

LUST
AUF

Golf

Golf

Karlsruhe



VON DER ENTDECKUNGSLUST TREIBEN LASSEN...

GENUSSREGION KARLSRUHE & NORD-SCHWARZWALD

Wer ihn kennt, weiß um seine Wirkung: Ursprünglich, kontrastreich, entspannend, herausfordernd sind die Landschaft, die Menschen, das Angebot – herz.erfrischend. echt das Erlebnis, das Sie im Schwarzwald erwartet.

Schwarzwaldmädel, Schwarzwaldhaus, Schwarzwälder Kirschtorte, Schwarzwälder Schinken, Bollenhut oder Kuckucksuhren – in aller Welt sind sie Sinnbild für einen Bilderbuchurlaub in Deutschlands schönster Genießer-Ecke.

EINZIGARTIGE NATURLANDSCHAFTEN

Die 11.100 Quadratkilometer große Ferienregion im Südwesten Deutschlands hat jedoch weit mehr zu bieten als Postkarten-Klischees. Gut 200 Kilometer lang und 60 Kilometer breit: das größte Mittelgebirge Deutschlands steht für so unterschiedliche Naturlandschaften wie den waldreichen Norden, den mittleren Schwarzwald mit seinen breiten Wiesentälern und den mit weiten offenen Flächen bis auf 1.493 Meter ansteigenden Süden. Mit zwei Naturparken, dem Nationalpark Schwarzwald und dem Biosphärengebiet im südlichen Schwarzwald verfügt die Ferienregion über die höchsten Naturschutzprädikate. Doch der Schwarzwald macht flächenmäßig nur etwa zwei Drittel im Südwesten Deutschlands an der Grenze zu Frankreich und Schweiz aus. uch die fruchtbare Rheinebene und die Weinbauregionen Markgräflerland, Kaiserstuhl, Tuniberg und Ortenau im Westen gehören zum Feriengebiet. Im Osten erstreckt es sich ins Heckengäu bis an Nagold und Neckar und auf die Hochfläche der Baar am Übergang zur Schwäbischen Alb.

UND ER SCHMECKT GUT... DER SCHWARZWALD

Die Ferienregion Schwarzwald rühmt sich zu Recht als „Deutschlands schönste Genießer-Ecke“. Das belegen mehr als 300 Restaurants der Region zwischen Pforzheim und Basel, Rhein und Nagold. Sie sind in den aktuellen Gourmet- und Gastroführern mit Michelin-Sternen, Gault Millau-Hauben, Feinschmecker-F, Varta-Diamanten oder Aral-Kochlöffeln ausgezeichnet und zeigen, dass nicht nur einige Top-Restaurants im Schwarzwald eine hervorragende Küche bieten, sondern dass man quasi in jedem Ort einen Gasthof oder ein Restaurant mit besonderem Genuss-Faktor findet.

Im Schwarzwald lassen sich die Köche auch gerne in die Töpfe schauen oder verraten gar in Kochkursen kleine und feine Küchen-Tricks. Bei kulinarischen Wanderungen lassen sich Menüs etappenweise verkosten. Spätburgunder, Müller-Thurgau, Grauburgunder, Riesling, Gutedel, Weißburgunder, Silvaner und andere Weine werden bei „Kulinarischen Weinwanderungen“ oft sogar direkt im Weinberg ausgeschenkt. In den typischen badischen „Straußen“ und Schwarzwälder Bergvesperstuben geht's bei Brägele, Bibiliskäs und badischem Wein gemütlich zu. Man sitzt beinander, kommt ins Gespräch und tauscht „Urlaubstipps“ aus.



SCHWARZWALD TOURISMUS GMBH
TELEFON: 0761 896460
E-MAIL: MAIL@SCHWARZWALD-TOURISMUS.INFO
WEB: WWW.SCHWARZWALD-TOURISMUS.INFO

WILLKOMMEN AUF DEN FAIRWAYS DER GENUSSREGION KARLSRUHE

Aus der Publikation „Finest Golf“ wird, nach 20 erfolgreich-schönen Jahren, nun „Lust auf Golf“. Denn Golf macht Lust auf Sport, Bewegung, Freizeit und Miteinandersein. Und auch die Region rund um Karlsruhe macht ganz viel Lust auf mehr Genuss und Kultur, denn sie ist auch eine zauberhaft-schöne Kultur- und Genussregion.

Also: Herzlich willkommen zu dieser neuen Ausgabe! Vorab habe ich mich mit den Genüßlichkeiten dieser charmanten Region beschäftigt. Ich hatte die Ehre und Freude außergewöhnlichen Menschen und Ihrer Handwerkskunst im Weinberg, im Weinkeller und am Herd zu begegnen.

Breiten Raum in dieser Ausgabe nehmen, wie auch in den nun 20 Jahren zuvor, die schönsten Golfplätze dieser herrlichen Region ein. Und gern bleibe ich meinem Credo treu: Die Broschüre bleibt - frei von störender Werbung - ein handlich-feines Booklet, das nur jene Hotels nennt, welche mich insbesondere durch ihren Charme und ihre Servicefreundlichkeit überzeugt haben.

Die Publikation „Lust auf Golf“ - ein Produkt, welches Kommunikationspartner ideal miteinander verbindet - gibt es auch von zahlreichen Golfregionen in Deutschland.

Ich wünsche Ihnen bei Ihrer „Reise“ durch die Region viel Freude.

Ihr *Reinhart-S. Lang*

Sinnlichkeiten einer Region - Begegnungen mit Mensch, Wein & Natur	Seite 4
Baden ist einfach „Genussgenial“ - Badische Kultur- und Lebensfreude	5
Genusskultiviert & Ehrlich - Kunterbunte Küche in höchster Qualität	6
Schwarzwälder Kirschtorte - Ein nettes Stück Schwarzwald	6
Ein echtes Stück Familienwerk - Ochsenpost in Tiefenbronn	7
Eine facettenreiche Genussküche - Villa Hammerschmiede im Pfinztal	8
Mit Chic, Charme & Lounge - Hotel Krone in Bretten	8
Strata Montana - Der satte Sound der Gemütlichkeit	9
Die bärige Lust auf Natur & Weinmachen - Jörg Clauer	10
Hier wächst das Glück - Die Ortenau	11
Große Weinmomenten im Zeichen des Storches - Annette Bähr	11
Brot & Wein - Genial vereint	13

In der übersichtlichen Landkarte sind die von mir ausgewählten Golfplätze mit einem Zahlen-Button (gleichzeitig auch die Seitenzahl) markiert und in der Broschüre umfangreich beschrieben:

Heidlinger Golf Resort - Hier ist Wein Programm	14
Golfclub Bruchsal e.V.- Idyllisch-hügelige Landschaft	15
Golfclub Johannestal e.V. - Der Wohlfühlclub inmitten herrlicher Natur	16
GolfAbsolute Gut Batzenhof - Hügelig mit großen Wasserhindernissen	17
Golfclub Pforzheim Karlshäuser Hof e.V. - Eine schmucke Welt	18
Golfclub Bad Liebenzell - Eine feine Oase des Schwarzwaldes	19
Golf Club Herrenalb-Bernbach e.V. - Herrliche Blickachsen	20
Golf Club Baden-Baden e.V. - Mittendrin und legendär	21
Baden Hills Golf und Curling Club e.V. - Herrliche Panoramablicke	22
Golf Intern. Soufflenheim Baden-Baden - International hoch geschätzt	23
Golfclub Altrhein - Zauberhafte Waldlandschaften	24
Golfclub Hofgut Scheibenhardt e.V.- Flach mit Wasserhindernissen	25
Golf Club Landgut Dreihof - 27-Loch am Rande des Pfälzer Waldes	26

Hinweis: Die Daten für diesen Guide wurden im April 2021 ermittelt und mit den Golfclubs abgestimmt bzw. mit deren Web-Seiten abgeglichen. Für die Richtigkeit der Angaben / Einträge übernimmt der Herausgeber keine Haftung.



LEBENDIG! SCHÖN! REGION KARLSRUHE !



AUSGABE: Mai 2021
HERAUSGEBER: drei | Medien / R.S.Lang
TEXTE & REDAKTION: Reinhart-S. Lang
LEKTORAT: Inge Stark-Grohs

E-MAIL: mail@reinhart-lang.de
WEB: www.reinhart-lang.de
TEL: 0171 84 77 494



Foto: Badischer Wein GmbH

SINNICHKEITEN EINER REGION

BEGEGNUNGEN MIT WEIN, MENSCH UND NATUR

Ebenso vielfältig wie eine Landschaft sind die Menschen, die darin leben und deren Auseinandersetzung mit der Natur, deren Gegebenheiten und Formen. Als ich begann kulinarische Reiseberichte zu schreiben, hatte ich mir vorgenommen, die Struktur und Tiefe von Landschaften gepaart mit den Menschen darin, die Art und Weise ihrer Existenz genau zu untersuchen und in der Sprache abzubilden, um auf diese Weise eine lebendige Erinnerung zu schaffen.

Gerade in der Region Karlsruhe und entlang ihrer zauberhaft-schillernden Weinlandschaften gab es eine ungeheure Menge von Kulturlandschaften, die auf meinen kulinarischen Reisen wie auch in meinem Leben eine große Rolle gespielt haben. Und ich wollte ... ja ich musste diesen teils bizarren Naturlandschaften der Region wie auch am nördlichen Rand des Schwarzwaldes und den Menschen, welche immer wieder versuchen diese Natur mit allerlei Handwerkskunst zu verändern, in der Beschreibung gerecht werden, ihrer eigenen Sinnlichkeit und der Welt, die sie für mich waren. Die Entdeckungen und die facettenreichen Begegnungen, die ich dabei machte, war so grundlegend wie simpel: Es ist nicht möglich eine Landschaft oder die Natur zu beschreiben, ohne die Geschichten der Menschen mit zu erzählen, die in ihr leben und ihr Tagwerk vollbringen.

Die Geschichte einer Landschaft ist letztlich doch immer auch die Geschichten der Menschen in dieser Naturlandschaft und umgekehrt. Die Mythen und Legenden, die sich darum ranken, sind Teil ihrer Aura, sie sind im der Welt des Lebens und in der Welt des Obst- und Weinbaus real. Hier in der Region Karlsruhe spiegelt sich in den herrlich-faszinierenden Landschaften der Mensch, und die Formen der Obst- und Weinberge im Tun ihrer Menschen. Der Obst- und Weinanbau als Spiegel des Menschen besitzt eine fantastische, eine so utopische wie auch teils beklemmende wie hier und da auch harmonische Dimension.

Und es hat mich die Gewissheit beeindruckt, dass die Mentalität und Deckungsart der Menschen in dieser Region, der Rhythmus ihres Lebens und Wirkens, das Auf und Ab ihrer Geschicke und ihres Wagemuts vom Klima und von der landschaftlichen Prägung abhängig ist.

Klar! Ich schreibe in dieser Broschüre verdammt gern und mit ganz viel Leidenschaft nicht nur über schöne Golflandschaften sondern auch über charmant-kreative Macher, die herrliche Naturlandschaften, den besonderen Gastgebern und die authentische Küche der Genussregion Baden und Karlsruhe.

