

VORGESTELLT: DIE ÖSTERREICHISCHE GOLFCLUB-GASTRONOMIE



IM GOLFCLUB
REGAU-ATTERSEE-
TRAUNSEE



Die neue Qualität der Golfclub-Gastronomie in Österreich ist unter Kennern schon lange kein Geheimnis mehr. Dass sie inzwischen Maßstäbe setzt, davon lässt sich auch ExtraGolf & Reisen-Redakteurin Barbara Behrendt immer wieder auf ihren kulinarischen Golfreisen überzeugen: Neben der stilvollen Genuss-Destination verbindet die Golfclub-Gastronomie sportliche Leidenschaft mit regionaler Kulinarik, schafft Atmosphäre und macht den Aufenthalt im Club zu einem ganzheitlichen Erlebnis. Genau dieses Konzept setzt auch Küchenchefin Vanesa Vukovic (33) im Restaurant des Golfclubs Regau-Attersee-Traunsee „Treffmoment“ um.

Vanesa ist bereits seit vier Jahren Chef in der Golfclub-Gastronomie eines Clubs, dessen 18-Loch-Anlage in die wunderschöne Landschaft des nördlichen Salzkammergutes eingebettet ist. Der Platz wurde 2006 errichtet, 2015 folgte der Bau des architektonisch eindrucksvollen Clubhauses. Und genau hier ist der „Treffmoment“ zuhause. Die großartige Aussicht von über die Spielbahnen hinweg bis ins Voralpenland und die moderne Einrichtung machen besonders nach einer erfolgreichen Runde Gusto, auf das, was Vanesa auf den Tisch bringt: Ob ein entspanntes Frühstück vor dem Tee-Off, einen leichten Lunch auf der Terrasse oder ein stilvolles Abendessen nach einem Turnier, Vanesa wird den hohen Ansprüchen an die Golfclub-Gastronomie in jeder Hinsicht gerecht.

Ganz besonders pflegt sie die kulinarische Vielfalt der kroatischen Küche, wo ihre Wurzeln sind: Ihre Mutter ist Kroatin, ihr Vater Bosnier, der übrigens lange Clubwirt im GC Mittersill und GC Donau war, und geboren ist Vanesa in Deutschland, wo sie auch ihre Ausbildung zur Köchin absolvierte. So schwärmen Clubmitglieder immer wieder von ihrem „Signature Dish“, einer Fischplatte ab zwei Personen und vom Baby-Calamari mit Kartoffeln und Blattspinat. „Die Golfclub-Gastronomie hat sich stark verändert. Gäste erwarten heute Frische, Regionalität und Qualität auf Restaurantniveau – gleichzeitig aber auch eine entspannte Atmosphäre. Genau diese Kombination macht die Arbeit in einem Golfclub so besonders“, erzählt Vanesa. Das heißt aber nicht, dass auch Würstl mit Brot auf der „Treffmoment“-Karte stehen.

Auch die Clubgastronomie im GC Regau-Attersee-Traunsee befindet sich im Wandel:

Neben den Clubmitgliedern empfängt Vanesa gerne externe Gäste und Familien, die eine Location für ein Fest suchen. Gerade in Österreich, wo Kulinarik traditionell einen hohen Stellenwert besitzt, entsteht dadurch ein Angebot, das auch Nichtgolfer und -golferinnen begeistert.

Die Saison dauert im Golfclub Regau von März bis Ende November. Und wenn in der Hauptsaison bis zu zehn Turniere im Monat anstehen, dann sind Vanesa und ihr Team ganz schön gefordert. Den Abschluss setzt das traditionelle Gansl-Essen, das sich auch in Regau zu einem beliebten gesellschaftlichen Highlight entwickelt hat. Für Küchenchefin Vanesa gehört es zu den schönsten kulinarischen Traditionen des Jahres: „Ein Gansl-Essen im Golfclub verbindet Genuss, Geselligkeit und Gastfreundschaft auf besondere Weise.“

Die Saison dauert im Golfclub Regau von März bis Ende November. Und wenn in der Hauptsaison bis zu zehn Turniere im Monat anstehen, dann sind Vanesa und ihr Team ganz schön gefordert. Den Abschluss setzt das traditionelle Gansl-Essen, das sich auch in Regau zu einem beliebten gesellschaftlichen Highlight entwickelt hat. Für Küchenchefin Vanesa gehört es zu den schönsten kulinarischen Traditionen des Jahres: „Ein Gansl-Essen im Golfclub verbindet Genuss, Geselligkeit und Gastfreundschaft auf besondere Weise.“

