



Loch 19
Von Franz-Hellmut Urban

Wodka und Gesichtscreme am Abschlag

Diese Zeilen schreiben wir unter Vorbehalt. Für eine empirische Untersuchung des Auf und Ab Franz Beckenbauers bei Golfturnieren fehlen uns nämlich dessen letzte Scorekarten. Zudem sind wir nicht sicher, ob F. B. als Berater seines Unternehmer-Freundes Dietrich Mateschitz auch als Ideengeber auftritt.

Dieser Tage jedenfalls erhielten nicht nur alle bayerischen Clubs Ausschreibungsmaterial für die Amateurserie „Red Bull Final 5“. Übersetzt: Bei 150 Turnieren kommt es jeweils ausschließlich auf die letzten fünf Löcher (von insgesamt 18) an.

Wer solche wunderschönen Aktionen hinterfragt, weil er stolz ist auf seine Kondition und ihm der Gummibärgeschmack des Sponsorprodukts mit Endspurtgarantie nicht unbedingt zusagt, sollte nach Ansicht der Firma vielleicht zum Marketingdoktor.

Weil wir Product Placement verabscheuen, können wir uns auch Turniere vorstellen, bei denen jede(r) vor dem Abschlag das Gesicht mit der Creme von Uschi Glas modellieren muß; der Verzehr von „Zwa in am Weckla“ (zwei Nürnberger Bratwürste in einer Semmel), hergestellt von der Großmetzgerei Hoeneß, als Rundenverpflegung verpflichtend ist; nach jedem letzten Putt pro Loch ein Schluck vom Bärwurz Elmar Weppers getrunken wird.

Uwe Ochsenknecht und Tho-

ANZEIGE

LANDHOTEL TONIHOF
Hallenbad · Sauna
Auf dem Sonnenplateau bei MITTENWALD – Karwendelgebirge.
Besuchen Sie unsere Internetseite www.tonihof.de oder Tel. 08823/50 31

mas Gottschalk könnten zur Siegerehrung mit Schweizer Käse und Fruchtgeleebonbons bitten oder Michael Ballack zum Cup um den Goldenen Hamburger.

Wir persönlich träumen von einem Torten-Turnier, ausgerichtet vom Palazzo-Schuhbeck Alfons mit Strafbissen für jeden Fehlschlag. Super lustig könnte auch das Ein-Loch-Gorbatschow-Turnier werden: Eine Flasche Wodka ex vor dem ersten und einzigen Abschlag. Ausgerichtet wie auch die „Final 5“-Serie von der Marketing und Service GmbH des Deutschen Golf Verbands. Apropos: Kennt jemand Regeln, die Trunkenheit am Schläger ahnden?

TIP: „Winter Academy“ beim GC München-Riem: Driving Range (Flutlicht) inklusive Bälle plus weitere Übungsbereiche für 33 Euro (bis 28. Februar).
LOCH 19: Sie: „Erschütternd, dieses Geiz-ist-geil-Getue hat sogar unsere Golfreunde befahlen.“ Er: „Ach, du willst dich abheben? Ich dachte schon, du ver schlägst die teuren Bälle, weil du nicht golfen kannst.“

Ballnacht der Münchner Wirte



C. Schottenhamel (Menterschwai, Schottenhamelzelt), Georg Schneider



Innegrit Volkhardt, Staatssekretär Hans Spitzner mit Tochter Isabell



Paulaner-Chef Peter Kreuzpaintner und Ehefrau Brigitte



Treffpunkt
Von Gesine Jordan
Tel. 089/21 10 34 41

Das ganze Jahr über sind sie nur für ihre Gäste da, einmal im Jahr aber lassen sich Münchens Wirte selbst verwöhnen. Rund 550 Gastronomen kamen diesmal zur „Kulinarischen Nacht“ in den Festsaal des Hotels „Bayerischer Hof“. Seit Jahrzehnten gehört der sogenannte Wirteball zu den Höhepunkten der Faschingszeit. Nur einer hatte an diesem Abend nicht frei: Küchenchef Claus Kratzeisen und sein Team verwöhnten die Kollegen mit Austern, Hummer, Couscous und Kebabspießen, danach wurde bis in die frühen Morgenstunden getanzt.