Ich wünsche Ihnen bei Ihrer „Reise“ durch die Region viel Freude.

Ihr *Reinhard-S. Lang*

BADEN IST EINFACH GENUSSGENIAL

BADISCHE KULTUR IST LEBENSFREUDE

Karlsruhe, Baden-Baden, Offenburg, Freiburg, Breisach, Müllheim, Lörrach: Der Westrand des Schwarzwaldes ist geprägt von großen Städten mit einem reichen kulturellen Angebot und attraktiven Einkaufsangeboten. Dazwischen locken zahlreiche Fachwerkdörfer, Weinorte, Bauern- und Winzerhöfe entlang der „Badischen Weinstraße“ mit vielen Veranstaltungen in „Deutschlands schönste Genießerecke“.

Mehr als 110 Kellerführungen, Weinwanderungen, Weinfeste und andere Events erwarten die Besucher allein beim Weinerlebnismonat „MaiWein“. Mehr als 80 Prozent von Deutschlands drittgrößtem Weinanbaugebiet Baden wachsen in den „Schwarzwälder“ Weinbauregionen Markgräflerland, Tuniberg, Kaiserstuhl, Breisgau und Ortenau.

Aus 13.000 Hektar Reben werden hier vielfältige und raffinierte Spät-, Weiß- und Grauburgunder gekeltert: Im Markgräflerland dominiert der Gutedel, in der Ortenau werden neben Burgunder- auch Riesling-Weine angebaut, die Weinkenner und Sommeliers in Verzücken geraten lassen. Aus den Trauben des Müller-Thurgau zaubern Winzer heute erfrischend elegante Qualitätsweine, die als „Rivaner“ mit angenehmem Muskatton und milder Säure moderne Genießer begeistern.

Seit 1954 schlängelt sich die Ferienstraße auf Bundes-, Land- und Kreisstraßen durch die hügeligen Weinregionen des Schwarzwaldes. Zum 60-jährigen Jubiläum 2014 wurde die „Badische Weinstraße“ nach Norden durch die Regionen Kraichgau und Badische Bergstraße bis nach Hessen verlängert. Mit neu ausgewiesenen Teilstrecken in den badischen Weinbauregionen Tauberfranken im Nordosten und Bodensee im Südosten summiert sich die Ferienstraße nun auf 500 Kilometer.

Die vielen ausgezeichneten Gasthöfe und Restaurants am Schwarzwaldrand vereinen badische, schwäbische, elsässische und Schweizer Elemente und setzen auf regionale Produkte – Genuss-Vielfalt pur! Das gilt auch für die saisonal geöffneten „Straußenwirtschaften“ der Winzer, die zum eigenen Wein Köstlichkeiten aus ihrer Küche wie Spargel, Schinken und Forelle anbieten.

Und ganz sicher... Badische Winzer sind tolle Charaktere, liebenswerte Mitmenschen und charmante Gastgeber. Soviel Gastlichkeit, so viel genüsslicher Stoff für wundervolle Träume macht die Region um Karlsruhe zum „Must have“!

Foto: Badischer Wein GmbH



GENUSSKULTIVIERT UND EHRLICH

DER SCHWARZWALD - EIN LEIBHAFTIGES GENUSSZIEL

Der Schwarzwald ist Genussziel für Gourmets aus aller Welt. Statistisch gesehen gibt es in jedem Ort der Ferienregion mehr als eine von den Gourmetführern ausgezeichnete Küche. Nirgendwo finden Sie so viele Sterne-Köche wie hier. Herzlich willkommen in „Deutschlands schönster Genießer-Ecke“.

Am Westrand des Schwarzwaldes gedeihen im Weinland Baden Weine von Welt-ruf. Weltbekannt sind auch Kirschtorte und Schinken. Die Biere, Edelbrände und Mineralwasser sind ebenfalls weit über die Region hinaus bekannt. Über 400 Restaurants, Gasthöfe und Küchenchefs werden von Gourmetführern Jahr für Jahr geadelt mit Sternen, Hauben, Diamanten, Feinschmeckerpunkten oder Kochlöffeln. Selbst unsere Sterneköche setzen auf die badisch-schwäbisch-elsässische Küche mit feinsten Zutaten aus der Region.

EIN NETTES STÜCK SCHWARZWALD

Zu den Highlights der badischen Küche gehören sicherlich die Schwarzwälder Kirschtorte, der Schwarzwälder Schinken, Brägele, Bibbeleskäs, der Wurstsalat und der Flammkuchen. Manch einer wird sich schon gewundert haben, wenn er sogar im Ausland einen „Black Forest Cake“ vor sich hat - so beliebt sind unsere regionalen Köstlichkeiten.

Und sie ist international bekannt. Sogar in Shanghai, Amerika und Australien gibt es Geschäfte, in denen „Black Forest Cake“ angeboten wird. Jeder kennt sie, jeder liebt sie. Über die Kalorien schweigt man besser.

Doch woher kommt ihr Name? Gleichen die schwarzen Schokoladenraspeln dem schwarzen Wald oder war das Kirschwasser Namensgeber, weil es im Schwarzwald hergestellt wird? Manche behaupten, sie erinnere an die Bollenhuttracht: Das Kleid ist schwarz, wie die Schokostreusel, die Bluse so weiß wie die Sahne und die Kirschen so rot und rund wie die Bollen auf dem Bollenhut. Über die Entstehung der Schwarzwälder Kirschtorte ranken sich zahlreiche Geschichten und es gibt viele Theorien, die über die Herkunft des Namens existieren.

Die Schwarzwälder sind sich sicher, dass die Schwarzwälder Kirschtorte nur aus dem Schwarzwald stammen kann.

Die Kombination der Füllung war jedoch im Südschwarzwald schon früh bekannt. Bauersfrauen kochten Süß- und Sauerkirschen und mischten sie mit Rahm, den sie aus der frischen Milch schöpften. Dazu träufelten sie Kirschwasser und es entstand die Schwarzwälder Crème, ein köstliches Dessert.

Das Schwarzwälder Kirschwasser ist ein aus fruchtigen Schwarzkirschen hergestellter Brand, das bekannteste und begehrteste unter den Schwarzwälder Wässern. Der Name „Schwarzwälder Kirsch“ ist ein Gütesiegel und gesetzlich geschützt.





EIN ECHTES STÜCK FAMILIENWERK - OCHSENPOST IN TIEFENBRONN

Metzger und Koch, das sind zwei Wörter, mit denen man heutzutage nicht gleich Freunde gewinnt. Wer Fleisch isst, steht laut Weltgesundheitsorganisation schon mit einem Bein im Grab und dann noch die Klimadebatte um den „Pups“, großer Gott! Tatsache ist jedoch auch: wer in gepflegter, warmatmosphärischer Umgebung ein erstklassiges Steak, feines Fleisch und authentisch-regionale Kochkunst genießen möchte, der ist in der Ochsenpost in Tiefenbronn genau richtig. Peter Jost verwendet ausschließlich beste Fleischqualität aus der Region. Bereits bei der Reifung und der Verarbeitung achtet er darauf, dass nur Rindfleisch von jungen Färsen, also Jungrinder bis 18 Monate, welche noch nicht gekalbt haben, verarbeitet werden. Als besondere Spezialität lässt er Rücken von alten und fettreichen Kühen reifen. Und er praktiziert eine echte Trockenreifung am Haken und verteuft Reifung im Container auf dem Weg von Argentinien nach Europa. Letztlich bietet seine ganz besondere und sehr arbeitsintensive Methode ein spannend-opulentes Geschmackserlebnis.

Die kulinarische Visionen der Ochsenpost stecken voller Dynamik, kraftvoller und authentischer Aromatik und frischen Ideen, die er Dank der tatkräftigen Unterstützung seines Sohnes Peter und einer fein durchdachten Kreativität kanalisiert und auf die Teller zaubert. Immer ist er auf der Suche nach dem Quäntchen mehr an Produktqualität. Peter Jost, ein unerschöpflicher und nimmermüder Kochvirtuose fasziniert und verführt in die bodenständig-authentische Kochkunst des Nordschwarzwaldes. So bebt eben schwarzwälder Genusstadition. Hier herrscht bei Fleisch und auch Fisch harmonische Regionalität, artgerechte, regionale und vorausschauende Tierhaltung.

Auch beim Thema Brot tischt Familie Jost groß auf. In seiner hauseigenen Backstube lässt er Insiderwissen von gestandenen Handwerksbäckern aufleben. Dabei meidet er jegliche Zusatzstoffe und Chemie, lässt sich und seinem Brot viel Zeit beim Backen. Die Grundteige reifen mindestens 10 bis maximal 32 Stunden in verschiedenen Temperaturzonen. Somit gewährleistet er, dass Verdauungsprobleme ausbleiben und die Gäste sich sauwohl anstatt pappsatt fühlen.

Und zu allem bietet das Serviceteam im Restaurant eine hohe Kunst an Servicefreude ohne Getue. Die vorzügliche Weinkarte mit spannender, vorzugsweise auch eher unkonventioneller Weinbegleiter aufstrebender Weinmacher - auch aus der Pfalz - machen Freude. Wer eher die arrivierten Klassiker oder ein gutes Bier bevorzugt, wird im beeindruckenden Sortiment ebenfalls fündig. Unbedingt darf es gern der klingende Schnaps zum Abschluss sein.

Hier sind die Mitarbeiter herrlich leidenschaftlich, lustig und vergnügt. Eben menschlich, freundlich und lebendig. Für alles andere hat das Serviceteam in der Ochsenpost keine Zeit.

Ebenso die Erinnerungen an ein kunterbuntes Universum weit weg von Üblich und Klassisch., in welchem Peter Jost und seine charmante Frau Dorothea täglich aufs Neue überzeugen. Aber auch Vater Theo, welcher mit Stolz und Zuversicht schon früh das Potenzial seines Sohnes erkannte und einfach losgelassen hat... ohne jedoch den Blick und das Familienherz zu verlieren, denn auch künftig sind alle Entscheidungen ein echtes Stück Familienhandwerk.

HOTEL & RESTAURANT OCHSENPOST

FRANZ-JOSEF-GALL STRASSE 13
75233 TIEFENBRONN
TELEFON: 0 72 34 954 50
INFO@OCHSEN-POST.DE

FACETTENREICHE GENUSSKÜCHE - VILLA HAMMERSCHMIEDE

Diese Landschaft ist weit mehr als anders. Eine Landschaft ohne Eile. Weite Wald- und Wiesenlandschaften, unberührte Schilflandschaften entlang der bizarr dahinfließenden Pfnz. Es lässt sich gut leben... im Pfnztal. Dies genießt auch Michael Grünbacher. Hat sich und seiner Familie ein charmantes Zuhause geschaffen, ein Stück mehr Freiheit in den teils hektischen Arbeitsalltag eingebaut. Mit viel Ruhe und Leidenschaft kreiert er seit einigen Jahren, sehr treu, zuverlässig und genussfantastisch als Küchenchef in der Villa Hammerschmiede. „Der Gast soll seine Küche schmecken, deren Aromen und Produkte bodenständig, ehrlich und ganz eng mit der Region verwoben sind und sich harmonisch mit internationalen Feinheiten vereinigen lassen“ - so sein Credo.

