

Kunstgalerie

[metaslider id="6481"]

Golfclub Engelberg Titlis

Diesen Golfplatz haben wir im Rahmen eines „golf and travel“ Golftunieres gespielt. Weil die Anreise und Spielen an einem Tag nicht möglich war haben wir in Engelberg im Hotel Bänklialp *** übernachtet.

Lassen Sie sich von der fröhlichen, heimischen Atmosphäre dieses Hauses anstecken und von der hervorragenden Küche überraschen.

Ankommen, abschalten und den Alltag vergessen. Das war auch unser Ziel.

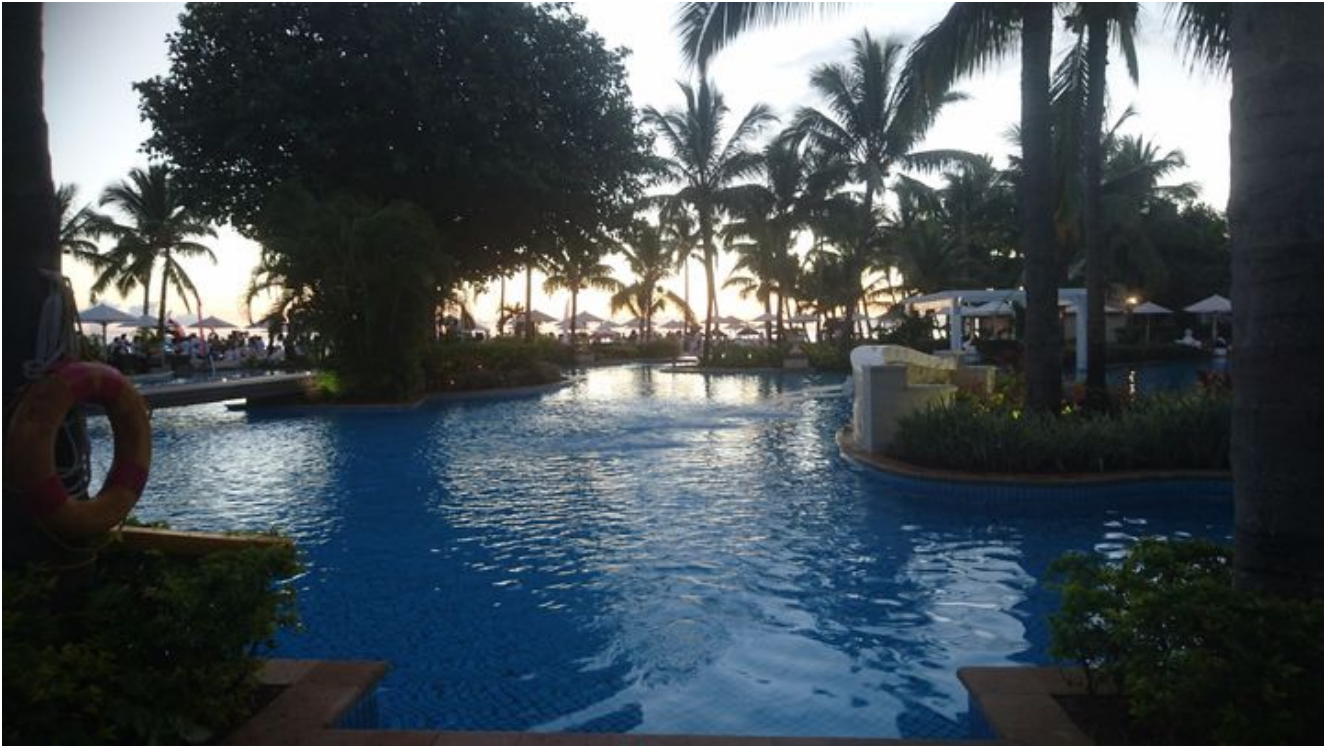
Am nächsten Tag spielten wir dann den Golfplatz des Golfclubs Engelberg Titlis. Dieser Golfplatz ist in doppelter Hinsicht ein Erlebnis: Das einzigartige Bergpanorama ergänzt sich mit den golferischen Herausforderungen zu einer einmaligen Kombination von Sport und Natur. Aus diesem Turnier resultierte ein Swiss Golf Traveler Bag und ein Kasten Bier.



