

## DER CLUB

1. Vorsitzender: Michael P. Wermelt  
 Stellvertretende Vorsitzende:  
 Lisa Wiese-Rosenbrock  
 Stellvertretender Vorsitzender und  
 Platzwart: Claus Winkelvoss  
 Spielführerin: Barbara Koller  
 Sport- und Jugendwart: Jörg Engels  
 Finanzen: Uwe Patscheke  
 Juristische Fragen: Thomas Gätcke  
 Sekretariat: Angelika Könnecke,  
 Angela Leupold  
 Pros: Bill Knowles, Joe Awuku

## KONTAKT

Golfclub Hannover  
 Am Blauen See 120  
 30823 Garbsen  
 Telefon: (0 51 37) 7 30 68  
 Telefax: (0 51 37) 7 58 51  
 E-Mail: info@golfclub-hannover.de  
 Web: www.golfclub-hannover.de

## WELCHEN PROFIGOLFER BEWUNDERN SIE AM MEISTEN?

Elke von Unger-Gätcke (66), HC 19,9

„Vor dem Hintergrund, dass er als erster farbiger Golfer ein Masters-Turnier gewonnen hat, beeindruckt mich Tiger Woods am meisten. Viele halten ihn zwar für arrogant, aber ich denke, dass er sich einfach mit der asiatischen Konzentrationsfähigkeit seiner Mutter auf den Sport fokussiert. So ist ihm der Aufstieg in die Upperclass gelungen. Tiger Woods ist für mich der Obama des Golfsports.“

Foto



## DAS NEUE MITGLIED

Frauke Argyrakis (60), HC 30,0

„Die Art und Weise, wie der Golfclub Hannover geführt wird, hat meinen Mann und mich sofort überzeugt. Die persönliche Note ist wirklich bestechend. Die Spielvoraussetzungen sind optimal, der Platz ist top gepflegt, und ich kann jederzeit spielen. Seitdem nun das Clubhaus umgebaut wurde, fühlen wir uns hier als Architekten besonders wohl.“

Foto



# Abschlag mit Genuss

Vom Pächter über die Einrichtung bis hin zum gastronomischen Konzept – im Restaurant des Golfclubs Hannover hat sich alles verändert. Das neue Turnierkonzept: „Golf & Gourmet.“

## VON ANKE VOIGT

Es war einfach Zeit für eine Veränderung. Der Siebziger-Jahre-Charme mit Holzvertäfelung war nicht mehr angemessen für unser Image als Premium-Club in der Region Hannover“, erklärt Präsident Michael P. Wermelt, der zusammen mit Claus Winkelvoss für den Umbau des Restaurants und das neue Konzept verantwortlich ist. „Nach großen Investitionen in den Platz war es für uns der logische Schritt, nun in Clubgebäude und die angeschlossene Gastronomie Geld zu investieren. Platz und Clubhaus sollten eine Einheit bilden – spielerisch

und kulinarisch anspruchsvoll.“ Die Verbindung wurde daher nicht nur über die große Glasfront des Clubhauses geschaffen, von der aus die Golfer auf das Putting Green und das Loch von Bahn 9 und 18 schauen können. Auch Details im Inneren wie der Teppich mit GCH-Logo, und vor allem das neue gastronomische Konzept sorgen für ein stilvolles Vereinsleben. „Ich wollte, dass sich alle Mitglieder im neuen Clubhaus wohlfühlen, aber im Prinzip keine große Veränderung bemerken“, beschreibt Architekt Peter Teicher die Herausforderung. Mit klaren Formen und Farben sowie zeitlosen Materialien und Möbeln – wie schwar-





## CLUB Gesichter

# Clubrestaurant mit **Starbesetzung**

Vom Siebziger-Jahre-Charme ist im Clubrestaurant nichts mehr zu spüren: In freundlicher Atmosphäre kümmern sich Pächter Michael Schmitz (rechts) und Koch Jochen Hempel (links) um das Wohl Ihrer Gäste – wie um das von Thomas Gätcke.

ze Ledersessel, grau hinterlegte Glasflächen und dunkles Holz ist ihm das Vorhaben gelungen.