Michael Grünbacher serviert die besonderen Jahreszeiten der Region. Was hier wächst, wird hier auch frisch verarbeitet. Die Kräuter, die in seiner schnörkellosen Küche eine große Rolle spielen, wachsen und gedeihen fast direkt am Haus. Der Mut von Michael Grünbacher, kulinarische Gewohnheiten der Gourmetküche aufzubrechen, zeigt sich schon auf der Speisekarte - und in der Art, den Gast auf das Menü vorzubereiten. Sich vollkommen einzulassen auf den sinnlichen Genuss, die Welt außen vor zu lassen und sich auf das Wesentliche zu konzentrieren - dazu bietet Grünbacher ungewöhnliche, aber ehrliche Genussmomente an

HOTEL & RESTAURANT VILLA HAMMERSCHMIEDE

HAUPTSTRASSE 162, PFNZTAL
TELEFON: 072 40 60 10

MIT CHIC, CHARME UND LOGE - HOTEL KRONE, BRETTEN

Das Hotel von Familie Weishäupl verbindet ganz charmant Moderne mit Tradition und chices Design mit Heimatverbundenheit. Dabei haben sie geschickt und mit viel Gefühl Gegensätze wie luxuriös und rustikal, traditionell und modern, Bio und Genuss zu einem harmonisch-sinnigen Ganzen vereint. Es war ihnen wichtig, verantwortungsbewusst mit der Umwelt umzugehen und die zur Verfügung stehenden Ressourcen sinnvoll einzusetzen.

Bereits beim lukullischen Start in den Tag werden die Sinne neu justiert: Mit Blick auf die Altstadtgassen von Bretten und den charmanten Marktplatz verführt das liebevoll angerichtete Frühstücksbüffet. Es spiegelt die nachhaltige Philosophie des Hauses wider, sind doch fast 80 Prozent der angebotenen Leckereien, von der umfangreichen Kaffeeauswahl bis zum Obst, vom facettenreichen Müsli bis zum Käse, sind Bioprodukte, und vieles wird in der Küche, aus fein ausgewählten Produkten der Region, selbst hergestellt, das gilt für die leckeren Smoothies ebenso wie die gigantisch-leckere Marmelade.

Die Zimmer wurden mit viel Feingefühl und mit wohliger Atmosphäre sowie einem kräftigen Touch charmantem Design gestaltet, ohne die Tradition zu verdrängen. Ein Spagat, welcher ausgezeichnet gelungen ist. Chapeau! Großzügig, lichtdurchflutet und in natürlichen Farben gehalten kommen sie daher. Alle Zimmer bieten viel Platz und Freiraum, sogar für die ganze Familie. Ein Teil der Zimmer hat Zugang zur Dachterrasse, den Logen des Hotels, mit herrlichen Blickachsen über die Altstadt. Diesen liebenswerten Ort wieder zu verlassen ist geradezu tragisch! Was bleibt: Der angenehme Geschmack von Sehnsucht.

HOTEL KRONE

MARKTPLATZ 2, BRETTEN
TELEFON: 072 52 97 890





STRATA MONTANA

DER SATTE SOUND VON LEBENSFREUDE UND GENUSSKULTUR

Als Kaiser Joseph II. im Frühjahr 1764 die Bergstraße besuchte, rief er dem Volk zu: „Hier fängt Deutschland an, Italien zu werden“. Jedoch wissen es die Literaten unter uns, dass bereits vor fast 2000 Jahren die Römer von dem Klima und der Schönheit der „strada montana“ so begeistert waren, dass sie hier die ersten Reben in die sonnigen Lagen entlang der Bergstraße pflanzten und begründeten somit auch das bekannte Weinbaugebiet. Nicht nur im Frühling und Sommer ist die „strada montana“ reich an landschaftlicher Schönheit: Ne, ne... gerade auch im Dezember, wenn der kalte Wind des frühen Winters die letzten Blätter des Jahres gefangen nimmt und sie den Bäumen entlang der Bergstraße raubt, finden die mittelalterlichen Burgen, herrschaftlichen Villen und historischen Städtchen ihre Bühne. Die angenehmen klimatischen Bedingungen, welche durch die schützenden Berghänge des Odenwaldes vor den kühlen Ostwinden geschützt wird und die 1600 Sonnenstunden im Jahr lassen hier einen qualitativ hochwertigen Wein reifen. Hauptsächlich wird an der Hessischen-Bergstraße zwischen Darmstadt und Heidelberg klassischer Riesling, Weiß- und Grauburgunder und Spätburgunder-Rotwein angebaut.

FRAGILE REBSORTEN. URGESTEINSBÖDEN. TIEFE WEINE

Die an der Nordgrenze Badens gelegene Bergstraße hat ein verblüffend hohes Wärme Klima - was sich nicht zuletzt darin widerspiegelt, dass die Frühjahrsentwicklung der Vegetation und die Obstblüte hier sogar früher einsetzen als am Kaiserstuhl. Als blühender Garten zeigt sich die Bergstraße dann auch zum Frühlingsanfang, wenn Kirsch-, Pfirsich- und Mandelbäume aus dem Winterschlaf erwachen. So bietet die Region Spielraum für viele interessante Weine - denn auch die Böden der Weinberge sind in Form einer bunten Palette an unterschiedlichen Terroirs vorhanden! Sie reicht vom tiefgründigen Löss und Lösslehm bis zu den Gesteinsverwitterungsböden aus Porphy, Granit, Gneis und teils auch Buntsandstein.

So verwundert es nicht, dass sich neben dem Spätburgunder besonders der Riesling auf den Urgesteinsböden wohlfühlt, die sich im südlichen Teil sogar mit Keuper abwechseln. Spätburgunder bleibt aber wichtigster Protagonist und bietet eine interessante Stilistik feil: Schwarzkirsche, Mineralien, eindrucksvolle Statur mit üppig dichtem Mundgefühl. Die Bergsträßer Spätburgunder sind Weinpersönlichkeiten mit Aura, Statur und der großen Faszination, die wohl nur diese fragile Rebsorte ausüben kann.

JÖRG

CLAUER



DIE BÄRIGE LUST AUF NATUR & WEINMACHEN

Die Sonne löscht gerade die letzten morgendlichen Nebelschwaden in den Hängen des Königstuhls über Heidelberg und setzt das Schloss in Szene. Die herbstlich bunte Naturlandschaft breitet kunstvoll ihr buntes Gefieder aus und ein leichter Duft von Herbstlaub zieht durch das Neckartal... Glück hat... wer hier lebt und mit der Natur arbeiten darf. Glück hat auch, wer dem leidenschaftlichen Weinmacher Jörg Clauer begegnet. Ganz schnell wird man eingenommen von Jörgs lebensfrohem, offenerzigem Temperament. Der warm-herzliche Händedruck vermittelt Vertrauen und ganz schnell wird klar: Jörg Clauer ist ein geerdeter, authentischer Charakter. Ohne Chichi, ohne Wenn und Aber, weit weg von Schickimicki. Ein cooler Typ eben!

Ebenso ehrlich wie auch demütig führt er gemeinsam mit seiner Frau das Weingut in herrlicher Lage im südlichen Heidelberg. Und wenn dann die Sonne wieder einmal ihre quecksilbernen Schlieren in den Morgentau malt, lässt es sich vorzüglich über Glück und über Reichtum philosophieren. Manchmal natürlich auch verzweifeln. Doch beides macht eben das Leben aus. Beides hat Jörg Clauer für sich kultiviert und beide Seiten braucht er, um das Leben zu spüren. Mit herzlicher Leidenschaftlichkeit setzt er sich mit Menschen ebenso wie mit der Kultur des Weinbaus und des Naturschutzes auseinander. Sein Charme, sein Witz, sein Menschsein, seine schiere Lebensfreude gepaart mit einer brillanten Portion Zuversicht stehen ihm gut und lassen sich vortrefflich als Reichtum verbuchen.

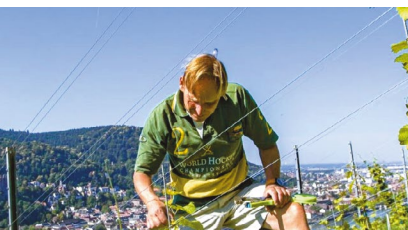
Auch seine Weinberge, in besten Lagen der Universitätsstadt Heidelberg, lassen sich als großer Posten auf der Habenseite verbuchen. Seine schönste Reblage liegt auf der brachial-schönen Sonnenseite mit Blick auf das Heidelberger Schloss und über der vom vornehmen Reichtum gespickten Villenlage am Neckar. Doch auch Goethe, welcher diesen Weinberg als den schönsten Weinberg in Deutschland bezeichnete, konnte nachempfinden, dass Reichtum auch verpflichtet und auch harte Arbeit bedeutet. Reichtum wie auch Glück braucht letztlich viel Aufmerksamkeit, will gepflegt und kultiviert sein und kann auch ganz schnell den Philosophenweg hinunter in den Neckar laufen und dort versinken. Folglich beginnt bei Jörg Clauer die Weinqualität im Weinberg und erfordert sensible Aufmerksamkeit, intensive sowie sorgsame Pflege der Weinberge bis hin zur selektiven Lese. Ein schonender Kellerausbau bringt Weine mit großem Reifungspotential und ganz viel Charakter und Authentizität hervor.

Jörg Clauer weiß sehr genau, was er gut kann, und setzt gezielt seine Schwerpunkte: Riesling, Grauburgunder, Chardonnay und vor allem Sauvignon Blanc. In seinem Sortiment ist für jede Vorliebe etwas dabei. Mal fruchtig-knackig, mal laut, mal fein und leise, auch mal dezent schmelzig mit einer satten Holzfass-Reife. Klar! Seine Weine zeigen einen kraftvollen, aromatisch sehr authentischen Sortenausdruck und ganz viel Charakter.

Allen Weinen gleich sind ihre Ursprünglichkeit und die bärige Lust aufs nächste Glas und ein Gefühl für die glückselige Leidenschaft der Clauers.

WEINGUT CLAUER

DORMENACKERHOF
69126 HEIDELBERG
TELEFON: 06221-382439





HIER WÄCHST DAS GLÜCK - DIE ORTENAU

Für manche achtsowichtigen Genussjünger ist der Kräuterlikör Stichpimpulibockforcelorum das Nonplusultra für den Einstieg in die Traumwelten. Andere suchen ihr Glück im Keks und vertrauen deren Wahrsagung. Doch der wahre Stoff, aus dem die Träume sind, ist der Wein. Wein ist eben nicht nur eine banale oder zu vernachlässigende Flüssigkeit, die immer und überall gleich schmeckt. Es gibt definitiv kein anderes Getränk und auch kein anderes Genuss- oder Lebensmittel auf der Welt, das in so ungeheuer zahlreichen Varianten angeboten wird. Genuss- und Marketingexperten bereitet das Kopfschmerzen, Sommeliers, Weinritter und Weinfreunde hingegen ganz häufig viel Anlass zu Freude und Vergnügen. Sicher ist auch, dass Wein nicht einfach mal so aus einem luftleeren Raum oder einem tristen Himmel kommt.