Mauritius Reise





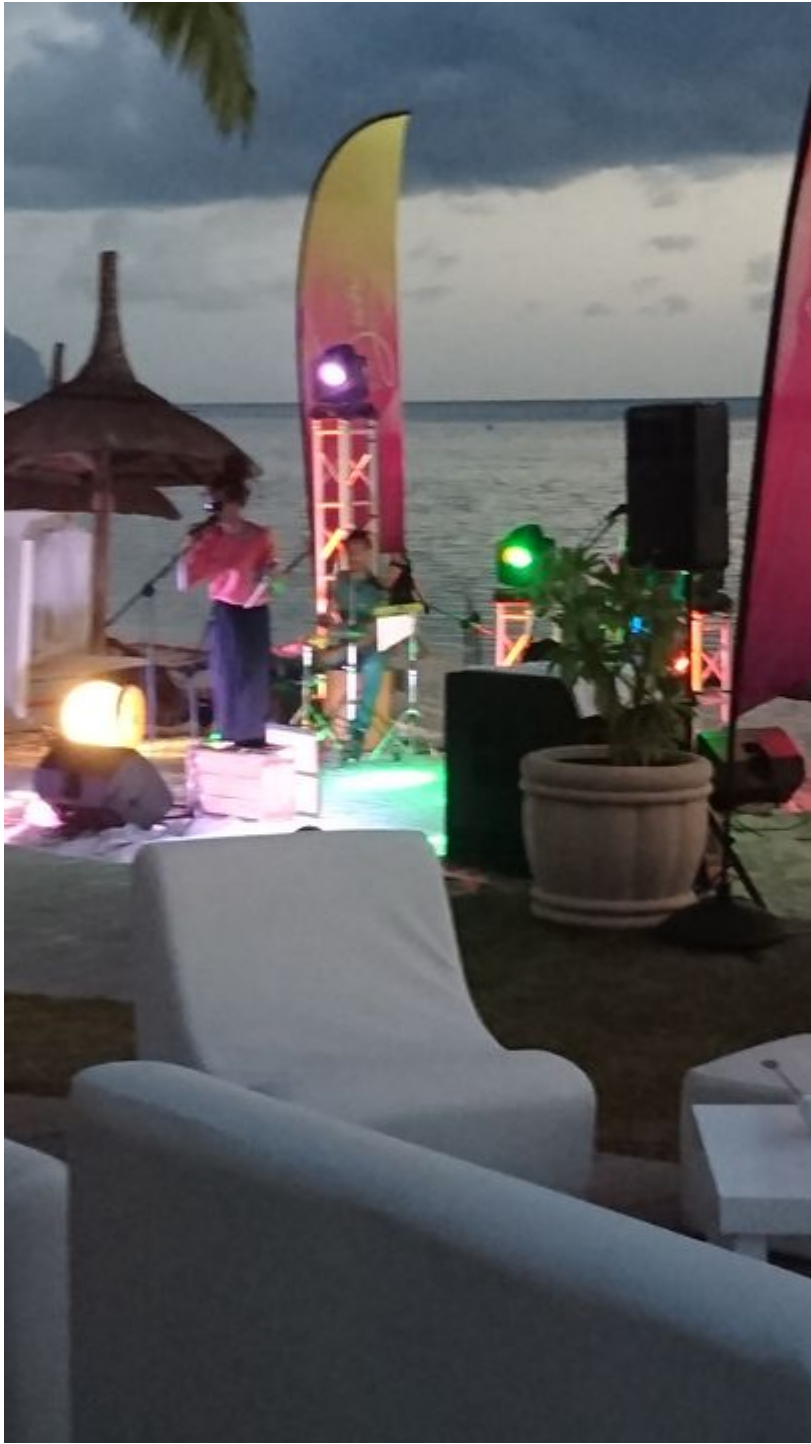






















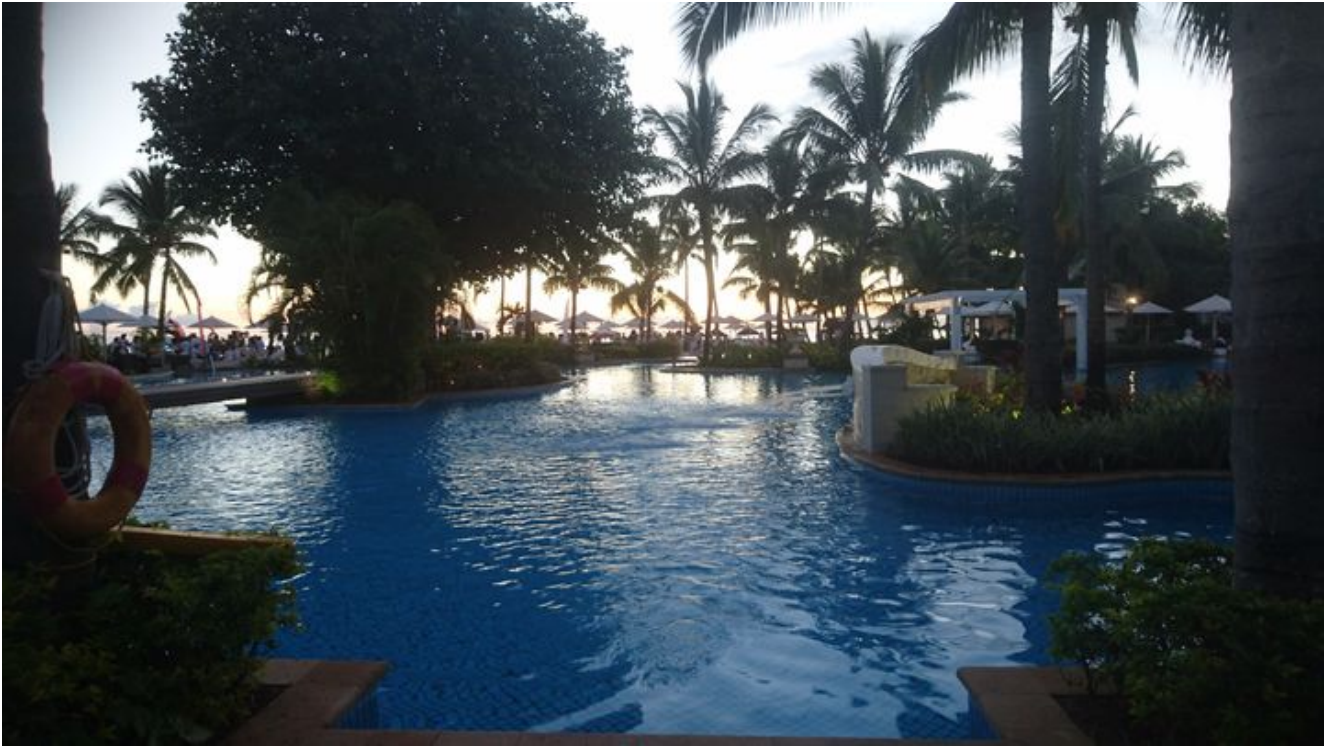
















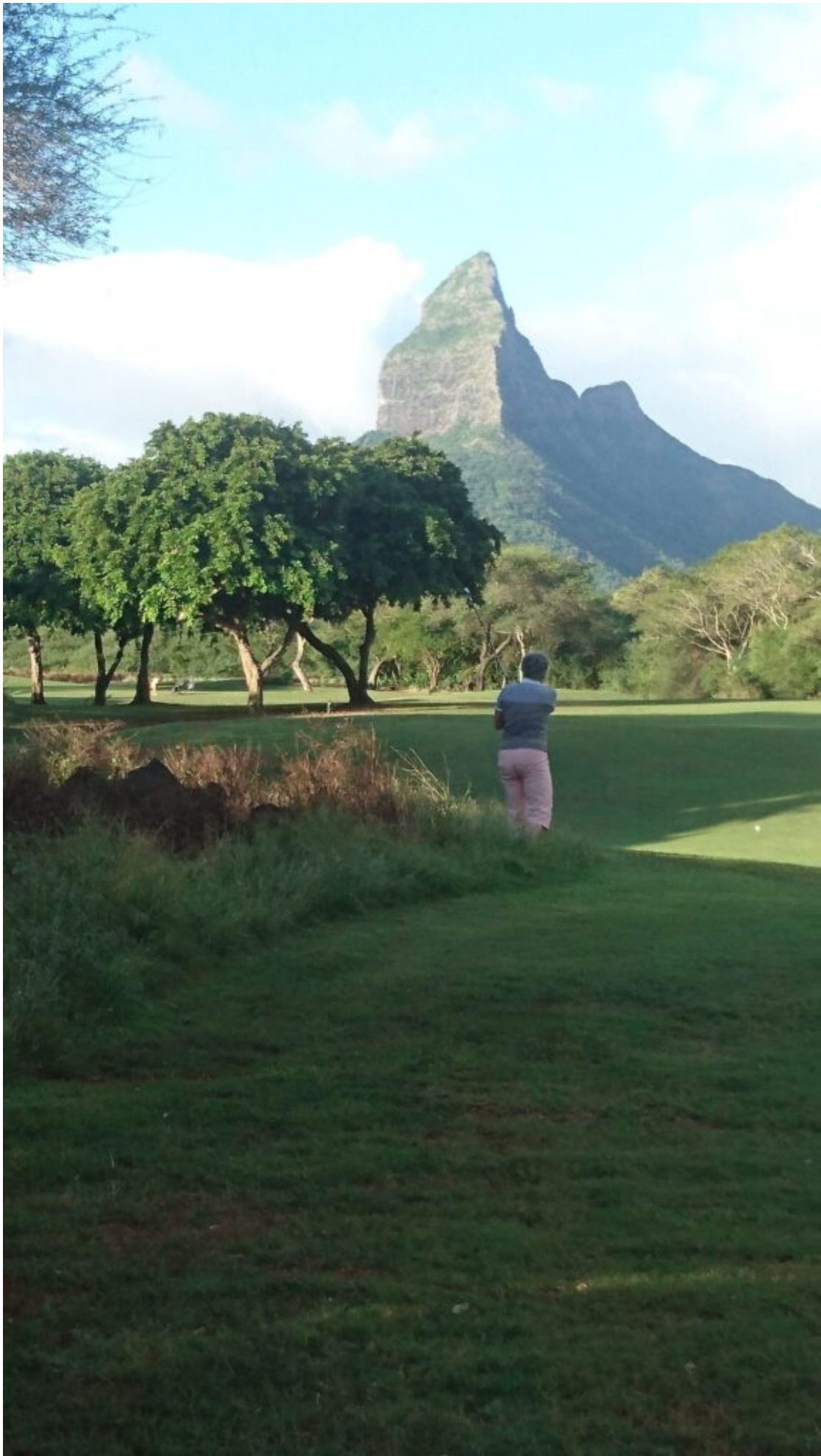


























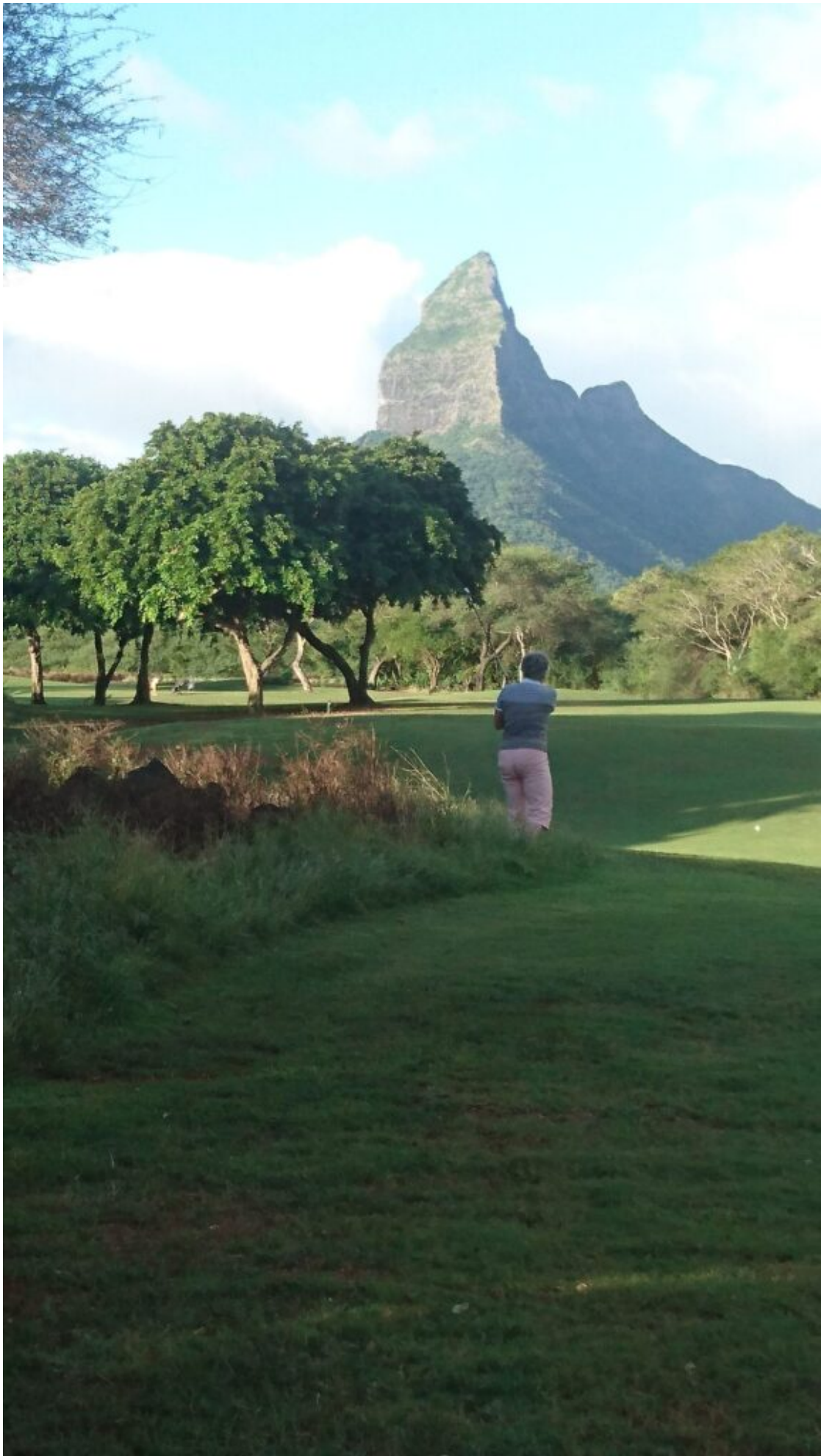












Alpin Golf Brand

Alpin Golf- die ultimative Herausforderung









Golf Club Buna Vista Golf Sagogn.

Die Golfanlage der Golf Sagogn-Schluein AG lädt ein zum Verweilen. Der 18 Loch Golfplatz, die Driving Range mit Rasen- und Mattenabschlägen, das Putting-Green, der Pitching- und Chipping-Bereich und das schöne Clubhaus sind harmonisch in die Naturräume des jungen Rheins eingepasst und bieten eine wunderbare Fernsicht auf das Alpenpanorama von Laax bis Ilanz und hinauf in Richtung Oberalp-Pass. Schöne Aussichten heisst auf Rätoromanisch Buna Vista. So heisst auch der Golf Club Buna Vista Golf Sagogn.

Mit knapp 750 m ü. M. ist die Anlage nicht alpin. Die Spielsaison dauert normalerweise von Anfang April bis Anfang November.

Buna Vista Golf Sagogn ist von Chur in weniger als 30 Minuten erreichbar, von Flims/Laax in 8 bis 12 Minuten und von Ilanz in 7 Minuten.

- [Zum 18 Loch Golfplatz und Platzbescrieb](#)
- [Die Entstehungsgeschichte](#)
- [Geniessen im Restaurant Vista](#)





Texte von Website Golf Club Buna Vista Golf Sagogn.

