

VIP LOUNGE



Ein starkes Team: Organisator Gerhard Pils dankt seiner rechten Hand Pascal Weisang für die tolle Unterstützung.



Die Partner von Golf & Sail 2010 (v. l.): Fritz Hubauer (Wettfahrleiter), Kurt Ludwig Müller (Präsident des Union Yachtclub Attersee), Walter Watzinger (Geschäftsführer Golfclub Attersee-Traunsee), Organisator und Titelverteidiger Gerhard Pils (Geschäftsführer BMW Austria) mit dem Golf & Sail-Wanderpokal und SN-Herausgeber Max Dasch.



Stärkung gab es für die Golfer und Segler unter anderem beim Weißwurstfrühstück (o.) und beim gelungenen Gala-Dinner.

Vom opulenten Weißwurst-Frühstück zum exklusiven Gala-Dinner

Abseits von des Greens und Segelbooten herrschte bei Golf & Sail beste Stimmung. Am Samstagmorgen wurden die Teilnehmer mit einer Sonderausgabe der „Salzburger Nachrichten“ begrüßt. Danach ging es zum gemütlichen Kennenlernen und Plaudern ins Clubhaus, wo ein zünftiges Weißwurst-Frühstück wartete.

Nach der obligaten Steuermannsbesprechung begaben sich alle Teilnehmer auf ihre Segelboote und trotzten so gut es ging der Kälte, dem Regen und der Flaute auf dem Attersee. Der Stimmung tat dies aber keinen Abbruch: Bestens gelaunt trafen die achtzehn Teams am Abend nach der Wettfahrt beim Gala-Dinner im Yachtclub ein und genossen

gemeinsam ein exklusives Golf & Sail-Drei-Gänge-Menü von Spitzenkoch Yves Weisang.

Organisator und Titelverteidiger Gerhard Pils freute sich in seiner Rede über die gelungene Verknüpfung von Golf und Segeln. Beide Sportarten seien nicht nur businessaffin, sondern vor allem auch ästhetisch, sagte der BMW-Austria-Chef und spielte damit auf die Segel im Wind und den Abschlag auf dem Fairway an.

Die Golfer und Segler ließen den Abend danach bei Köstlichkeiten aus Küche und Weinkeller ausklingen und genossen über die Snap-News-Monitore die schönsten Bilder des Segel-Tages.



Golf und Segeln als Hauben-Menü

Hochgenuss. Maître Yves Weisang begeisterte die Golfer und Segler beim samstäglichem Galaabend mit einem „Golf & Sail Menü“.

ATTERSEE (SN). „Bodenständig“ nennt der Maître des Union Yachtclubs Attersee sein Menü – dabei waren die drei Golf & Sail-Gänge eher kulinarische Überflieger: Auf die Kürbis-Marille-Suppe mit Ingwer-Schaum und Blätterteig-Prosciutto-Stangerl folgte eine bei Niedertemperatur gegarte Beiriedschmitte auf Rotwein-Jus mit Polenta, frisch gebratenen Steinpilzen und Spinat. Krönender Abschluss war ein Duett aus einem Savarin mit Mascarpone-Mousse und Waldbeeren sowie einer Mandel-Ribisel-Schnitte mit knuspriger Eischneehaube.

Dass den Gästen beim Galaabend im Yachtclub Küche auf Hauben-Niveau geboten wurde, ist kein Zufall: Maître Yves Weisang ist seit 30 Jahren als Gourmetkoch bekannt und erkochte sich im Stiftskeller Mattsee und im Fischerstüberl seine Gault-Millau-Haube. Seine Spezialität ist der Flammenkuchen aus seiner Heimat, dem Elsass (siehe Tipp rechts).

Das Yachtclub-Restaurant betreibt der Segel-Fan („Wir haben Verständnis, wenn jemand seine Reservierung nicht einhalten kann, weil es plötzlich Wind gibt“) von Mitte April bis Oktober. Dann arbeitet die ganze Familie mit – seine Gattin ist als „Seele des Hauses“ überall am Werk, Sohn Pascal kümmert sich um die Geschäftsführung, Sohn Dominik arbeitet als Segellehrer und in der Bar. „Wir sind nur stark, weil wir alle am gleichen Strang ziehen und eng zusammenarbeiten“, sagt der Maître. Das ist auch nötig – im Sommer macht das kleine Team rund 500 bis 600 Essen am Tag.

Im Winter kocht Weisang nur privat, organisiert Feiern und gibt Kurse – vor allem für das Kochen von Süßwasserfischen, seiner Leidenschaft.

Tipp: Im Februar gibt Maître Weisang gemeinsam mit dem Mentalisten Manuel Horeth ein Buch der „Magischen Küche“ heraus. Inhalt: „Kochen mit allen Sinnen, verblüffenden Tricks und überraschenden Effekten.“



Maître Yves Weisang zauberte gemeinsam mit Jungkoch Martin ein tolles „Golf & Sail“-Menü. Bild: SN

Tipp vom Maître

Elsässer Flammenkuchen

„Gemacht wurde der Teig des Flammenkuchens – so wie heute – aus Mehl, Öl und Salz. Der Teig musste schon damals hauchdünn sein, damit alles schön knusprig wird. Darauf strich man Topfen bzw. eine Creme Fraîche mit Zwiebel und Speck. Danach kam die Mischung ins Rohr. Aufgrund der Flammen rundum entstand der Name Flammenkuchen. Heute lässt man den Kuchen am besten zirka sieben bis acht Minuten im Alublech auf 250 Grad im Backrohr. Als Extra gibt es bei mir noch etwas Käse – zum Beispiel Emmentaler – oben drauf, der Flammenkuchen wird damit gratiniert. Das schmeckt noch besser und sieht gut aus.“

Die Streichmasse macht Maître Yves aus Creme Fraîche, Salz, Pfeffer, Muskatnuss sowie etwas Ei und Mehl zum Binden. Die Zwiebel werden fein geschnitten, der Speck gewürfelt. Getränketipp: Ein Glas Weißwein oder ein kleines Bier.



Salzburger Nachrichten
www.salzburger.com



YACHTWORKS
YACHT & BOAT SERVICE