Wein... wächst an besonderen Orten und in besonderen Naturlandschaften, oft schon seit Jahrhunderten. Über Generationen hat man seinen An- und Ausbau verfeinert. Wein ist voll behaftet mit mannigfaltigen Geschichten und öffnet Augen für herrlich-schöne Landschaften und die Herzen für neue und ganz besondere Freundschaften.

Und hier... in der Ortenau gibt es besondere Freundschaften. Die Ortenau fasziniert durch einen einzigartigen landschaftlichen Dreiklang: anmutige Weinhänge in der Mitte, fruchtbare Rheinauen auf der einen und romantische Schwarzwaldberge auf der anderen Seite.



WEINGUT

NÄGELSFÖRST

GROSSE MOMENTEN WERDEN IM ZEICHEN DES STORCHES GEBOREN

Der Morgentau zieht seinen Schirm zusammen und überlässt der Sonne die Bühne des Tages. Während sich in der romantischen Ansammlung von Gemäuern des Weingutes Nägelsförst zahlreiche Helfer zur Ernte des neuen Jahrgangs sortieren und versammeln hat sich bereits eine kleine Formation von Störchen oberhalb des Neuweierer Mauerbergs versammelt um auf die lange Reise gen Süden, in ihr Winterquartier, zu starten. Ein letzter Blick über das gesäuberte Gefieder auf die prächtigen Weinberge rund um Neuweier. Noch ein kurzer Abschiedsblick auf den Klosterfelsen Varnhalt und dann... ein kurzer Anlauf... Es hat fast den Anschein als wollten die Störche der Weinlese entgehen und vom ergiebig-lebensfrohen Weinherbst nichts wissen.

Auch das Team um Kellermeisterin Annette Bähr und Michael Lebert genießt die

Stille wie auch die Blicke weit oberhalb von Baden-Baden... auf die Weinberge rund um das Weingut und die Fernblicke nach Frankreich. Es ist eine geduldige... gar andächtige Ruhe vor der Weinlese. Nur der Versammlungsruf der Störche lässt aufblicken.

Das Weingut Nägelsförst ist ein außergewöhnlicher, ein friedlich-ruhender, Ort mit ganz viel Geschichte.

Im Jahr 1268 gründeten Zisterzienserinnen das Weingut und pflanzten auf dem Klosterbergfelsen am Rande des Schwarzwaldes, erstmals Pinot-noir-Reben an, die sie aus dem Mutterkloster im Herzogtum Burgund mitgebracht hatten. Heute gedeihen auf 33 Hektar in einzigartigen Lagen vor allem Riesling und Burgunder, aber auch Chardonnay, Sauvignon Blanc und Gewürztraminer sowie zu einem Drittel die roten Rebsorten wie Pinot Noir, Cabernet-Sauvignon, Merlot und Tempranillo.

Mit viel Zuversicht wie auch mit größter Wertschätzung in ihre achtsam-handwerkliche Leistung übergaben die Eigentümer des Weingutes die Verantwortung an ihre langjährige Mitarbeiterin und Kellermeisterin Annette Bähr. Mit viel Gelassenheit und Achtsamkeit agiert sie im Weinberg wie auch im Keller. All die gefühlten tausend Handgriffe führt sie nonchalante aus. Ihre Kreativität, ihre Leidenschaft sind ständig präsent. Hier kann sie sich ausleben... hier kann sie sich spüren. Jedoch... mit Demut vor der Tradition. Auch wenn die Felsen hier hoben hart sind... hier auf dem Weingut wird nichts gemeißelt, sondern gepflegt und mit Bedacht ergänzt. Annette Bähr samt Team schafft Weine, die ganz viel zu erzählen haben und Momente zu Ereignissen machen und der Zeit die Bedeutung nehmen. Unkompliziert und erfrischend sind die Gutsweine. Groß, außergewöhnlich wie auch ganz tief gepaart mit einer wunderbar strukturierten Vielfalt die Lagenweinen.

Klar! Auch das Terroir und die Lagen sind von Bedeutung für spannende Charakterweine, die so herrlich-tiefsinnige Momente schaffen.

Alein 80 Prozent der Weinlagen des Weingutes Nägelsförst sind Premier und Grand Crus Weinberge, zu denen die Spitzenterroirs wie der „Neuweierer Mauerberg“, der „Umweger Stich den Buben“, der „Engelsfelsen Bühlertaal“ und der „Klosterbergfelsen Varnhalt“ gehören. Oberhalb von Baden-Baden sorgen das Klima und der Boden für die idealen Bedingungen zum Anbau von Reben für exzellente Weine.

Und der Storch...lässt sich sehr gerne auf gesunde Böden mit viel Ausblick nieder. So kommt er ganz sicher wieder. Letztlich ziert er auch das Erscheinungsbild des Weingutes Nägelsförst.



WEINGUT NÄGELSFÖRST

NÄGELSFÖRST 1
676534 VARNHALT
TELEFON: 07221 3555 0

BROT UND WEIN - GENIAL VEREINT !

Es sind solche Begegnungen, welche all unsere Sinne bereichern und neu auf puren Genuss zentrieren. Brot und Wein lässt sich ausgezeichnet miteinander vereinen, sofern beides von bester Qualität ist. Gutes Brot backen ist ebenso eine Kunst wie einen guten Wein zu machen. Genießer und Profis wissen, was große Handwerkskunst beim Backen bedeutet: Aus nur wenigen guten Zutaten, ohne jeglichen Einsatz von Chemie und dann mit viel Gefühl und Zeit den Teig herstellen, reifen lassen und bei optimalen Bedingungen im Ofen bereiten. Folglich braucht es für gutes Brot echte Handwerker. Brotbacken ist wie Weinmachen auch eine demütig sinnliche Erfahrung. Im Idealfall dominiert weder der Mensch noch ein Computersystem den Backprozess, sondern findet hinein in das, was geschieht und geschehen will, mit seinen Händen, seiner Intuition und seiner Seele. Da muss der Ofen mit Holzscheiten beheizt, nach mehreren Stunden ausgeräumt und der geformte Teig eingeschossen werden. Und dann kommt die große, meist nie bezahlte Kunst, von Geduld und Aufmerksamkeit.

Die Handwerkskunst der Weinbereitung bedeutet, auf Ursprungssuche und Charakterfindung zu gehen und die Trauben jedes Jahr aufs Neue auf ihrem immer wieder kehrenden Kreislauf zu begleiten. Naturnah zu arbeiten, weitgehend auf jeglichen Einsatz von Chemie zu verzichten, mit Überzeugung das Beste geben. Da der Grundstein für besondere Qualität im Weinberg gelegt wird, gilt hier der Natur und ihrem Potenzial größtes Augenmerk. Begrünte Zwischengassen sorgen für ein belebtes Umfeld der Reben. Eine dezente Entblätterung schafft Sonne für die heranreifenden Trauben und eine selektive Handlese garantiert ein optimales Lesegut. So starten die Trauben reif und gesund ihre Reise in den Weinkeller. Und hier ist es letztlich die Kunst der Weinmacher, zur richtigen Zeit einzugreifen und ebenso loszulassen, um dem Wein seine Pubertät zu gönnen.

FEINES GENUSSHANDWERK !

Yeap! Es lässt sich vorzüglich schmecken, die hohe Handwerkskunst beim Wein ebenso wie beim Brot. Geschmack und Charakter entstehen nicht durch teure Maschinen und komplizierte Methoden. Leider lässt sich jedoch immer wieder feststellen, dass die nötige Geduld gepaart mit Erfahrung und reichlich Wissen nicht jeder Winzer, um spontan zu vergären und lange auf der Hefe lagern zu lassen, nicht jeder Bäcker, um den Teil lange zu säuern, statt ihn schnell aufzuplustern, hat. Doch gerade hier liegt die Essenz von Ausdruck und Bekömmlichkeit, gerade das ist es, was uns gesund das Leben genießen lässt.

Brot sollte man mit allen Sinnen entdecken, schnuppern und schmecken, um es ganz genau kennenzulernen und dann gezielt mit einem bestimmten Wein zu genießen. Bei gutem Brot sollte man an der Kruste und der Krume tiefe, dunkle und leicht säuerliche Noten eines Roggenvollkornbrotessens wahrnehmen. Dazu einen lebendigen Cabernet-Sauvignon. Hingegen sind die röstigen, fast fruchtigen Aromen eines von Weizen bestimmten Bauernbrotessens perfekte Begleiter für den Riesling. Ein kerniges, nussiges Brot versteht sich nahezu perfekt mit kräftigen Rotweinen mit einem Touch Barrique in der Nase oder Weißweinen mit Holznoten. Final lässt sich feststellen, dass beim Wein auch die Säure des Brotes eine besondere Rolle spielt. Weißbrot etwa kann durch Sauerteig zu einem ganz neuen Geschmackserlebnis werden - und mit einem gereiften, mineralisch trockenen Riesling zu einer bleibenden Erinnerung in unseren Sinnen verharren.





HEITLINGER GOLFRESORT

Birkenhof, D-76684 Östringen-Tiefenbach

Telefon 0 72 59 / 86 83
E-Mail info@heitlinger-golf-resort.de
Web www.heitlinger-golf-resort.de

Anfahrt A 5 Karlsruhe-Frankfurt, Ausfahrt Kronau Richtung Östringen, nach dem Ortskern Östringen rechts Richtung Odenheim, in Odenheim links nach Tiefenbach, nach ca. 1 km liegt der Golfplatz auf der rechten Seite.

Der Platz Wer es schafft, sich vom reizenden Anblick der Landschaft ab- und sich den Bahnen des 18-Loch-Platzes zuzuwenden, auf den wartet ein Golferlebnis, das Anfänger und Fortgeschrittene gleichermaßen auf die Probe stellt. Das Design der Bahnen, das hügelige Gelände, kleine Wälder und Seen, die es zu überspielen gilt... all das verlangt selbst von Spielern mit einstelligem Handicap Kondition und Konzentration. So bleiben Albatrosse auf den 18 Bahnen mit einer Länge von insgesamt 6.095 Meter eher die Ausnahme – ganz im Gegensatz zu anderen seltenen Vögeln, die das Spiel hier immer wieder begleiten.

