



Ausgabe: 02/2015

Renovierung

Die Renovierungsarbeiten laufen auf Hochtouren. Das Büro und der Golfshop sind nach der ersten Woche komplett fertig und im Foyer und der Gastronomie sind alle vorbereitenden Arbeiten abgeschlossen. Ab Mittwoch werden hier die neuen Bodenbeläge verlegt.



Staffelstabübergabe bei unserem Ladies Captain



Nach vier Jahren als Ladies Captain hat Anette Fährenkämper das Amt an Birgit Wittenbreder übergeben.

Die 49-jährige Birgit Wittenbreder begann das Golf spielen vor 20 Jahren in unserem Club und spielt aktiv in unserer Damen- und Jungseniorinnen-Mannschaft.

Mit einer guten Mischung aus interessanten Spielformen, sportlichen Herausforderungen, gemütlichem Beisammensein und vor allem mit ganz viel Spaß, Freude und Leidenschaft möchte

sie möglichst viele weibliche Mitglieder ansprechen und für die „Fair Ladies“ gewinnen.

Fragen und Anregungen nimmt Birgit schon jetzt gern per Mail entgegen unter info@gc-widukindland.de. In der Saison wird sie dann gern dienstags im Club als Ansprechpartnerin zur Verfügung stehen.

An dieser Stelle bedanken wir uns ganz herzlich bei Anette Fährenkämper und allen, die sie in dieser Zeit tatkräftig unterstützt haben, für ihr vierjähriges Engagement als Ladies Captain. Wir wünschen Birgit für ihre neue Rolle in unserem Club ein gutes Gelingen, verbunden mit der Bitte an alle Mitglieder, sie bestmöglich zu unterstützen.

Frische Küche mit Pfiff –

Neuer Pächter begrüßt Golfer und Genießer ab Februar 2015 im Club-Restaurant



Die letzten Renovierungsarbeiten im Club-Restaurant laufen und einer ist mittendrin: Andre Sasse, studierter Hotelökonom und gelernter Koch, der ab 1. Februar 2015 die Gastronomie des Golfclub Widukind-Lands übernimmt.

Mit viel Engagement, handwerklichem Know-How und seinem ausgebildeten Geschmackssinn will der gebürtige Kalletaler uns verwöhnen. Die verschiedenen Stationen seiner bisherigen Laufbahn werden sich auch auf der Karte wiederfinden. Neben landestypischen Gerichten aus Österreich und der Schweiz, die Andre Sasse während seiner Zeit in der Top-Gastronomie in Oberlech und in Arosa kochen und lieben lernte, will er seine Gäste auch mit westfälischen und mediterranen Spezialitäten für sich gewinnen.

Bei der Herstellung seiner Gerichte legt der Küchenchef ein besonderes Augenmerk auf die Qualität der verwendeten Zutaten. Regionalität und Frische sind sein Credo, Bodenständigkeit kombiniert mit Ideenreichtum verleihen seiner Küche das gewisse Etwas.

Andre Sasse will uns künftig mit Leckereien für den kleinen Hunger, wie auch mit herzhaften Gerichten und selbstgebackenem Kuchen zum gemütlichen Beisammensein in unserem Club-Restaurant einladen. Auf der aushängenden Tageskarte werden wir regelmäßig auf saisonale und besondere Angebote unseres Chefkochs aufmerksam gemacht.

Ganz besonders freut sich Andre Sasse, dass er für den Service unsere allseits geschätzte Katja Krumbach wieder gewinnen konnte.

Wer jetzt Lust auf Genuss bekommen hat, den lädt Andre Sasse am Sonntag, den 1. Februar 2015 ab 12 Uhr auf ein Stück selbstgebackenen Kuchen mit einer Tasse Kaffee ein.

Gemeinsam freuen wir uns auf einen tollen Golfsommer mit ebenso schönen Abschlüssen im Club-Restaurant.

P.S.: Im Februar ist das Restaurant wie bisher Dienstag, Mittwoch und Sonntag und ab März von Dienstag bis Sonntag geöffnet.