Eduard und Claudia Reinbold (Schützenfestzelt)



Iberl-Bühnen-Betreiber Georgia und Georg Maier



Ludwig „Wiggerl“ Hagn, Wirtschaftsreferent Reinhard Wieczorek



Wieswirte Peter und Franziska Schottenhamel



Claus Kratzeisen, Birgit Netze („Asamschlöbli“), Conrad Mayer



Farida und Gerhard Ohneis (Augustiner-Bräu-Chef)



Margot und Günther Steinberg (Hofbräu Keller, Hofbräu zelt)



Wilfred Spronk, Kati Winkler und Rene Lohse Eisläufer Olympiasieger



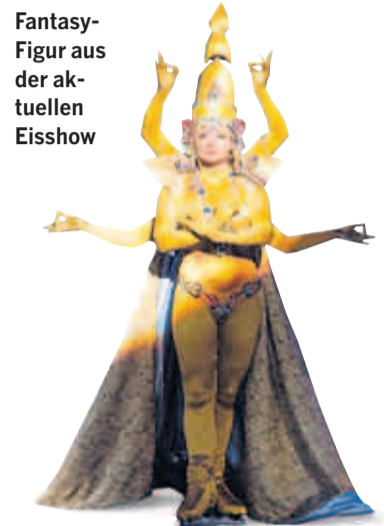
Sabine Scholer, RTL-Comedian Henry Gründler

Holiday on Ice

Premiere für Holiday on Ice in der Olympiahalle: Mit atemberaubender Akrobatik begeisterte die Truppe das Publikum.



ATU-Vorstandschef Karsten Engel mit Ehefrau Nicole



Fantasy-Figur aus der aktuellen Eisshow

ANZEIGE

Cingburg
seit 1945
Lindwurmstr. 16
80337 München
☎ 089/53 44 12

Alles für den Fasching
Frack · Cut · Smoking
Verkauf · Verleih
Wäsche · Mieder · Dessous
CORSETTERIA

U3 + U6 Haltestelle Goetheplatz



Prinzessin Uschi zu Hohenlohe, FC-Bayern-Trainer Felix Magath



Event-Managerin Yvonne Beck, Anwältin Sabina Frohwitter

Jubiläum

Seit genau fünf Jahren erobern die Caterer der Wiener Gourmetküche Do & Co München. Mit Birnen-Risotto, Limettensuppe mit Jakobsmuscheln und 700 Gästen feierten die Österreicher auf der Praterinsel diesen Erfolg.



Model Katerina Goldbach, Hans Rainer Schröder (BMW Nürnberg)



Leslie und Detlev von Wangenheim (Immobilienmakler)



Do-&-Co-Macher Ulrich Dahlmann und Attila Dogudan



Anwaltskollegen: Anja Lotter und Christian Graf von Jahnsfelde-Pfuhl



Innenarchitekt Siegwald Graf von Pilati mit Tochter Pilar

Macht im Film wie auf dem Eis eine gute Figur: „Goldene-Kamera“-Gewinnerin Barbara Rudnik



Eisstockturnier

Aufs Glatteis entführte der Filmfernsehfonds (FFF) Bayern die TV- und Kino-Prominenz. Zum neunten Mal lud er zu seinem Eisstockschießenturnier, diesmal bei klirrender Kälte ins Eisstadion Ottobrunn.



Dana Vavrova, Regisseur Gernot Roll, Rita Serra-Roll



Schauspielerin Krista Posch (links)



Mit viel Schwung: Filmwirtschafts-experte Steffen Kuchenreuther



Martin Lohmann (Porsche), Michael Möller (Hofbräu), Christian G. Hirsch

Premiere

Bei Mozart kommen sie alle: Im Prinzregententheater feierte die Gesellschaft anlässlich der Mozart-woche die Premiere der „Gärtnerin aus Liebe“.



Lisa Seitz mit Ehemann Max Tidof, Schauspielerin Jutta Speidel



Stephan Rupprecht (UBS Direktor), Unternehmer Erich Lejeune



Restaurant-Tip
Von Susanne Specht

Pizza mit Curry im neuen Riva

Genug ist nicht genug. Zumindes, wenn es um die sogenannten Hotspots geht. Nach diesem Motto eröffnen Rudi Kull und seine Partner Hans-Jürgen Hartauer und Michael Mirz ein Lokal nach dem

anderen – und sind erfolgreich. Ob mit „Buffet Kull“, „Bar Centrale“, dem „Brenners“, der „Cortiina Bar“ oder natürlich dem „Riva“.

Letzteres, im Tal beheimatet, hat nun eine Schwabinger Dependence bekommen. In den neuen Feilitzschhöfen, in die nun nach langer Bauzeit die ersten Mieter einziehen, ist sie beheimatet.

Es ist ein sehr großes Lokal geworden, auf fast 300 Quadratmetern wird das bewährte Gastrokonzept, eine Mischung aus Bar und Ristorante, fortgesetzt.

So gemütlich wie im alten „Riva“ geht es hier aber leider nicht zu. Die Atmosphäre hat etwas von einer Bahnhofshalle und wirkt auf den ersten Blick ein wenig unfreundlich. Kühl und extrem puristisch eingerichtet, gewährt die große Glasfront immerhin einen schönen Blick auf das quirlige Treiben der Feilitzschstraße. Und zu sehen gibt es hier genug.