Präsident Wolfgang Burger **Manager** Arif Arifi
Geschäftsf. Warren Jacklin
Sekretariat Julia Nagy
Pro Warren Jacklin, Graeme Brass
Gründung 1989 **Größe** 18-/ 6-Loch

Rating	Damen rot	CR: 72,5	Slope: 135	Par: 72	4.972 m
	Herren gelb	CR: 71,1	Slope: 137	Par: 72	5.716 m

Anlage DR-Abschläge: 22 DR-Überdacht: 12 Putting-Green: ja
Equipment Elektro-Cart: ja Leihtrrolley: ja Leihschläger: ja
Ausstattung Gästedusche: ja Spielplatz: ja Kinderbetr.: nein
 Elektro-Ladest.:nein Hunde: nein Clubräume: ja
Saison Ganzjährig Höhe: 260 m

Bürozeiten Täglich ab 9.00 Uhr
Gastronomie Restaurant im Golf Resort Telefon: 0 72 59 / 46 40 113
 Öffnungszeiten (Saison): Täglich ab 11.00 Uhr
ProShop im Clubhaus Telefon: 0 72 59 / 86 83
 Öffnungszeiten: Täglich ab 9.00 Uhr

Vorgaben DGV-Clubausweis & HcP Minimum: - 54

Greenfee	18-Loch	(mit R/vS):	Mo.-Fr.	€ 70,00	Sa./So./FT.	€ 80,00
		(ohne R/vS):	Mo.-Fr.	€ 70,00	Sa./So./FT.	€ 80,00
	9-Loch	(mit R/vS):	Mo.-Fr.	€ 40,00	Sa./So./FT.	€ 50,00
		(ohne R/vS):	Mo.-Fr.	€ 40,00	Sa./So./FT.	€ 50,00
Rangefee			Mo.-Fr.	€ 15,00	Sa./So./FT.	€ 15,00
	Schüler/Stud.: 50%			Zahlungsart Bar, EC-Karte		

HOTELTIPP!



HOTEL HEITLINGER HOF
 AM MÜHLBERG 1-3
 76684 ÖSTRINGEN TIEFENBACH
 TELEFON: 07259 469 010
 WWW.HEITLINGERHOF.DE
 RESERVIERUNG@HEITLINGERHOF.DE



GOLFCLUB BRUCHSAL E.V.

Telefon Außerhalb 56, D-64625 Bensheim
0 62 51 / 67 73 2

E-Mail info@golfclub-bensheim.de

Web www.golfclub-bensheim.de

Anfahrt A 5 (Darmstadt-Karlsruhe), Ausfahrt Bruchsal, weiter auf der B 35 Richtung Bretten-Stuttgart bis zur Ausfahrt Langen-talsiedlung (ca 3 km).

Der Platz Vom Rheintal kommend schmiegt sich der Golfplatz Bruchsal an die erste Hügelkette des Kraichgaus, der badischen Toskana. Weit schweift der Blick und in der Ferne erspäht man schon die Gipfel des Schwarzwaldes. In diese idyllische Landschaft von Streuobstwiesen und Feldern hat der englische Golfplatzarchitekt Jeremy Pern Anfang der 90er Jahre einen Meisterschaftsplatz eingebettet, der seinesgleichen sucht. Keine Bahn gleicht einer Anderen. Ein stetiger Wind sorgt für wechselnde Bedingungen und Abkühlung im heißen Sommer, Trockenheit im nassen Herbst oder Winte

Präsidentin Carola Gantner
Managerin Susanna Klemm
Sekretariat Petra Bayer, Andrea Mertens, Cornelia Kiefer, Dirk Ringer
Pro Jeremy Taylor, Sebastian Otten
Gründung 1992 **Größe** 18-/ 9-Loch

Rating	Damen rot	CR: 69,9	Slope: 120	Par: 72	4.730 m
	Herren gelb	CR: 69,6	Slope: 127	Par: 72	5.640 m

Anlage DR-Abschläge: 30 DR-Überdacht: 8 Putting-Green: ja

Equipment Elektro-Cart: ja Leihrolley: ja Leihschläger: ja

Ausstattung Gästedusche: ja Spielplatz: ja Kinderbetr.: nein
 Elektro-Ladest.: nein Hunde: nein Clubräume: ja

Saison Ganzjährig **Höhe:** 200 m

Bürozeiten Täglich ab 9.00 Uhr Nov.-Mrz. ab 10.00 Uhr

Gastronomie „Lago“ und „Das kleine Feine“
 Öffnungszeiten (Saison):
 Telefon: 0 72 51 30 22 724
 Täglich ab 12.00 Uhr

ProShop Jeremy Taylor
 Telefon 0 72 51 16 96 2
 Öffnungszeiten:
 Di. - So. ab 10.00 Uhr

Vorgaben DGV-Clubausweis
 HcP Minimum: - 54 / -45

Greenfee	18-Loch (mit R):	Mo.-Fr.	€ 60,00	Sa./So./FT.	€ 80,00
	(ohne R):	Mo.-Fr.	€ 60,00	Sa./So./FT.	€ 80,00
	9-Loch (mit R):	Mo.-Fr.	€ 35,00	Sa./So./FT.	€ 50,00
	(ohne R):	Mo.-Fr.	€ 35,00	Sa./So./FT.	€ 50,00
	Rangefee	Mo.-Fr.	€ 08,00	Sa./So./FT.	€ 10,00
	Schüler/Stud.:	50%	Zahlungsart	Bar, EC-/ Kredit -Karten	

HOTELTIPP!



RELAIS & CHÂTEAUX VILLA HAMMERSCHMIEDE
 HAUPTSTRASSE 162, 76327 PFINTAL
 TELEFON: 07240 6010
 WEB: WWW.VILLA-HAMMERSCHMIEDE.DE
 E-MAIL: INFO@VILLA-HAMMERSCHMIEDE.DE



GOLFCLUB

JOHANNESTHAL

Johannesthaler Hof, D-75203 Königsbach-Stein

Telefon 0 72 32 / 80 98 60
E-Mail info@johannesthal.de
Web www.johannesthal.de

Anfahrt A 8 (Stuttgart-Karlsruhe), Ausf. Pforzheim-West, B 10 bis Wilferdingen, rechts Richt. Königsbach, vor Königsbach links Richtung Walzbachtal. Der Golfplatz liegt 3 km nach dem Ortsausgang Königsbach. Oder: A 5 Darmstadt-Karlsruhe, Ausf. Bruchsal, B 35 Richt. Bretten, kurz vor Bretten rechts auf die B 293 Richt. Karlsruhe, Ausf. Wössingen-Königsbach.

Der Platz Die 18-Loch-Golfanlage des Golfclubs Johannesthal ist ideal in die leicht hügelige Landschaft des Kraichgaus eingebettet und bietet einen Blick bis weit in den Nordschwarzwald hinein. Von Beginn an wurde von Architekten und den Clubverantwortlichen mit Bedacht und Fachkenntnis Wert auf die Anpassung der Golfanlage an das vorgegebene Gelände gelegt, so dass der Golfplatz keine Landschaft verbraucht, sondern diese entwickelt und gestaltet hat.

Präsident Bernd Greiner
Geschäftsf. GmbH Cornelia Zoller
Sekretariat Caroline Renner, Dominic Lloyd
Pro Markus Pöhl

Gründung 1993 **Größe 18-Loch** Design: Reinhold Weißhaupt

Rating	Damen rot	CR: 72,2	Slope: 130	Par: 73	5.098 m
	Herren gelb	CR: 70,9	Slope: 134	Par: 73	5.839 m

Anlage DR-Abschläge: 25 DR-Überdacht: teilw. Putting-Green: ja
Equipment Elektro-Cart: ja Leihrolley: ja Leihschläger: nein
Ausstattung Gästedusche: ja Spielplatz: nein Kinderbetreuung: nein
 Elektro-Ladest.: n Hunde: nein Clubräume: ja

Saison Ganzjährig **Höhe:** 200 m

Bürozeiten Variabel / in der Saison ab 09.00 Uhr

Gastronomie „Johannesthaler Hof“/Oliver Ruedel **Telefon:** 0 72 32 / 31 43 73
Öffnungszeiten (Saison): Täglich ab 11.00 Uhr

ProShop -,-

Vorgaben DGV-Clubausweis & HcP

Greenfee	18-Loch	ab 36 j.	Mo.	€ 70,00	Sa./So./FT.	€ 80,00
			Do.-Fr.	€ 65,00		
	9-Loch	ab 36 j.	Mo.	€ 30,00	Sa./So./FT.	€ 50,00
			Do.-Fr.	€ 40,00		

Weitere - günstigere Tarife - für Golfer bis 27 Jahre und ab 28 Jahre bitte erfragen!
 Zahlungsart Bar, EC-Karten

HOTELTIPP!



HOTEL KRONE
 MARKTPLATZ 2, D-75015 BRETTEN
 TELEFON: 0 72 52 / 97 89 0
 WWW.KRONE-BRETTEN.DE
 KONTAKT@KRONE-BRETTEN.DE



GOLF PARK KARLSRUHE GUT BATZENHOF

Gut Batzenhof 3, D-76227 Karlsruhe-Hohenwettersbach

Telefon 07 21 / 90 99 97 80

E-Mail karlsruhe@golf-absolutede

Web www.golf-absolutede



Gründung 1993 Größe 18- und 9-Loch-Kurzplatz

Rating	Damen rot	CR: 70,2	Slope: 125	Par: 72	5.000 m
	Herren gelb	CR: 70,3	Slope: 130	Par: 72	6.000 m

Anlage	DR-Abschläge:	60	DR-Überdacht:	12	Putting-Green:	ja
Equipment	Elektro-Cart:	ja	Leihrolley:	ja	Leihschläger:	ja
Ausstattung	Gästedusche:	ja	Spielplatz:	nein	Clubräume:	ja
	Elektro-Ladest.:	nein	Hunde:	ja	Fitnessstudio f. Mitgl.	

Vorgaben DGV-Clubausweis, HcP Minimum: - 36

Greenfee	18-Loch (mit R/vS):	Mo.-Fr.	€ 60,00	Sa./So./FT.	€ 80,00
		(ohne R/vS): Mo.-Fr.	€ 90,00	Sa./So./FT.	€ 110,00
	9-Loch (mit R/vS):	Mo.-Fr.	€ 35,00	Sa./So./FT.	€ 45,00
		(ohne R/vS): Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 60,00
	Rangefee (20 Bälle)	Mo.-Fr.	€ 02,00	Sa./So./FT.	€ 02,00

RELAIX & CHATEAUX VILLA HAMMERSCHMIEDE

Dieses Hotel ist ein „Wallfahrtsort“ mit Charme und feinsten Gastfreundlichkeit. Gestern wie auch heute pilgern Genuss-Enthusiasten hierher und lassen sich nicht nur auf lukullische Sinnesverführungen ein. Ja! Familie Schwalbe und Team verführen gern in Welten und Genüsse, die das Leben so herrlich schön machen.

Hier ist alles, was die große Schönheit und Einzigartigkeit eines charmanten Wellness- und Beautyhotels ausmacht, in ein liebevolles Nest eingewoben. Die Zimmer und Suiten sind mit feinsten Materialien ausgestattet.



RELAIX & CHATEAUX VILLA HAMMERSCHMIEDE
HAUPTSTRASSE 162, 76327 PFINZTAL
TELEFON: 07240 6010
WEB: WWW.VILLA-HAMMERSCHMIEDE.DE
E-MAIL: INFO@VILLA-HAMMERSCHMIEDE.DE



GOLFCLUB KARLSHÄUSER HOF E.V.

Telefon Karlshäuser Weg, D-75248 Ölbronn-Dürrn
0 72 37 / 91 00

E-Mail info@kh-golf.de

Web www.golfpforzheim.de

Anfahrt **A 8** (Stuttgart-Karlsruhe), Ausfahrt Pforzheim-Nord, von dort auf der B 294 Richtung Bretten, der Golfplatz liegt ca. 3 km vor Neulingen rechts der B 294, der Beschilderung „Golfplatz“ folgen.

