

# Gastronomie



## Die Golf Resorts von Golfunternehmer Daniel Weber

Neben dem Golf Club Sempachersee betreiben die Unternehmen von Daniel Weber auch das Golf Resort Kyburg bei Zürich und ab dem Jahre 2018 auch das Golf Resort Saint Appolinaire bei Basel. Die Bilder vermitteln Eindrücke und Impressionen vom Golf Resort Kyburg bei Zürich (oben) und vom Golf Resort Saint Appolinaire bei Basel (unten).





Blick zum prachtvollen Clubhaus des Golf Resorts Sempachersee in Hildisrieden.

Die Golf-Gastronomie in der Schweiz:

# Gehobene Genuss-Kultur auf attraktiven Golf Resorts

In der Schweiz gibt es rund hundert Golfplätze, welche in der Regel in ausserordentlich attraktive Landscapes eingebettet sind – kein Wunder also, verzeichnen der Golfsport und das Golfspiel zunehmende Beliebtheit. Das gilt insbesondere auch für die drei attraktiven Golf Resorts Sempachersee in Hildisrieden, Kyburg bei Zürich und Saint Appollinaire bei Basel. Sie werden von den Unternehmen des Golfunternehmers Daniel Weber betrieben und zeichnen sich auch in gastronomischer Hinsicht durch die Pflege einer gehobenen Genuss-Kultur und gepflegten Gourmet-Gastronomie aus. Darin involviert ist auch die Pflege einer gehobenen Kaffee-Kultur auf der Basis von Kaffeemischungen der caffè Don George Gourmetrösterei AG und der Kaffeerösterei Hochstrasser AG.

*Text: Katia Corino, Fotos: Sheryl Fischer und zVg*

## Gastronomie



Impressionen vom grosszügigen Clubhaus des Golf Resorts Sempachersee, wo auch eine gehobene Gastronomie gepflegt wird.

Golfen ist Ausdruck wahrer Lebensfreude: Es geht zwar um den sportlichen Wettkampf und um das Spiel an sich – aber nicht zuletzt auch um Genuss für Leib und Seele. Die Aussicht von der Anlage des Golf Clubs Sempachersee in Hildisrieden beispielsweise ist einmalig und beeindruckend. Das zweistöckige Clubhaus ruht erhaben auf dem grünen Hügel, und die grossflächigen Fensterfronten und diversen Terrassen bieten eine fantastische Aussicht auf den Sempachersee und die Alpenkette. Das Areal erstreckt sich über 150 Hektar Land, wo zwei 18-Loch Championship Courses, aufgeteilt in den Lakeside Course, Par 70, und den Woodside Course, Par 72, eingebettet sind.

1300 Mitglieder, vorwiegend aus Luzern, Zug, Aargau und Zürich, verzeichnet der Golf Club Sempachersee zurzeit, wobei die Kapazitätsgrenze noch nicht erreicht ist. Das Gelände ist von inliegenden Hof-Besitzern gepachtet oder gehört Daniel Weber, Eigentümer und Geschäftsführer des Golf Club Sempachersees. Mit dem Kauf und der Umzonung von Landparzellen durch seinen Vater entstand die Vision für die Golfanlage am Sempachersee. Dazu kommt auch der Golf Kyburg: Er befindet sich nur 20 Minuten von der

Zürcher City entfernt und zählt rund 700 Mitglieder. Auf den ehemaligen Rossweiden des Kyburger Adels wurde in einer Waldlichtung ein 18-Loch Championship Course angelegt. Das Clubhaus im Kolonialstil ist das Zentrum der 6015 Meter langen Anlage, deren zahlreiche Bäche Herausforderungen und Bewegung ins Spiel bringen.

### Bald eine dritte Anlage in Betrieb

Der Unternehmer Daniel Weber realisiert sukzessive seine Vision, in allen Kernregionen der Deutschschweiz einen Golfclub anzubieten. Mit der Eröffnung des Golf Saint Apollinaire im Sommer 2018 bei Basel kommt er seinem Ziel einen Schritt näher. Auch dort erwarten die Clubmitglieder zwei 18-Loch Championship Courses im stadtnächsten Golfclub. Die künftige Golfanlage ist in wenigen Minuten vom EuroAirport Basel erreichbar. Das Clubhaus befindet sich in der ehemaligen Zisterzienser Klosteranlage Saint Apollinaire. Grosse gedeckte Terrassen mit einem A la Carte-Restaurant sowie eine Coffee Bar und modern ausgestattete Meetingräumlichkeiten für bis zu 300 Personen sind geplant.



Die Gäste an den Golf-Turnieren werden auch im VIP-Zelt mitten in der Golfanlage am 18. Green mit erlesenen kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt.