Golfplatz Gonten

Appenzeller Golfplatz Gonten. Eingebettet in die reizvolle Hügellandschaft mit dem prächtigen Alpstein im Hintergrund bietet unser 18-Loch Golfplatz ein ganz besonderes Sport- und Naturerlebnis.

[Golf Gonten AG](#)

Golfplatz · Kaustrasse 1

CH-9108 Gontenbad

T + 41 71 795 40 60

pro@golfplatz.ch

Rindskotelett mit herzhaften Kartoffeln-Waffeln



Das Rinderkotelett, auch Côte de Boef genannt, wird aus der 8. bis 12. Rippe des Rinds zwischen Nacken und Roastbeef, geschnitten. Es besteht aus drei wesentlichen Komponenten: Fleisch, Fett und Knochen. Das Rindskotelett kann in der Pfanne gebraten oder im Ofen niedergegart werden. Am besten schmeckt es mir zubereitet auf dem Grill. Aber jedes Rindskotelett, wenn es richtig zubereitet wird, ist immer ein Genuss.

Zubereitung Rindskotelett

Wichtig: Holen Sie das Kotelett schon ein bis zwei Stunden aus dem Kühlschrank und lassen es offen auf einem Teller langsam Zimmertemperatur annehmen. Direkt vom Kühlschrank auf den Grill ist ein „no go“. Kaltes Fleisch gart auf dem Grill innen langsamer als aussen und die Gefahr besteht, dass das Fleischstück aussen anbrennt bis es gar ist.

Die Geschmäcker gehen beim Vorbereiten des Fleisches bekanntlich auseinander. Eine wirkliche Marinade braucht ein Rindskotelett nicht. Ich persönlich bevorzuge etwas Olivenöl, ein Brise Steakgewürz, ein paar Spritzer Worcestershire-Sauce und etwas Pfeffer aus der Mühle. Bepinsle das Fleisch mit dieser Mischung und lasse es etwa eine Stunde einwirken.

Bereiten Sie den Grill vor für eine perfekte Glut. Wenn Sie Holzkohle verwenden, sollten die Kohlen hellrot glühen und eine leichte hellgraue Schicht anzeigen.

Dann kann es losgehen. Als Alternative nehme ich auch genügend Buchenholz oder Kirschbaumholz um eine schöne Glut zu bekommen. Das Fleisch bekommt dadurch auch einen leichten Rauchgeschmack.

Grillieren

Legen Sie die Koteletts auf und grillieren Sie von beiden Seiten ca. 2½-3 Minuten direkt über der Glut. Dabei wende ich die Koteletts jede Minute, damit sie von beiden Seiten gut angebraten werden und dadurch innen saftig bleiben. Danach das Grillgut weg von der direkten Hitze an den Rand, oder beim Schmoker in die Kammer legen und niedergaren. Prüfen Sie die Kerntemperatur nach ca 2-3 Minuten mit einem entsprechenden Gerät. Nehmen Sie die Koteletts bei einer **Kerntemperatur von 50-54°C** vom Grill, wickeln sie in Alufolie und lassen sie auf einem vorgewärmten Teller ca. 10 Minuten ruhen, damit der

Fleischsaft aufhört zu zirkulieren und beim Anschnitt nicht herausläuft

Richten Sie die Rindskoteletts mit den Kartoffelwaffeln und dem Salat an.

Bei Bedarf das Kotelett mit einer Gewürzmischung abschmecken.

Zutaten Koteletts

1 Rindskotelett ca 4-5 cm dick pro Person

welches mindestens 3 Wochen abgehangen ist, eine schöne Marmorierung hat und einen Fettrand aufweist.

- Olivenöl
- Worcestershire-Sauce
- Steakgewürzmischung
- Pfeffer aus der Mühle

≡

Zutaten Kartoffel-Waffeln

für ca. 8 Waffeln

—

- 750 g Kartoffeln oder Süsskartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Eier
- 50g Mehl
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- 1 Handvoll gehackte Petersilie
- 1-2 feingekackte Knoblauchzehen
- Pflanzenöl zum Einfetten des Waffeleisens
- 1 Waffeleisen



Zubereitung Waffeln

- Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
- Die Kartoffeln schälen und fein raffeln
- Kartoffelmasse in ein Geschirrtuch geben und die Flüssigkeit herauspressen
- Zwiebeln, Kartoffelmasse und die restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren
- Das Waffeleisen einfetten und aufheizen
- Den Teig portionenweise fünf bis sieben Minuten ausbacken
- Sofort warm essen
- oder in einer Schüssel abkühlen lassen und später auf dem Grill fertig rösten.