Lange Zeit war das Viertel hinter der Münchner Freiheit ja gar nicht mehr so angesagt. Jetzt weht aber wieder frischer Wind durch das ehemalige Künstlerviertel. Edle Boutiquen haben sich dort niedergelassen, viele Jugendstil-Häuser wurden renoviert.

Genau die richtige Adresse also für einen In-Italiener. Gut, über das Ambiente läßt sich, wie gesagt, streiten. Nicht aber über die Qualität des Essens. Und die ist im „Riva“ in erster Linie gleichbedeutend mit den hochgelobten Steinofenpizzas und ihren ungewöhnlichen Belägen.

Aber es gibt auch italienische Klassiker wie beispielsweise einen „Antipasti-Teller“ (8,50 Euro), den

man sich auf gar keinen Fall entgehen lassen sollte. Denn die kleinen Gaumenkitzler – getrocknete Tomaten, gebratene Auberginen oder marinierte Artischocken – sind durchweg hervorragend. Gekrönt werden sie von ein paar Spritzern samtig-süßen Balsamico-Essigs. Zum „Rucola-Salat“ (5,80 Euro) gibt es nichts Außergewöhnliches zu berichten, er ist frisch, was will man mehr?

Ganz anders die Pizza. Da wird es jetzt exotisch: Wir probieren eine „Pizza Chicken Curry“ (9,75 Euro). Scharf, pikant und mit viel Hühnerfleisch ist sie wirklich etwas ganz Besonderes.

Und auch die „Pizza Salmone“ (10,25 Euro) steht dem in nichts nach: Viel und vor allem guter Lachs verteilt auf einem perfekt gelungenen Pizzaboden.

Zum Abrunden probieren wir noch das hausgemachte „Tiramisu“ (4 Euro) und „Profiterol“ (3,30 Euro). Der krönende Abschluß eines italienischen Essens, wie man es sich vorstellt.

■ **RIVA BAR PIZZERIA**
Feilitzschstraße 4, Telefon: 089 / 309 05 18 08

Öffnungszeiten: Montag bis Mittwoch von 8 Uhr bis 1 Uhr, Donnerstag von 8 Uhr bis 3 Uhr, Freitag und Samstag von 8 Uhr bis 5 Uhr, Sonntag 11 Uhr bis 1 Uhr.
Service: schnell und charmant
Sitzplätze: 170
Publikum: Laufpublikum und schickes Szenepöbel.
Fazit: Tolle Pizza, für ein romantisches Steidlchein aber zu laut und quirlig

ANZEIGE

Münchens Größter Schmuck-Ankauf
Schmuck · Diamanten · Uhren · Zahn- & Alt-Gold · Juwelier G. Mayer GmbH ☎ 595105
Karlst. 45 · IHRE FREUNDLICHE ANKAUFSTELLE · U-Bahn 2 (Königspl.) oder Tram 20, 21



Judith Wolf mit Töchtern Sophie (links) und Marlene

Präsentation

Nach 125 Jahren gibt es jetzt den Steiff-Teddy auch im Bücherregal: Das Bilderbuch „Mein Freund Knopf“ mit Knopf im Buchdeckel. Die ersten Exemplare übergab das Unternehmen jetzt in München einigen SOS-Kinderdorf-Botschaftern. Die Bücher gehen an SOS-Kinderdörfer.



Designerin Sonja Kiefer (SOS-Kinderdorf-Botschafterin)

ANZEIGE

ANZEIGE

Ausstellung · Verkauf · Segelurlaub
YACHTENMELTL
Bavaria Yachts Centrum
Die Yachtsaison ist eröffnet!
Willkommen zur
HAUSMESSE
10. – 12. Februar 2006
Alle Bavaria Yachten zum Anschauen und Anfassen
Außerdem: Boots- und Segelausstattungen, Versicherung, Charterkauf, Yachturlaub, Wasser- & Energieversorgung, Tipps und Kniffe zum Pigg-Trimmen u. moderne Navigationselektronik, Modenschau & Weinverkostung
... hier kommt der Sommer!
Öffnungszeiten: Fr. 8 – 18h, Sa. 10 – 18h, So. 10 – 15h
Chiemeest. 65 · 83233 Bernau a. Chiemeest. (a. d. A8 Mü. – Salz. / Ausfahrt Felden)
Tel. +49(0)8051/96553-0 · Fax 96553-10 · www.yachten-meltil.de
Büro Österreich: Telefon +43(0)3332/6241 · Telefax 662404

Snow and fun
auf Deutschlands höchstem Berg!
2 Übernachtungen incl. 2-Tages-Skipaß für die Zugspitze
€ 155,- pro Person im DZ - begrenztes Kontingent
Hotel am Badensee, EIBSEE-HOTEL, Alpenhof Grainau, Hans Freund Hammersbach, Waxenstein
☎ 08821 - 8210 ☎ 08821 - 98510 ☎ 08821 - 9870 ☎ 08821 - 9830 ☎ 08821 - 9840
www.hotels-grainau.de