„Als wir die Entscheidung für den Umbau getroffen haben, stand noch nicht fest, woher wir einen Pächter bekommen, der unsere gastronomischen Wünsche erfüllen kann. Die Idealbesetzung haben wir eher zufällig gefunden“, erzählt Wermelt und schmunzelt, als er sich an den ersten Kontakt mit Michael Schmitz in einer Weinhandlung erinnert. „Mit ‚Guten Tag mein Präsident‘ hat er mich begrüßt, als wir uns dort trafen. Zunächst war ich überrascht, aber dann stellte sich heraus, dass das Ehepaar Schmitz seit zwei Jahren bei uns im Golfclub spielt. Wir sind dann ins Plaudern geraten und haben sehr schnell konkrete Pläne für unsere Gastronomie entwickelt.“

Für Schmitz, der in seinen beiden Hotels in Stadthagen und Oldenburg kaum

Vier Monate lang hat er jede Woche als Küchenchef den Gastro-Newcomern des Münchener Restaurants „Grisekatze“ Starthilfe gegeben. Mit seinen außergewöhnlichen Speisen hat Andreas Schaefer nicht nur die Zuschauer der VOX-Serie „Mein Restaurant“ überzeugt, sondern den beiden Gastronomen auch zum Sieg verholfen. „Nach neun Jahren als Chef de Cuisine im ‚Tallymann‘ in Bad Nenndorf brauchte ich eine Auszeit und eine neue persönliche Herausforderung“, verrät der 36-Jährige. Der Auftritt in der Castingshow kam da gerade recht. Von Anfang an war klar, dass er anschließend zurück in die Heimat kommen würde. „Eine Perspektive für die Zeit danach hatte ich zwar noch nicht. Aber im Laufe der Monate bekam ich zahlreiche Angebote.“



Andreas Schaefer

Ein Anruf kam Anfang des Jahres

von Michael Schmitz. Als neuer Pächter des Restaurants im Golfclub Hannover suchte er nach einem Betriebsleiter, der gleichzeitig die Verantwortung für die Gastronomie des Altera-Hotels und der Weinwirtschaft „Olive“ in Stadthagen übernimmt. „Das Angebot hat mich sofort überzeugt“, sagt der gebürtige Stadthagener, der schon im Alter von 15 Jahren seine Lehre als Koch begann, später eine Konditorausbildung absolvierte und vor fünf Jahren als Pâtissier sogar die Bronzemedaille bei der Olympiade der Köche gewann. „Hier kann ich meine Kreativität voll einbringen.“ Für seine Gäste auf dem Golfplatz entwickelt er neue Speisekarten, wechselnde Tagesgerichte und ganze Menüfolgen für unterschiedliche Sonderveranstaltungen.

Auch wenn er im Sommer fast zehn bis zwölf Stunden täglich auf dem Golfplatz ist, mit dem Golfen wolle er momentan nicht anfangen. „Die wenige Freizeit, die mir bleibt, verbringe ich am liebsten mit meiner Familie“, sagt der Vater einer fünfjährigen Tochter. av

Außengastronomie hat, kam das Angebot genau richtig: „Ich hatte gerade nach einem Restaurant gesucht, mit dem ich das Sommergeschäft abdecken kann“, sagt der 38-Jährige.

Seit Anfang März ist der Umbau des Clubhauses abgeschlossen und das neue Team im Einsatz. Von Currywurst und Bulette bis hin zum mediterranen Crossover-Gericht bietet die Küche für jeden Geschmack etwas. Und auch das neue Turnierkonzept „Golf & Gourmet“ kam bei

der Premiere im Mai bei allen Teilnehmern gut an. „Golfen und gutes Essen passen eben gut zusammen. Und nach einem kleinen Prosecco bei der Halfway-Verpflegung wird der Abschlag zwar nicht unbedingt besser, aber die Runde wird lustiger“, so das Urteil eines Teilnehmers. Der Anregung, die Handicapwirksamkeit bei diesem Turnier doch noch einmal zu überdenken, kommt Wermelt gern nach. „Man lernt aus den Erfahrungen, und künftig wollen wir zwei Startklassen anbieten“, so der Präsident.