Dazu passt hervorragend rassiger Nüssli- oder Blattsalat, gemischt mit frischen Tomaten.

Meine Erfahrung mit Golflaser

Im letzten Jahr habe ich meinen Laserentfernungsmesser verloren. Nachdem ich danach für die Ermittlung der Entfernungen auf dem Golfplatz meist mein Smartphone mit entsprechender Software genutzt habe, merkte ich wie einfach es doch wäre mit einem Laser die exakte Entfernung zu messen. Denn bei der Messung per Smartphone gibt es meist doch schnell mal einige Meter Distanzfehler (Stand Fahne).

Schnell habe ich das gute Angebot gefunden bei [Golflaser](#) . Mein neuer Golflaser Birdie 1300 SLOPE black hat mich sehr positiv überrascht. Es sind Welten gegenüber meinen alten Gerät. Der Golflaser [Birdie 1300 SLOPE black](#) ist einfach zu

bedienen. z.B.



Alle benötigten Knöpfe sind gut angebracht, so dass eine einfache Bedienung gewährleistet ist. Das Okular kann durch Drehen entsprechend der eigenen Sehschärfe eingestellt werden. Man kann ihn also bei Fehlsichtigkeit auch ohne Brille nutzen. Der **FlagFinder** erleichtert das Erfassen der Fahne deutlich, denn er differenziert zwischen Hintergrund und tatsächliches Ziel. Diese Technologie hilft, die Fahne leicht zu treffen, selbst wenn sich Bäume oder Büsche hinter dem Grün befinden. Allerdings gilt es zu beachten, dass eine unruhige Haltung zu Fehlmessungen führen kann, da evtl. doch ein dahinter stehender Baum angepeilt wurde. Selten benötige ich noch eine zweite oder dritte Messung. Seit her messe ich die Distanz nur noch mit meinem Birdie. Der Birdie ist der Allrounder. Er ist handlich, schnell und zuverlässig. Er verfügt über die wichtigen Funktionen FlagFinder, Scanmodus und **vibriert bei Zielerfassung**. Die Fahne misst er aus bis zu 300m problemlos.



Nach mehreren Runden mit dem Birdie 1300 Slope- kostete mich weniger als 170€- möchte ich das Gerät auch nicht mehr missen. Ob es wirklich eine Genauigkeit von 1 Meter hat, kann ich nicht wirklich nachprüfen. Die Vergleiche mit diversen GPS Rangefindern zeigt aber, dass der Golflaser ziemlich genau ist. Mittlerweile denke ich auch, dass ich von nun an immer zwei Geräte – GPS und Laser – nutzen werden und somit die Vorteile beider Varianten nutze. Die GPS Entfernungsmesser sind immer dann hilfreich, wenn sich kein Ziel direkt anvisieren lässt. Der Golflaser zeigt seine Stärke, wenn man die genaue Entfernung zum Flaggenstock ermitteln will. Hier bietet ein GPS in der Regel nur annähernd gute Werte, da man selbst noch die Entfernung der Fahne von Grünanfang, -mitte oder -ende schätzen muss. Bei großen Grüns kann dies durchaus schon mal ein Unterschied in der Schlägerwahl bedeuten.

Habt ihr auch Entfernungsmesser im Einsatz? Wie sind denn eure Erfahrungen?

Fotos von Hersteller Golflaser.

Tortilla

Tortilla ist ein spanisches Nationalgericht



Schmeckt vorzüglich mit einem frischen Salat. Kann auch kalt verzehrt werden.

Eine **Tortilla** ist ein spanisches Omelett aus Eiern mit Kartoffeln und Zwiebeln. Sie wird zur Unterscheidung von der *Tortilla francesa*, die keine Kartoffeln enthält, als *Tortilla española* oder *Tortilla de patatas* (Kartoffel-Tortilla) bezeichnet. Sie ist nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen mexikanischen Fladenbrot.

