Olena Florens - ein Walzer im 3/4-Takt?

Was wie eine romantische Inszenierung eines Wiener Balletts tönt, ist der Name des exquisiten Olivenöls aus dem wunderschönen Apulien – Oliven von mehrhundertjährigen majestätisch knorrigen Bäumen, die berühmten «Oro Verde di Puglia».

Warum der Zusammenhang zwischen Golfen und Olivenöl? Die Sieger des epochalen Wettkampfes unter den drei teilnehmenden Golfclubs, durften je eine Flasche dieses Cuvées als Preis entgegen-nehmen. Eine tolle Idee mit einem grosszügigen Sponsoring.

Die gewieften Leser merken, dass weniger vom Golfen und mehr von Nebenschauplätzen geschrieben wird. Die Geschichte des Golfspielens an diesem Tag war rasch erzählt. Glück hatten die Flights, die früh starten konnten und am weitesten das Loch 14 erreichen durften. Leider wurden die hinteren Flights schnell Opfer der Wetterkapriolen. Dunkle Wolken am Horizont hatten es schon frühzeitig angekündigt, das Gewitter kam heftig und frühzeitig.

Man traf sich in der Ottilodge, etwas davon entfernt – unter den Bäumen – parkierten die Trolleys. Was für unsere zwei Senioren Ernst Markwalder und Hanspeter Jost friedlich begann, endete in Hektik und Chaos. Die letzten Krümel wurden noch aufgeputzt – die genau abgezählten Sandwiches waren schon lange weg – Kaffee getrunken und geschnattert. Übrigens eine grosse Konkurrenz für die sich in den vielen Wasserlöchern tummelnden Enten und Taucherli. Das unheilvolle Wort «Abbruch» kreiste über unseren Köpfen, und prompt durchbrach Anitas Stimme das Stimmenwirrwarr. Gestützt auf die Empfehlungen der anwesenden Ranger und des Wetterradars, wurde das Turnier um 13.30 Uhr abgebrochen. Schade. Keine Zeit um die Köpfe hängen zu lassen, sondern schnell schnell zurück zum Clubhaus. Glück gehabt, das grosse Gewitter blieb aus.

Nach dem intensiven Duscherlebnis, in der für so viele Frauen zu kleinen Garderobe – braucht es überhaupt dieses Prozedere nach 5 Löchern? – rief der Apéro. Bald, nämlich schon um 16 Uhr, durften wir im Lägernsaal unsere Plätze einnehmen. Die Kochmannschaft und das Servicepersonal standen bereit und haben sich selbst übertroffen, a mit der früheren Essenszeit und b mit dem Menü. So früh zu essen ist übrigens sehr gesund und entspricht den Essensgewohnheiten von uns «Seniorinnen». Es liegt nichts schwer auf, und man kann gut schlafen! Wer`s glaubt!

Das Menü entsprach ganz unserem Gusto. Zur Vorspeise gab es einen Blattsalat mit Granatapfelkernen und hausgemachten Falaffel an Joghurt-Dip, der Hauptgang überraschte mit einer grossen Tranche Schweizer Rindsentrecôte mit Gratin und Babykarotten. Die Süssen unter uns verzauberte der Koch mit einem Duo von der Schokolade und frischen Beeren. Auch die Vegetarier kamen auf ihre Kosten mit einer apulischen Burrata in Rotweinrisotto. Die Weine passten hervorragend dazu.

Bald schritt Anita zur Siegerehrung. Wegen des Kurzautritts der meisten Flights, wurde aus einem 18-Loch- ein spektakuläres 5-Loch-Turnier, einmalig in der Geschichte des Golfsports.

1. Platz

Gruppe Rosa Hatz, Christina Laubscher und Elisabeth Jann (beide Ybrig) mit 22 Punkten und keinem gestrichenen Loch.

2. Platz

Gruppe Erika Schuppiser (Entfelden), Anita Hinnen und Martha Huggenberger (Ybrig) auch mit 22 Punkten, aber einem gestrichenen Loch.

3. Platz

Gruppe Hannelore Brunner, Margrit Richner (Entfelden) und Heidi Geiler (Nettosiegerin) mit 21 Punkten.

Nearest-to-the-pin am Loch 4:

Heidi Geiler mit 2.90 m

Herzliche Gratulation den Siegerinnen.

Ein grosses Dankeschön an:

Olea Florens GmbH, Baar www.oleaflorens.ch

Die Kochmannschaft und das Servicepersonal des Golfrestaurant Otelfingen Ernst Markwalder und Hanspeter Jost, Zwischenverpflegung Den Golfladies von GC Ybrig, GC Entfelden und GC Lägern Anita Hinnen und Damaris Müller für die Organisation

Für die Lägern-Ladies: Heidi Geiler 1. Juli 2021