Der Platz Die Golfanlage der Spitzenklasse liegt inmitten lebendiger Landschaftsgeschichte auf etwa 80 ha des ehemals markgräflichen Hofguts Karlshausen. Der Hof selbst wurde um 1700 auf dem Gelände des alten Dorfes Bechingen, einer Vorgängersiedlung von Dürrn erbaut. Die stets fairen aber selten breiten Fairways fordern ein präzises Spiel. Wasser kommt in wechselnder Intensität und Folge an neun Löchern ins Spiel. Obwohl in hügeliger Landschaft eingebettet, ist der Platz nie beschwerlich zu gehen und die befestigten Wege sind dank gelenkschonender Spezialbeläge besonders angenehm.

Präsident -

Managerin Sabine Rapp

Pro Normand Cournoyer / Stephen Ramsden / Christoph Knapp

Gründung 1987 **Größe** 18-Loch

Rating	Damen rot	CR: 73	Slope: 130	Par: 73	5.176 m
	Herren gelb	CR: 71,2	Slope: 126	Par: 73	5.843 m

Anlage DR-Abschläge: 75 DR-Überdacht: 19 Putting-Green: ja

Equipment Elektro-Cart: ja Leihrolley: ja Leihschläger: ja

Ausstattung Gästedusche: ja Spielplatz: nein Kinderbetr.: nein

Elektro-Ladest.: nein Hunde: ja Clubräume: ja

Saison Ganzjährig Höhe: 100 m

Bürozeiten März-November Täglich ab 10.00 Uhr

Gastronomie Ristorante Calabria **Telefon:** 0 72 37 / 48 63 860

Öffnungszeiten (Saison): Di.-So. ab 11.00 Uhr

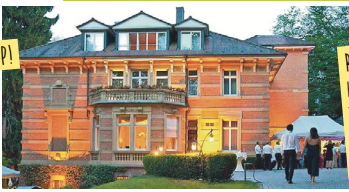
ProShop im Sekretariat **Telefon** 0 72 37 / 91 00

Öffnungszeiten: Täglich -

Vorgaben DGV-Clubausweis & HcP Minimum: - 36

Greenfee	Tageskarte (mit R): Mo.-Fr.	€ 60,00	Sa./So./FT.	€ 80,00
	(ohne R): Mo.-Fr.	€ 60,00	Sa./So./FT.	€ 80,00
9-Loch (mit R): Mo.-Fr.	€ 30,00	Sa./So./FT.	€ 40,00	
	(ohne R): Mo.-Fr.	€ 30,00	Sa./So./FT.	€ 40,00
Rangeefee (24 Bälle) Mo.-Fr.	€ 01,00	Sa./So./FT.	€ 01,00	
Schüler/Stud.:	50%	Zahlungsart	Bar, EC-/ Kredit Karten	

HOTELTIPP!



RELAIS & CHÂTEAUX VILLA HAMMERSCHMIEDE
HAUPTSTRASSE 162, 76327 PFINTAL
TELEFON: 07240 6010
WEB: WWW.VILLA-HAMMERSCHMIEDE.DE
E-MAIL: INFO@VILLA-HAMMERSCHMIEDE.DE



GOLFCLUB BAD LIEBENZELL E.V.

Anschrift Golfplatz 1, D-75378 Bad Liebenzell
Telefon 0 70 52 / 93 25 0
E-Mail info@gcbl.de
Web www.gcbl.de

Anfahrt Von A 8 (Karlsruhe-Stuttgart) kommend, fahren Sie die Ausf. Heimsheim ab. Von dort fahren Sie über Heimsheim, Hausen, Münklingen, Möttlingen nach Unterhaugstett (OT Bad Liebenzell). Am Ortsausgang von Unterhaugstett folgen Sie bitte rechts der Beschilderung zum Golfplatz.

Der Platz Eingebettet in die Hügellagen des Naturparks Nordschwarzwald bietet der Par 72 Platz eine reizvolle Landschaft und Erholung pur. Gleichwohl bietet er alle Bedingungen für ein flüssiges aber auch herausforderndes Spiel. Das landschaftsorientierte Golfplatzdesign mit Fokus auf Natur und Nachhaltigkeit sucht zudem in der Region seinesgleichen. Es lohnt sich ungemein diesen Platz, getreu dem Motto „ANKOMMEN. ABSCHLAGEN. AUFATMEN“ zu entdecken.

Vorstand Detlef Heise
Manager Michael Frick
Sekretariat Anja Limberger
Pro Jelto Kerkman, Maximilian Müller

Gründung 1988 **Größe** 18-Loch und 9-Loch Kurzplatz

Rating (St.Leon)	Damen rot	CR: 73,9	Slope: 129	Par: 72	5.159 m
	Herren gelb	CR: 71,7	Slope: 135	Par: 72	5.860 m

Anlage DR-Abschläge: 25 DR-Überdacht: 10 Putting-Green: ja
Equipment Elektro-Cart: ja Leihrolley: ja Leihschläger: ja
Ausstattung Gästedusche: ja Spielplatz: nein Kinderbetreuung: nein
 Elektro-Ladest.: ja Hunde: nein Clubräume: ja
Saison Ganzjährig **Höhe:** 550 m

Bürozeiten Nov. - Mrz. ab 10.00 / April - Okt. ab 9.00 Uhr

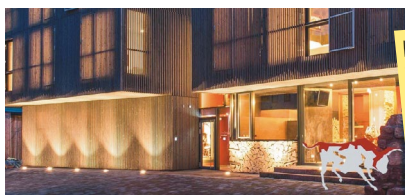
Gastronomie Restaurant am Golfplatz **Telefon:** 0 70 52 / 93 25 0
 Öffnungszeiten (Saison): **Täglich** ab 11.00 Uhr

ProShop ProShop Max Müller **Telefon:** 0 70 52 / 93 25 21
 Öffnungszeiten: **Di. - So.** ab 9.30 Uhr

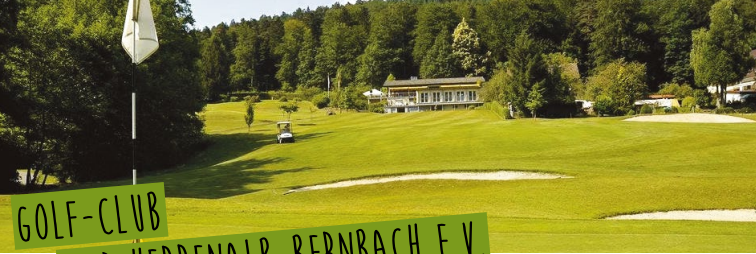
Vorgaben (Hauptsaison) DGV-Clubausweis, **HcP Minimum:** - 54

Greenfee	18-Loch (ohne R.)	Mo.-Do.	€ 65,00	Fr.-So./FT.	€ 85,00
	18-Loch (mit R.)	Mo.-Do.	€ 65,00	Fr.-So./FT.	€ 85,00
	9-Loch (ohne R.)	Mo.-Do.	€ 35,00	Fr.-So./FT.	€ 45,00
	9-Loch (mit R.)	Mo.-Do.	€ 35,00	Fr.-So./FT.	€ 45,00
	Rangeefee 10 Bälle	Mo.-Fr.	€ 1,00	Sa./So./FT.	€ 1,00
	Schüler/Stud.: 50%	Zahlungsart	Bar, EC- Karten		

HOTELTIPP!



HOTEL OCHSENPOST
 FRANZ-JOSEF-GALL STR. 13
 75233 TIEFENBRONN
 TELEFON: 0 72 534 9 54 50
 WWW.OCHSEN-POST.DE



GOLF-CLUB BAD HERRENALB-BERNBACH E.V.

Telefon Bernbacherstraße 61, D-76332 Bad Herrenalb
0 70 83 / 88 98
E-Mail info@gc-bad-herrenalb.de
Web www.gc-bad-herrenalb.de

Anfahrt A 8 (Stuttgart-Karlsruhe), Ausfahrt Waldbronn. Oder: A 5 (Karlsruhe-Basel), Ausfahrt Ettlingen oder Baden-Baden/Gernsbach oder Ausfahrt Rastatt-Moosbronn nach Bad Herrenalb, in Bad Herrenalb den Hinweisschildern zum Golfplatz folgen.

Der Platz Spannend und interessant hat der bekannte Golfplatzarchitekt Dr. Bernhard von Limburger 1967 diesen 9-Loch Golfplatz mit viel Sensibilität in die herrliche Naturlandschaft geplant. Durch die Einbettung des Platzes in das malerische Bernbachtal entstand eine sportlich sehr anspruchsvolle Anlage, die auch für gute Spieler immer wieder golferische Herausforderungen bereit hält und sehr abwechslungsreiche Spielbahnen hat.
Der Platz liegt tatsächlich mitten in der Natur, zwischen alten Bäumen, schönen großen Rhododendron-Büschen und bunten Wiesen. An zahlreichen Abschlägen bieten sich schöne Ausblicke in das Bernbachtal.

Präsident Steffen Kolb
Manager -,-
Sekretariat Margot Hihn-Struhak, Jutta Henkel
Pro Robert Fischer

Gründung 1968 **Größe** 9-Loch **Design:** Bernhard von Limburger

Rating	Damen rot	CR: 70,4	Slope: 130	Par: 70	4.616 m
	Herren gelb	CR: 67,6	Slope: 129	Par: 70	5.075 m

Anlage	DR-Abschläge:	30	DR-Überdacht:	teilw	Putting-Green:	ja
Equipment	Elektro-Cart:	ja	Leihrolley:	ja	Leihschläger:	ja
Ausstattung	Gästedusche:	ja	Spielplatz:	nein	Kinderbetr.:	nein
	Elektro-Ladest.:	nein	Hunde:	nein	Clubräume:	nein
Saison	Ganzjährig		Höhe:	500 m		
Bürozeiten	Di.-So von 10.00 - 17.00 Uhr					

Gastronomie Restaurant „Bella Vista“ **Telefon:** 0 70 83 / 57 49
Öffnungszeiten (Saison): Di.-So. ab 12.00 Uhr

ProShop Robert Fischer **Telefon** 0 70 83 / 51 666
Öffnungszeiten: Di.-So. ab 10.00 Uhr

Vorgaben DGV-Clubausweis & HcP Minimum: - 54 / Fr.-So./FT: ab -36

Greenfee	18-Loch	(mit R):	Mo.-Fr.	€ 55,00	Sa./So./FT.	€ 65,00
		(ohne R):	Mo.-Fr.	€ 55,00	Sa./So./FT.	€ 65,00
	9-Loch	(mit R):	Mo.-Do.	€ 30,00	Fr.-So./FT.	€ 35,00
		(ohne R):	Mo.-Do.	€ 30,00	Fr.-So./FT.	€ 35,00
	Rangeefee		Mo.-Fr.	€ 5,00	Sa./So./FT.	€ 8,00
	Schüler/Stud.:	50%	Zahlungsart	Bar, EC- Karten		

HOTELTIPP!



