das „Pine“ im typisch englischen Clubrestaurant mit exzellenter Küche ist danach allerdings ein Muss!

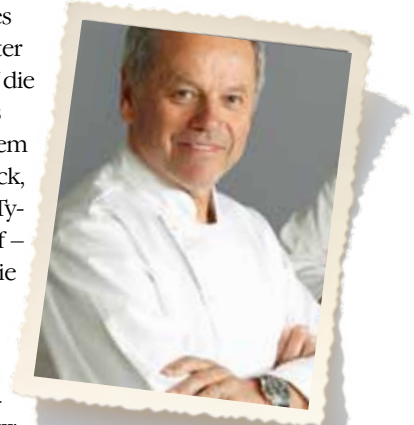
www.falkensteiner.com



Der Tod am Präsentierteller

Groß war das mediale Getöse, als am Londoner Hyde Park vor einem Jahr das 45 Park Lane eröffnete. Der Rummel um dieses gediegene Hotel der noblen Dorchester Collection beschränkte sich nicht auf die darin zelebrierte Wiederbelebung des Art-déco-Stils, sondern hatte vielmehr mit einem prominenten Untermieter zu tun: Wolfgang Puck, Oscarverleihungskoch und US-Gastronomie-Tycoon, eröffnete darin sein erstes Restaurant auf – mehr oder weniger – europäischem Boden. Die lokalen Gourmetkritiker nahmen den vierten Ableger seiner Edelsteak-Kette CUT (nach Beverly Hills, Las Vegas und Singapur) eher verhalten auf: Immerhin soll der durchschnittliche Gast dort um 120 Pfund ärmer werden. Wie auch immer, meine Erwartungshaltung war groß. Kaum hatten wir uns an einem Fensterplatz in den schweren Ledersesseln niedergelassen, verzog sich das Gesicht meiner Begleitung schlagartig. Der Grund war nicht in den Kunstwerken von Damien Hirst zu suchen, die an der Wand hingen. Statt für in Formaldehyd eingelegte Säugetiere entschied man sich im Londoner CUT lieber für überaus hübsche, kaleidoskopische Schmetterlingsmotive. Nein, für den Schock meiner Gefährtin war der Kellner verantwortlich. Oder besser gesagt: der Fleischberg neben ihm. Rohes Fleisch türmte sich auf einem jener Präsentationswagen, wie sie üblicherweise für Desserts verwendet werden. Praktischerweise lagen nicht nur Rindsviecher internationaler Herkunft auf dem Tablett, sondern auch deren unterschiedliche Teile: „This is Rib Eye“, und so weiter. Ich fand’s großartig, übte mich als nachhaltiger Konsument und entschied mich für die lokale Variante, ein Casterbridge Angus aus Devon. Tenderloin, medium-rare, um genau zu sein. Als passendes Pairing riet man mir zu einem Cabernet Sauvignon aus dem Napa Valley. Ich konnte nicht widerstehen, und dahin war’s mit der Nachhaltigkeit. Kurz und gut: Die Kombination war ein einziger Traum! Im Lauf des Abends wiederholte sich das Bild immer wieder: Männer, die fasziniert auf einen riesigen Berg aus totem Fleisch blickten, mit ihren Frauen daneben, die zur gleichen Zeit versuchten, die Contenance zu bewahren. Ich frage mich, warum keiner der Kritiker dieses Kuriosum erwähnt hat. Heute denke ich, dass diese Reality-Show ihre 120 Pfund wert war, zumindest für dieses einzige Mal.

www.45parklane.com/wolfgang-puck



Der Meister Wolfgang Puck und seine „Werkstatt“, das 45 Park Lane