## Austragungsort für internationale Turniere

Auf Golf Sempachersee fanden sich Anfang Juni 2017 rund 150 nationale und internationale Golf Professionals zur European Challenge Tour ein, die total 28 Turniere in verschiedenen europäischen Ländern umfasst. Es ist die zweithöchste professionelle Golf Tour in Europa und für 15 Schweizer Profis und Amateure der Saisonhöhepunkt. Joel Girrbach, Schweizer Profispieler aus dem Kanton Thurgau, qualifizierte sich bereits im Vorjahr für das Turnier und holte sich in Hildisrieden den Sieg der Swiss Challenge 2017!

Die Verpflegung von Turnierspielern, Angehörigen und Zuschauern findet unter anderem in einem VIP-Zelt direkt am 18. Green statt. Ein reichhaltiges Buffet, vom Golf Sempachersee-Küchenteam zubereitet und zusammengestellt, sorgt für die Stärkung des Nervenkostüms. Wer einen Muntermacher braucht, erhält an der Kaffee-Bar feinduftenden Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato – beim European Challenge Turnier 2017 sogar persönlich und aus der Hand von André Strittmatter, seines Zeichens Schweizer Brewers Cup Meister 2016, zubereitet!

## Gehobene Golf-Gastronomie

Während neun Monaten im Jahr sind die Golfanlagen und die zugehörigen Gastronomiebetriebe geöffnet. Im Dezember, Januar und Februar ist Winterpause für die rund hundert Mitarbeitenden. Für Eigentümer und Geschäftsführer Daniel Weber gehört ein gehobenes Gastronomie-Angebot ebenso zur Lebensfreude wie das Golf-Spiel selbst: «Während der Golfspieler am Mittag eher in Zeitnot etwas essen will, das ihm Energie für sein folgendes Spiel liefert, so darf es am Abend durchaus auch ein gediegenes Menu wenn möglich auf Gault Millau-Niveau sein. Wir bieten gehobenen Service mit ehrlicher, authentischer Küche an, die auf marktfrische und regionale Zutaten setzt. Schnickschnack braucht es da nicht.»

Auf Golf Sempachersee sind zwei A la Carte-Restaurants für Clubmitglieder und für externe Gäste geöffnet:

► Das Green Garden Restaurant & Bar mit elegantem Wohlfühlambiente und viel Tageslicht lädt Mitglieder und auch externe Gäste für einen unkomplizierten Aufenthalt ein. 110 Sitzplätze stehen innen wie aussen zur Verfügung.

## Gastronomie



Impressionen von der The Terrace Coffee Bar, die sich beim 18. Loch der Golfanlage Sempachersee befindet. André Strittmatter, Röstmeister bei der Kaffeerösterei Hochstrasser AG (Luzern) und Schweizer Brewers Cup Meister 2016, liess es sich am kürzlich stattgefundenen Turnier der European Challenge Tour der Golf-Professionals nicht nehmen, Kaffeespezialitäten auf perfektem Barista-Niveau zuzubereiten.

► Das Le Club Restaurant & Lounge mit seinen grossartigen Terrassen mit direktem Ausblick auf den Golf Course ist mit japanischen Kirschblüten an den Wänden und Decken verziert. Im Innenbereich und auf den beiden Terrassen finden je 70 Gäste Platz. Externe Gäste sind auch hier willkommen.

Wer sich am Morgen auf den Golfplatz begibt, gönnt sich zum Start einen aromatischen Kaffee in der The Terrace Coffee Bar am 18. Loch und lässt hier nach beendeter Runde seine Golferfolge Revue passieren. Im zugehörigen Shop kann sich die Spielerin oder der Spieler für allfällige Erfolgserlebnisse mit neuer Golf-ausrüstung belohnen – oder den Frust kompensieren...

Neben der fantastischen Lage sind die gehobene Gastronomie und das erlesene Ambiente auch eine besondere Attraktion für Geschäftsanlässe, Familien-Events, Jubiläen und Hochzeiten. Golf Sempachersee verfügt über zwei voll ausgestattete Säle für je bis zu 200 Gäste. Dank den Trennwänden entstehen einzelne Seminarräume für Workshops, Meetings oder kleinere Events. Die Bankette sind ein wichtiger Bestandteil für die Gastronomiebetriebe, welche selbsttragend sind. Bis zu 40 Hochzeiten während

den neun geöffneten Monaten finden auf Golf Sempachersee statt.

Unabhängig davon, ob man sich auf Golf Sempachersee oder Golf Kyburg und ab Sommer 2018 auf Golf Saint Apollinaire befindet – die erstklassige Gastronomie findet man in allen drei Golf Resorts. In Konkurrenz mit lokalen Restaurants sieht sich Golf-Unternehmer Daniel Weber allerdings nicht: «Obwohl wir auch für Nichtmitglieder offen sind, scheint bei den externen Gästen noch eine Hemmschwelle zu bestehen. Wir sind nicht eine Alternative, sondern eine Ergänzung zum 'Rössli' oder zur 'Krone' im Dorf.»