HOTEL RESTAURANT LAMM
MÖNSCHSTRASSE 31
76332 BAD HERRENALB-ROTENSOL
TELEFON: 0 70 83 / 92 490
WWW.LAMM-ROTENSOL.DE



GOLF-CLUB BADEN-BADEN

Telefon Fremersbergstraße 127, D-76530 Baden-Baden
0 72 21 / 23 57 9
E-Mail info@golf-club-baden-baden.de
Web www.golf-club-baden-baden.de

Anfahrt A 5, (Karlsruhe-Basel), Ausfahrt Baden-Baden, am Ende des Zubringers rechts, dem Wegweiser „Neuweier-Rebland“ folgen, beim Wegweiser „Golfplatz“ links zum Golfplatz abbiegen.

Der Platz Der Golfplatz Baden-Baden am Fuße des Fremersberg gehört zu den spielerisch und landschaftlich reizvollsten in Deutschland. Obwohl „nur“ Par 64 birgt die Anlage Raffinesse, die auch guten Handicaps zur Herausforderung werden. Wer am Loch 11 seinen Blick vom Fremersberg zum Alten Schloß über den Merkurberg bis hin zur Rheinebene, zum Straßburger Münster und den Vogesen schweifen lässt, der genießt „Golf total“. Neben herrlichen alten Bäumen säumen auch moderne Skulpturen bekannter Künstler die Fairways. „Handicap Kunst“ gehört seit dem 100. Jubiläum (2001) zum Programm des Clubs.

Präsidentin Tanja Eisen
Manager Gerhard Kaufmann
Sekretariat Karin Fröhlich, Melanie Opitz
Pro Michel Weber, Kevin Bold

Gründung 1901 **Größe** 18-Loch **Design:** Karl F. Grohs

Rating	Damen rot	CR: 65,1	Slope: 118	Par: 64	3.826 m
	Herren gelb	CR: 63,5	Slope: 122	Par: 64	4.260 m

Anlage	DR-Abschläge:	14	DR-Überdacht:	8	Putting-Green:	ja
Equipment	Elektro-Cart:	ja	Leihrolley:	ja	Leihschläger:	ja
Ausstattung	Gästedusche:	ja	Spielplatz:	ja	Kinderbetr.:	nein
	Elektro-Ladest.:	nein	Hunde:	nein	Clubräume:	nein
Saison	Ganzjährig		Höhe:	400 m		
Bürozeiten	April-Okt. ab 09.00 Uhr		im Winter (mo.-Fr.) ab 11.00 Uhr			

Gastronomie Restaurant im Golfclub **Telefon:** 0 72 21 / 23 52 7
Öffnungszeiten (Saison): Di.-So. ab 10.00 / Küche ab 12.00

ProShop **Telefon** 0 72 21 / 39 62
Öffnungszeiten: Di.-So. ab 11.00 Uhr

Vorgaben DGV-Clubausweis & HcP Minimum: - 36

Greenfee	18-Loch	(mit R): Mo.-Fr. € 60,00	Sa./So./FT. € 80,00
		(ohne R): Mo.-Fr. € 60,00	Sa./So./FT. € 80,00
	9-Loch	(mit R): Mo.-Do. € 45,00	Fr.-So./FT. € 60,00
		(ohne R): Mo.-Do. € 45,00	Fr.-So./FT. € 60,00
	Rangeefee	(je 24 Bälle) Mo.-Fr. € 4,00	Sa./So./FT. € 4,00
	Schüler/Stud.:	50%	Zahlungsart Bar, Kredit- und EC- Karten

HOTELTIPP!



HOTEL ROOMERS
LANGE STRASSE 100
76530 BADEN-BADEN
TELEFON: 0 72 21 90193 0
WWW.ROOMERS-BADENBADEN.COM



BADEN HILLS GOLF- UND CURLING CLUB E.V.

Cabot trail G208 (Baden-Airpark), D-77836 Rheinmünster

Telefon 0 72 29 / 18 51 00
E-Mail info@baden-hills.de
Web www.baden-hills.de

Anfahrt A 5 (Frankfurt-Basel), Ausfahrt Baden-Baden/Iffezheim, der Beschilderung zum Baden-Airpark folgen, am Eingang zum Baden-Airpark rechts zum Golfplatz abbiegen. Vom Elsaß: A 35, Ausfahrt Forstfeld (Nr. 56), weiter Richtung Rastatt, nach dem Rheinübergang über die B 500 und B 36 der Beschilderung folgen.

Der Platz Der Platz ist eine gelungene Symbiose zwischen gewollter Naturbelassenheit und notwendiger Platzarchitektur. Unverkennbar ist die einfühlsame Gestaltung durch den Kanadischen Course Architekten Les Furber, GDS Alberta, Schüler des legendären Platzarchitekten Robert Trent Jones. Prägnant ist der parkähnliche Baumbestand und große Ginsterfelder. Das ebene Gelände ermöglicht die volle Hinwendung auf das Wesentliche, das Golfspiel. Die kurzen Wege zum nächsten Tee erlauben auch einen Gang über 36 Loch oder eine schnelle Runde für den eiligen Gast. Das milde Klima und der sandige Boden erlauben ein ganzjähriges Golfen auf Sommergreens.

Präsident Wolfram Werner
Manager
Sekretariat Emeli Naber, Elisabeth Walter, Silke Hänsel
Pro Uwe Haasmann, Patrick Hagen, Kevin Bold

Gründung 1989 **Größe** 18-/ 6-Loch

Rating	Damen rot	CR: 70,9	Slope: 122	Par: 72	4.869 m
	Herren gelb	CR: 70,5	Slope: 125	Par: 72	5.780 m

Anlage	DR-Abschläge: 25	DR-Überdacht: 8	Putting-Green: ja
Equipment	Elektro-Cart: ja	Leihrolley: ja	Leihschläger: ja
Ausstattung	Gästedusche: ja	Spielplatz: ja	Kinderbetr.: nein
	Elektro-Ladest.:nein	Hunde: ja	Clubräume: ja
Saison	Ganzjährig	Höhe: 90 m	

Bürozeiten Täglich ab 9.00 Uhr

Gastronomie Restaurant / Francesco Smeragliuolo **Telefon:** 0 176 / 243 711 36
Öffnungszeiten (Saison): Täglich ab 10.00 Uhr

ProShop Henriette Jost, Petra Dieterle **Telefon:** 0 72 29 / 18 51 014
Öffnungszeiten: Di.-So ab 10.00 Uhr

Vorgaben DGV-Clubausweis & HcP Minimum: - 54

Greenfee	18-Loch	(mit R/vS):	Mo.-Fr.	€ 60,00	Sa./So./FT.	€ 80,00
		(ohne R/vS):	Mo.-Fr.	€ 70,00	Sa./So./FT.	€ 90,00
	ab 17.00	(mit R/vS):	Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 70,00
		(ohne R/vS):	Mo.-Fr.	€ 60,00	Sa./So./FT.	€ 80,00
Rangefee			Mo.-Fr.	€ 8,00	Sa./So./FT.	€ 8,00
	Schüler/Stud.: 50%			Zahlungsart Bar, EC-Karte		

HOTELTIPP!



ADORO APARTHOTEL
 HENRI-DUNANT-PLATZ 1A
 77815 BÜHL
 TELEFON: 0 72 23 300 96 40
 WWW.ADORO-APARTHOTEL.COM

GOLF INTERNATIONAL SOUFFLENHEIM BADEN BADEN

Telefon Allee du Golf, F-67620 Soufflenheim
(00 33) 388 / 05 77 00
E-Mail info@golfclub-soufflenheim.com
Web www.golfclub-soufflenheim.com

Anfahrt A 5 (Karlsruhe-Basel), Ausfahrt Baden-Baden, weiter Richtung Frankreich und den Rhein überqueren, weiter auf der A 35 Richtung Strasbourg, 1. Ausfahrt Soufflenheim-Sessenheim, nach ca. 500 m links Richtung Schirrhein und der Beschilderung „Golf“ folgen. Der Golfplatz ist ca. 20 km von Baden-Baden entfernt.

Der Platz Den Planern Bernhard Langer und Kurt Rossknecht ist es gelungen, den vorhandenen Waldbestand und die Freiflächen mit einem neuen Standard der Golfplatzarchitektur zu verbinden. In einer bezaubernden, stillen Natur, in einer herrlichen von Ruhe besetzten Auenlandschaft, umgeben von Wald, fernab von Lärm und Hektik, sind 33 Greens und 18, teils neu geschaffene Seen harmonisch in das Gelände eingebettet. Die 18 Spielbahnen erfordern alles Können des guten und mutigen Spielers und sind trotzdem auch für hohe Handicapper sportlich fair, so dass auch der Anfänger die Chance hat, einen guten Service zu spielen.

Vorstand Evi Lotter
Manager Frédéric Schott
Sekretariat Aline Graiche
Pro Geoff Perkins, Jean-Yves Migeot
Gründung 1996 **Größe** 33-Loch

Rating	Damen rot	CR: 74,7	Slope: 134	Par: 72	5.217 m
	Herren gelb	CR: 73,5	Slope: 140	Par: 72	6.053 m

Anlage DR-Abschläge: 50 DR-Überdacht: 16 Putting-Green: ja
Equipment Elektro-Cart: ja Leihrolley: ja Leihschläger: ja
Ausstattung Gästedusche: ja Spielplatz: nein Kinderbetr.: nein
Elektro-Ladest.: nein Hunde: nein Clubräume: ja

Saison Ganzjährig **Höhe:** 90 m
Bürozeiten Täglich ab 09.00 Uhr April-Sept. ab 08.30 Uhr

Gastronomie Restaurant Telefon: 0033 388 05 7345
Öffnungszeiten (Saison): Di-So ab 11.00 Uhr

ProShop Aline Graiche Telefon: 0033 388 05 7700
Öffnungszeiten: Täglich ab 09.00 Uhr

Vorgaben DGV-Clubausweis & HcP Minimum: -36

Greenfee	18-Loch (Saison)	Mo.-Fr.	€ 85,00	Sa./So./FT.	€ 95,00
	(Nebensaison)	Mo.-Fr.	€ 60,00	Sa./So./FT.	€ 70,00
	9-Loch (Saison)	Mo.-Fr.	€ 45,00	Sa./So./FT.	€ 55,00
	(Nebensaison)	Mo.-Fr.	€ 35,00	Sa./So./FT.	€ 45,00
	Rangeefee (Nov.-Mrz)	Mo.-Fr.	€ 15,00	Sa./So./FT.	€ 15,00

Gäste der Partnerhotel erhalten eine Ermäßigung!

HOTELTIPP!



WALDHOTEL GRÜNER BAUM
ALM 33, D-77704 OBERKIRSCH-ÖDSBACH
TELEFON: 0 78 02 80 90
WWW.WALDHOTEL-GRUENER-BAUM.DE



GOLFCLUB ALTRHEIN E.V.