Durch die landesweite Verbreitung dieses Gerichtes und die einfache Zubereitung kann sie neben der Paella und der Gazpacho als spanisches Nationalgericht angesehen werden. Während die Paella vor allem verbreitet ist, weil sie von Touristen als Nationalgericht erwartet wird (aber eigentlich ein valenzianisches Gericht ist), ist die Tortilla bei Einheimischen in ganz Spanien bekannt und wird auch abgepackt in Supermärkten angeboten.

Wikipedia

Zubereitung

1.

Kartoffeln und Zwiebeln in feine Streifen schneiden (wenn gewünscht auf die Paprikaschoten).



Kartoffel und Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen und in viel Olivenöl bei kleiner Hitze während etwa 30 Minuten weich kochen.



2.

Kartoffelmasse in ein Sieb geben, Öl abfliessen lassen und eventuell für die nächste Tortilla beiseite stellen. Masse etwas abkühlen lassen.

3.

Eier verquirlen und mit der Kartoffelmasse gut vermengen. Abschmecken.

4.

Teflonpfanne mit ein wenig Olivenöl auf mittlerer Hitze erwärmen, Tortillamasse beifügen. Anfangs wenig umrühren., dann bei niedriger Hitze stocken lassen.

Zutaten

500g festkochende Kartoffeln

450g Zwiebeln

9 Eier

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Backen 30 Minuten

Je nach Vorliebe können Sie rote und grüne Paprikaschoten in feinen Streifen dazugeben. Die ist auch meine Lieblings Variante.

5.

Wenn sich die Tortilla langsam verfestigt, mit Hilfe eines Tellers wenden und auf der anderen Seite langsam zur gewünschten Festigkeit fertig garen. In Spanien mag man es, wenn in der Mitte eine kleine, weiche Schicht ist.



Ofen Forelle

Ganze Forellen mit Kräutern

Forellen frisch aus dem Bodensee bekommt nur direkt beim Fischer. Ich kaufe diese, wenn ich in Unteruhldingen zu Besuch bin beim Fischer Knoblauch in Unteruhldingen wo ich garantiert frische Bodenseefische erhalte. Und dies zu sehr günstigen Preisen. Den Fischladen findet man hinter dem Fischimbiss-Stand an der Poststrasse 7.

Zubereitung

Die Fische ca. 1 Stunde aus dem Kühlschrank nehmen. Falls gefroren unbedingt langsam, am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Forellen innen und aussen kräftig kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Den Backofen auf 220 Grad Unter- und Oberhitze (Umluft 200 Grad) voheizen

Die Kartoffeln schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Ebenso die Rübli. Die Kartoffeln und Rüebli in eine Schüssel geben. Das Olivenöl sowie die Butter in kleinen Flocken begeben, alles mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und gut vermischen. Dann das ganze auf einem mit Backpapier belegten Ofenblech oder in einem grossen Bräter verteilen.

Die Rüebli und Kartoffeln im 200 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille ca.20-30 Minuten vorbacken.

Inzwischen die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und diese halbieren. Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden.

Zutaten für 2 Personen

300g Kartoffeln

300g Karotten/Rüebli

1 Esslöffel weiche Butter

1 Esslöffel Oliven Öl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 Zitronen

2 Knoblauchzehen

3-4 ganze Forellen, je nach Grösse, küchenfertig vorbereitet

je 3-4 Zweige Rosmarin, Thymian und Salbei

40 g Butter zum Backen der Forelle

Die Forellen innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bauchhöhle mit $\frac{1}{2}$ der Zitronenscheiben, dem Knoblauch und den Kräuterzweigen füllen. Einen Schnippsel Butter dazu reinlegen.

Nachdem die Kartoffeln und Rübli im Backofen gegart haben die Form herausnehmen und die Forellen hineinlegen. Die restlichen Zitronenscheiben darüber verteilen und die Forellen mit Butterflöckchen belegen. Die Forellen wieder in den Ofen zurückgeben und alles weitere 20 Minuten fertigbacken.

Fertig für auf den Tisch