

Stormarn

Nachrichten Sport

SEIRE

04.08.16

Im Glinder Golf-Club gibt's Entspannung zum Dessert

Von Imke Kuhlmann



Serie: "Genuss im Grünen". Das Abendblatt stellt die Gastronomie-Angebote Stormarner Golf-Clubs vor. Heute: Golf-Club Gut Glinde.

Glinde. Peter Schädlich ist der Chefkoch im Clubrestaurant Gut Glinde. Seine deutsche Küche ist so beliebt, dass er sie bereits in die USA exportiert hat. Vor einem Jahr hat sich Schädlich eine Auszeit genommen und mit einem Freund ein

deutsches Restaurant in Wisconsin aufgebaut. Rotkohl, Gulasch, Kohlrouladen und Eisbein stehen dort jetzt auf der Speisekarte. Seit sechs Jahren ist der 31-Jährige im Golfclub Gut Glinde Herr der Töpfe. "Der Salat mit Putenstreifen in asiatischer Sauce lockt nicht nur Clubmitglieder an", sagt der gelernte Koch.



Peter Schädlich (31) ist Chefkoch im Restaurant des Golf-Clubs Gut Glinde
Foto: Imke Kuhlmann / HA

Auch die Geschichte des Golfclubs ist eine besondere. Der Landwirt Jens Lessau entschied sich 2002, seinen landwirtschaftlichen Betrieb zu erweitern – das Ergebnis: ein Golf-Club. Was zuerst nur ein Übungsgelände war, ist nun ein Golfclub mit 27 Löchern. Mittendrin das Clubrestaurant. Der ehemalige Kälberstall mit 90 Sitzplätzen im Innenbereich und 110 Sitzplätzen auf

der Veranda und Terrasse ist auch der ideale Platz für einen Mittagstisch. Für 8,90 Euro wird täglich bis 16 Uhr ein Zwei-Gänge-Menü serviert. Da stehen auch schon mal die Klassiker wie Cordon Bleu oder Nürnberger Rostbratwürstchen auf der Karte. Doch auch das Roastbeef für 15,20 Euro mit Bratkartoffeln und Tomate mit Mozzarella für 8,90 Euro sind auf der Hitliste der Speisekarte ganz oben zu finden. Dazu ein alkoholfreies Hefeweizen, lecker.

Chefkoch hat Erfahrungen im Atlantic gesammelt

"Eigentlich sind Desserts meine Spezialität", so der Küchenchef. Die doppelte Mousse-au-chocolat-Torte kommt besonders gut an. Sie wurde übrigens nicht nach Amerika exportiert. Peter Schädlich hat seine Erfahrungen unter anderem im bekannten Hamburger Hotel Atlantic gemacht.



Die Rumkugeln sind selbst gemacht und gehören zu den Klassikern
Foto: Imke Kuhlmann / HA

Die Zutaten kommen meist vom Bauern um die Ecke, alles ist frisch und nicht aus Massenproduktion. Das wissen auch Ingolf Stupning und Michael Sparr zu schätzen. "Wir treffen uns gern hier, eine gute Gastronomie, vernünftige Preise und alles ist frisch", so Sparr, der selber kein Golf spielt.

Peter Schädlich hat es nicht bereut, zu seinen deutschen Wurzeln zurückzukehren, im Golfclub Gut Glinde ist er mit

Herz und Seele Koch und das nicht nur für Clubmitglieder. Der Mittagstisch auf der Terrasse mit Blick auf die Fairways unter großen gemütlichen Sonnenschirmen lässt den Rest des Arbeitstages gleich leichter von der Hand gehen.