Im Teilergrund 1, D-76437 Rastatt-Plittersdorf,

Telefon 0 72 22 / 15 42 09
E-Mail info@gcaltrhein.de
Web www.gcaltrhein.de

Anfahrt A 5 Karlsruhe-Basel, nach der Ausfahrt Rastatt rechts Richtung Daimler Benz-Plittersdorf, in der Ortsmitte Plittersdorf Richtung Ottersdorf-Iffezheim, an der Landstraße zwischen Plittersdorf und Ottersdorf liegt nach ca. 1 km das Rastatter Freizeitparadies, dort rechts und der Beschilderung zum Golfplatz folgen.

Der Platz Anspruchsvolle, in ein Naturschutzgebiet eingebettete 9-Loch-Anlage. Die gepflegten Par 3, 4 und 5 Bahnen machen den kleinen, aber feinen Platz zu einer echten Herausforderung für jeden Golfer. Roughts und Pflanzflächen entlang der Spielbahnen sowie Biotope und Wasserhindernisse verlangen präzise Abschläge und lassen das Spiel zu einem abwechslungsreichen Erlebnis werden.

Präsident Bernhard Anschütz
Manager -,-
Sekretariat Otilia Toma, Monika Dürrschnabel
Pro Volker Razum
Gründung 1993 **Größe 9-Loch**

Rating	Damen rot	CR: 62,4	Slope: 110	Par: 62	3.376 m
	Herren gelb	CR: 61,5	Slope: 121	Par: 62	3.738 m

Anlage DR-Abschläge: 30 DR-Überdacht: 12 Putting-Green: ja
Equipment Elektro-Cart: ja Leihrolley: ja Leihschläger: ja
Ausstattung Gästedusche: ja Spielplatz: ja Kinderbetr.: nein
 Elektro-Ladest.: nein Hunde: nein Clubräume: ja
Saison Ganzjährig **Höhe:** 100 m

Bürozeiten Täglich 09.00 - 18.00 Uhr
Gastronomie Golf-Restaurant „Am Altrhein“ **Telefon:** 0 72 22 / 154 205
 Öffnungszeiten (Saison): **Täglich** ab 10.00 Uhr
ProShop Volker Razum **Telefon** 0 72 22 / 154 205
 Öffnungszeiten: **Täglich** ab 09.00 Uhr

Vorgaben DGV-Clubausweis & HcP Minimum: - 54

Greenfee	18-Loch (mit R):	Mo.-Fr.	€ 38,00	Sa./So./FT.	€ 48,00
	(ohne R):	Mo.-Fr.	€ 38,00	Sa./So./FT.	€ 48,00
	9-Loch (mit R):	Mo.-Fr.	€ 19,00	Sa./So./FT.	€ 24,00
	(ohne R):	Mo.-Fr.	€ 19,00	Sa./So./FT.	€ 24,00
	Rangefee	Mo.-Fr.	€ 5,00	Sa./So./FT.	€ 5,00
	Schüler/Stud.: 50%		Zahlungsart	Bar, EC-Karten	

HOTELTIPP!



HOTEL ROOMERS
 LANGE STRASSE 100
 76530 BADEN-BADEN
 TELEFON: 0 72 21 90193 0
 WWW.ROOMERS-BADENBADEN.COM

GOLFCLUB

HOFGUT SCHEIBENHARDT E.V.

Telefon	Gut Scheibenhardt, D-76135 Karlsruhe 07 21 / 86 74 63				
E-Mail	club@hofgut-scheibenhardt.de				
Web	www.hofgut-scheibenhardt.de				
Anfahrt	A 5 (Frankfurt-Basel), Ausfahrt Karlsruhe-Süd, geradeaus Richtung Karlsruhe-Mitte, ca. 2 km nach der Autobahnausfahrt der Beschilderung „Gut Scheibenhardt“ zum Golfplatz folgen.				
Der Platz	Optisch geprägt wird die Golfanlage vom namensgleichen Gut mit Schloss und Wassergraben im Barockstil aus dem 17. Jahrhundert. Das vormals landwirtschaftlich genutzte Gelände bietet aufgrund seiner Lage in der Rheinebene hervorragende Voraussetzungen für einen ganzjährigen Spielbetrieb. Von Hochwald umgeben, ziehen sich die 18 Spielbahnen über ein 80 Hektar großes, ebenes Gelände, wobei unzählige neu angepflanzte Büsche und Bäume der Anlage ihren Parkland-Charakter verleihen. Attraktive Seenlandschaften, die gleichzeitig die Beregnungsanlage speisen, und reizvolle Biotope prägen die Spielbahnen.				
Präsident	Werner Schmeiche				
Manager	Joachim Saier				
Sekretariat	Tanja Brädle, Silvia Ehnes, Sibel Ellenrieder				
Pro	Peter Eisenhut, Matthias Kleine, Marco Zeus				
Gründung	1986	Größe 18-Loch	Design: Karl F. Grohs		
Rating	Damen rot	CR: 74	Slope: 129	Par: 72	5.195 m
	Herren gelb	CR: 72	Slope: 130	Par: 72	5.908 m
Anlage	DR-Abschläge:	55	DR-Überdacht:	teilw.	Putting-Green: ja
Equipment	Elektro-Cart:	ja	Leihrolley:	ja	Leihschläger: nein
Ausstattung	Gästedusche:	ja	Spielplatz:	nein	Kinderbetr.: nein
	Elektro-Ladest.:	nein	Hunde:	nein	Clubräume: ja
Saison	Ganzjährig		Höhe:	90 m	
Bürozeiten	Di.-So. ab 10.00 Uhr / Nov.-Mrz. ab 11.00 Uhr				
Gastronomie	Das Scheibenhardt by Leonhard Bader		Telefon: 07 21 / 95 29 64 20		
	Öffnungszeiten (Saison):		Täglich ab 09.00 Uhr		
ProShop	„Concept Store“		Telefon 07 21 / 86 76 72		
	Öffnungszeiten (Hauptsaison):		Di.-So. ab 10.00		
Vorgaben	DGV-Clubausweis, HcP Minimum: - 54				
Greenfee	18-Loch (mit R/vS):	Mo.-Do.	€ 65,00	Fr.-So./FT.	€ 85,00
	(ohne R/vS):	Mo.-Do.	€ 85,00	Fr.-So./FT.	€ 105,00
	9-Loch (mit R/vS):	Mo.-Do.	€ 35,00	Fr.-So./FT.	€ 45,00
	(ohne R/vS):	Mo.-Do.	€ 45,00	Fr.-So./FT.	€ 55,00
	Rangeefee (25 Bälle)	Mo.-Do.	€ 02,50	Fr.-So./FT.	€ 02,50
	Schüler/Stud.:	50%	Zahlungsart Bar, EC- / Kreditkarten		

HOTELTIPP!



HOTEL BLAUER REITER
AMALIENBADSTRASSE 16
76227 KARLSRUHE-DURLACH
TELEFON: 0 721 94266-0
WWW.HOTELDERBLAUEREITER.DE

GOLF CLUB

LANDGUT DREIHOF/SÜDLICHE WEINMSTRASSE

Am Golfplatz 1, D-76879 Essingen

Telefon 0 63 48 / 42 82

E-Mail landau-essingen@golf-absolute.de

Web www.golf-absolute.de



Gründung 1993 Größe 27 und 9-Loch-Kurzplatz

Rating (A+B)	Damen rot	CR: 72,9	Slope: 125	Par: 72	5.322 m
	Herren gelb	CR: 71,2	Slope: 124	Par: 72	6.052 m

Anlage DR-Abschläge: 50 DR-Überdacht: teilw. Putting-Green: ja
Equipment Elektro-Cart: ja Leihrolley: ja Leihschläger: ja
Ausstattung Gästedusche: ja Spielplatz: nein Kinderbet.: nein
 Elektro-Ladest.: nein Hunde: nein **Fitnessstudio f. Mitgl.**

Vorgaben DGV-Clubausweis, HcP Minimum: - 54

Greenfee	18-Loch (mit R/vS): Mo.-Fr.	€ 60,00	Sa./So./FT.	€ 80,00
	(ohne R/vS): Mo.-Fr.	€ 90,00	Sa./So./FT.	€ 110,00
9-Loch	(mit R/vS): Mo.-Fr.	€ 35,00	Sa./So./FT.	€ 45,00
	(ohne R/vS): Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 60,00
Rangefee (20 Bälle)	Mo.-Fr.	€ 02,00	Sa./So./FT.	€ 02,00

HOTEL

SCHLOSS EDESHEIM

Das Schloss Edesheim liegt in der „Toskana Deutschlands“ eingebettet in einen über 5 ha großen Park mit Weinbergen und Wasseranlagen, ist eine Oase der Ruhe und des Genießens. Ein einzigartiges historisches Ambiente in Verbindung mit der persönlichen Atmosphäre des Hauses garantiert Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt. Alle Zimmer und Suiten sind anspruchsvoll mit italienischen Designermöbeln im Biedermeierstil eingerichtet und eröffnen beschauliche Ausblicke auf die malerische Umgebung.

Wo früher Fürstbischöfe residierten, wird heute herzliche Gastfreundschaft gepflegt und dadurch eine Atmosphäre geschaffen, in der Sie sich sofort wie zu Hause fühlen. Entspannen Sie im Saunabereich, gehen Sie in der „Toskana Deutschlands“ auf Entdeckungsreise oder lassen Sie einfach mal die Seele baumeln.



LUITPOLDSTR. 9
 67483 EDESHEIM
 TELEFON: 0 63 23 - 9 42 40
 WWW.SCHLOSS-EDESHEIM.DE
 INFO@SCHLOSS-EDESHEIM.DE



Hotel Schloss Edesheim



Südliche Weinstrasse



GOLF-TOUR AN DER DEUTSCHEN WEINSTRASSE

Schloss Edesheim, eingebettet in einem über **fünf Hektar großen Park** mit Weinbergen und Wasseranlagen, ist eine Oase der Ruhe und des Genießens.

Ein **einzigartiges historisches Umfeld** in Verbindung mit der **persönlichen Atmosphäre des Hauses** garantiert Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt. Genießen Sie Ihren Sport in der lieblichen und abwechslungsreichen Landschaft entlang der südlichen Weinstraße.

Nach einem Tag zwischen Reben und Obstbäumen **entspannen Sie in unserer Sauna** und lassen den Abend bei einem hervorragenden Menü in unserem **Gourmetrestaurant** ausklingen.



■ 3 Übernachtungen

im komfortablen Gästezimmer

■ Frühstück vom reichhaltigen Büffet

■ ein Golfpräsent bei Anreise

■ Nutzung unseres Saunabereichs

■ 2 x 3-Gang Gourmet Halbpension (ein Abend zur freien Verfügung)

■ 2 x Greenfee in unseren Partnergolfclubs:

- Golfclub Dreihof, Essingen

- Golfgarten Deutsche Weinstraße, Dackenheim

- Golfclub Pfalz in Neustadt an der Weinstraße

Greenfee jeweils 18 Loch, Grundvoraussetzung:
Handicap 54 (in Neustadt HCP 36)

ARRANGEMENTPREIS PRO PERSON

im Einzelzimmer: 445,00 EUR

im Doppelzimmer: 408,00 EUR

in der Suite: 500,00 EUR

