

Hösl News

Das Mitgliedermagazin des GC Höslwang im Chiemgau e.V.

Ausgabe 01 2024

Liebe Golfsportfreunde,

herzlich Willkommen zur ersten Ausgabe der Hösl News im Jahr 2024.

Dieses Jahr dreht sich fast alles um unser 50-jähriges Jubiläum, eine Vielzahl von Turnieren und Events wurde auf dieses besondere Ereignis maßgeschneidert abgestimmt.

In der Chronik von 1974 bis heute kann man die Entwicklung des Golfclubs nachlesen und auch nachvollziehen. Es gibt sicherlich einige interessante Beiträge, die einem auf dem ersten Blick gar nicht bekannt oder bewusst waren.

Freuen wir uns auf schöne Stunden, die wir gemeinsam verbringen dürfen, es ist alles dafür ausgerichtet. Jetzt braucht es nur noch loszugehen!

Turniere „Race to 50“

- 04. Mai Eröffnungsturnier und ist Partytime mit DJ Taylor
- 07. Juni Mens Day
- 08. Juni Ladies Day „Ladies in Red“
- 07. Juni Euregio-Turnier
- 13. Juli Gastro- Cup
- 27. Juli Jubiläumsturnier und Gesamtsiegerehrung

Die Jagd nach dem roten Jackett:

Spieler, die sämtliche vorgabewirksamen Turniere mitgespielt haben, erhalten die Chance, das rote Jackett zu gewinnen, die Gesamt-Netto-Sieger bei den Damen und Herren werden damit ausgezeichnet.

Angolfen am 28. April 2024

Ideale Wetterbedingungen lockten 102 Spieler zum ersten offiziellen Turnier der Saison nach Höslwang. Gestartet wurde in zwei Kategorien: Einzelwertung Handicap relevant (34 Spieler) und einem 2er Scramble (68 Spieler) nicht Handicap relevant.

Die Rechnung, bei den Turnieren zwei Möglichkeiten zur Auswahl anzubieten, scheint aufzugehen, dies beweisen die Zahlen eindeutig.

Im Rahmen der Jubiläumsturniere werden auch die zwei Alternativen angeboten, dies wird die Resonanz bestimmt positiv beeinflussen.

Neue Pächter für unser Clubrestaurant „Da Gigi“

Seit dem 1. April 2024 haben Melanie und Gigi Dell Anna die Führung der Clubgastronomie übernommen.

Beide sind absolute Vollprofis und haben über viele Jahre erfolgreich das Sportheim Rott am Inn geleitet.



Unterstützt werden beide, wenn es ihre Zeit erlaubt, durch ihre zwei Kinder Leonora, Verkäuferin im Einzelhandel und Gianluca, der im September eine Ausbildung als Koch beginnt.



In der Küche führt die Köchin Alexandria-sie hat jahrelange internationale Erfahrungen -das Regiment. Hier wird großer Wert auf Frische und regionale Rohstoffe gelegt, ein wichtiger Baustein, um alle Gäste zufrieden zu stellen. Die mediterrane Küche steht zwar im Mittelpunkt, wird aber auch von bayerischen Spezialitäten ergänzt.

Neben einer festen Speisekarte wird ein sporadisch wechselndes Menü angeboten, informieren kann man sich auf den Tafeln, die besonders darauf hinweisen.

Neben einer gepflegten und umfangreichen Getränkeauswahl werden frische Kuchen und Desserts angeboten.

Der Versorgungswagen soll auch wieder aktiviert werden, um den Spielern, die sich auf der Runde befinden, mit Snacks und gekühlten Getränken zu bedienen.

Wir wünschen dem gesamten Gastronomieteam einen guten Start und eine erfolgreiche Saison.



Ganze Arbeit unserer Greenkeeper

Ein besonderer Dank gilt Richard Jany und seinem Team.

Über die Wintermonate haben sie den Platz für die neue Saison exzellent vorbereitet.

So gut ist der Platz noch nie über den Winter gekommen.

Fairways und Rough sind perfekt, die Greens sind in einem tadellosen Zustand, kurzum man kann es nicht besser machen.

Hoffentlich bleiben wir in diesem Jahr von größeren Launen der Natur verschont, dann werden wir viel Spaß und Freude an unserem wunderschönen Platz haben.