### Gepflegte Kaffeekultur

Daniel Weber ist diplomierte Ingenieur ETH Msc mit Passion für das Gute. Seine Leidenschaft für erlesene kulinarische Köstlichkeiten schliesst seine Liebe zum Kaffee ein. Wer sein Kaffee-Herz erobert hat, dem bleibt er treu. So verbindet ihn mit René Vesti, Inhaber und Geschäftsführer der caffè Don George Gourmet-rösterei AG (Untervaz), und der Hochstrasser AG (Luzern), seit

## Gastronomie



Der Kaffee-Genuss fährt mit: Während der viertägigen Turniers der European Challenge Tour der Golf-Professionals auf der Anlage Golf Sempachersee war auch das geniale Coffee-Mobil «Caffè Piaggio» der Hochstrasser AG und der caffè Don George Gourmetrösterei AG unterwegs und sorgte für gehobenen Kaffeegenuss während eines Breaks.



bald 20 Jahren eine vertrauensvolle Geschäftsbeziehung. In allen Betrieben von Golf-Unternehmer Daniel Weber kommen die Don George Röstkaffee-Mischungen zum Einsatz. Als «Kaffeequalität im Highend-Bereich» bezeichnet der Golfclub-Eigentümer diese Produkte und setzt bei den Kaffeemaschinen auf die Vollautomaten der Franke Kaffeemaschinen AG (Aarburg), mit welcher erst kürzlich ein neuer Vertrag abgeschlossen wurde. Er hat mit der Kombination von caffè Don George Gourmetrösterei AG und der Franke Kaffeemaschinen AG eine optimale Kaffeeausschank-Infrastruktur gefunden, die selbst bei intensivem Bankett-Betrieb hervorragende Qualität zeitgerecht gewährleistet.

Für Kaffee-Unternehmer René Vesti sind folgende drei Faktoren für eine ausgezeichnete Qualität in der Kaffeetasse entscheidend:

- ▶ Qualitativ ausgezeichnete Rohware
- ▶ Langzeit-Trommelröstung
- ▶ Ausschank bzw. Einstellung und regelmässige Überprüfung der Kaffeemaschine

«Es ist ein laufender Prozess, welcher für eine optimale Kaffeequalität verantwortlich ist: Jede neue Kaffeemaschine und jede

## Zwei Unternehmer vom selben Schlag

Daniel Weber und René Vesti sind Unternehmer vom selben Schlag: Harte, aber faire Verhandlungen mit kurzen Entscheidungswegen prägen die Geschäftsbeziehung und werden beiderseits geschätzt. Beide Unternehmer führen mehrere Firmen, die sich auch durch langjährige Mitarbeitende auszeichnen. Einig sind sich beide in einem: «Unsere Unternehmen differenzieren sich durch Schnelligkeit und Flexibilität. Ein Entscheid bleibt ein Entscheid, und die Geschäftsbeziehung ist durch Ehrlichkeit geprägt.»

So wie Daniel Weber steht auch René Vesti mehreren Unternehmen als CEO vor. Dennoch pflegt er sowohl zu seinen Kaffeehändlern als auch zu seinen Kunden eine enge und persönliche Beziehung. So war «Don George» René Vesti während des Swiss Challenge Turniers selbstverständlich vor Ort und sorgte auch im Halfway House mit seinem mobilen Kaffee-Piaggio für Koffeinstärkung der feinsten Art. Während des Abschlags gilt allerdings auch für die Kaffeevollautomaten die «Please quiet»-Anzeige der Turnierhelfer.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft seit mehr als 20 Jahren: Golf-Unternehmer Daniel Weber (rechts) und Kaffeeunternehmer René Vesti vor dem Clubhaus des Golf Resorts Sempachersee.

neue Rohkaffee-Ernte erfordern ein erneutes Justieren der Einstellungen», erklärt René Vesti gegenüber GOURMET.

Für die Wahl von hervorragender Rohware ist unter anderem André Strittmatter, Röstmeister bei der Hochstrasser AG und Schweizer Brewers Cup Meister 2016, verantwortlich. Er degustiert direkt vor Ort bei den südamerikanischen Kaffeehändlern. Zurück in der Schweiz leitet er den Röstprozess: Entstaubte und gereinigte Kaffeebohnen gelangen nach speziell rezeptierten Bohnenmischungen in die beiden Trommelröster. 14 bis 16 Minuten dauert der Röstprozess bei 180 Grad für 250 Kilogramm Kaffeebohnen. Wetter, Luftdruck, Temperatur und die Kaffeebohnenorte berücksichtigt er dabei ebenfalls und kontrolliert anhand des Computers das Röstprofil.