



## Die Clubgastronomie ist ein Aushängeschild des GC Eifel e.V.

Ein Golfplatz kann so gut sein wie er will, wenn es am Service hapert oder die Gastronomie hinter dem guten Eindruck eines Golfplatzes zurückbleibt, tritt ein Gast mit einem unguuten Gefühl die Heimreise an. Aber auch ein Clubmitglied kann zurecht Wert darauflegen, nach einem Turnier, nach einer gepflegten Golfrunde, den Tag in der Clubgastronomie gesellig und kulinarisch ausklingen zu lassen.

Der Vorstand war insoweit voller Erwartung als es gelungen war, dass an anderer Stelle bereits erfolgreich gewesene Gastro Team um Hans-Rudolf Gessner, an den Golfclub Eifel e.V. zu binden. Die Startvoraussetzungen waren in Corona Zeiten mehr als schwierig. Alle Beteiligten haben sich bemüht, dem Gastro Team Gessner dennoch einen guten Start zu ermöglichen. Das ist dann im Verlauf der Clubsaison mehr als gelungen.

Das Gastro Team Gessner zeigte in der Folge was es kann und brillierte mit einer gleichbleibend guten Qualität an Essen und einem perfekten Service. Selbst in Stoßzeiten merkte man den Servicekräften den Stress nicht an. Sie brachten zügig zum Gast, was die Clubgastronomie an Küche und Keller zu bieten hat. Die Mitglieder waren begeistert und die zahlreichen Gäste waren und sind es ebenfalls. Das belegen etliche positive Rückmeldungen von golfspielenden Gästen auf der Anlage des GC Eifel e.V..

Ein Clubgastronom kann nicht nur von den Mitgliedern leben. Das gilt gerade für die Zeit außerhalb der Golfsaison, die in der Eifel durchaus länger dauern kann. Insoweit versteht es sich, dass sich ein Clubgastronom im GC Eifel e.V., auch über die Mitglieder hinaus, erfolgreich um Gäste bemüht, wollen die Mitglieder einen Gastronomen langfristig an den Club gebunden wissen. Die Clubverantwortlichen hat es insoweit gefreut, dass das Letztere zu gelingen scheint. Familienfeierlichkeiten finden in den Milan Stuben statt und nicht golfspielende Gäste finden sich ein, die das Angebot der Clubgastronomie im GC Eifel e.V. schätzen. Damit die Interessen der Clubmitglieder nicht zu kurz kommen, wird die Beköstigung größerer Gesellschaften durch das Gastro Team selbstverständlich mit der Clubleitung abgestimmt.

Ein Problem war in den letzten Wochen, bedingt durch das willkommen schöne Wetter, die eingeschränkte Kapazität der Clubterrasse. Um einen reibungslosen Ablauf dort zu gewährleisten, hat das Gastro Team auf Tischreservierungen auf der Terrasse gesetzt. Leider hat diese gut gemeinte Regelung, für alle Beteiligten entbehrliche Diskussionen verursacht. Tische wurden reserviert, wobei sie teilweise nicht oder sehr verspätet eingenommen wurden. Das Letztere kann auch dem Golfspielen geschuldet sein, weil in Stoßzeiten die Rundenzeit nicht wirklich genau bestimmbar ist. Wie auch immer. Den Gästen und Mitgliedern, die nicht reserviert hatten und draußen freie, reservierte Tische sahen, von den Servicekräften aber dann darauf hingewiesen werden mussten, dass die Tische auf der Terrasse reserviert waren, fehlte mitunter die Einsicht an den „freien Tischen“ nicht Platz nehmen zu können. Diskussionen und Reibungsverluste waren zwangsläufig. Das überlagerte in Einzelfällen das ansonsten sehr gute Miteinander zwischen Mitgliedern bzw. Gästen und dem Gastro Team Gessner.

In Absprache mit der Clubleitung wird daher künftig auf eine Tischreservierung auf der Terrasse verzichtet. Wenn die Terrasse künftig voll ist, muss der Gast und/oder das Mitglied im Innenbereich der Gastronomie Platz nehmen. Von der Regelung ausgenommen bleiben Turniere, wie Damen-, Herren- und Seniorengolf. Hier können und sollten die Reservierungen von den Captains oder dem Sportwart vorgenommen werden.

Die Clubleitung und das Gastro Team Gessner hoffen, dass das zunächst einmal ein guter Weg ist, der den guten Service und das gute Angebot der Clubgastronomie wieder ungetrübt in den Mittelpunkt rückt.

Mit sportlichem Gruß



Hans Montag  
(Präsident)