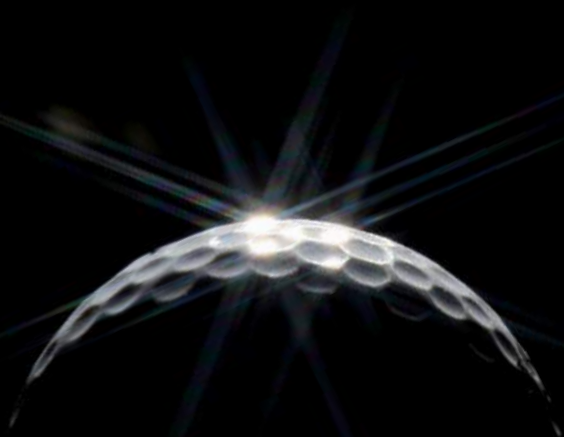


# FINEST GOLF



2015



Münsterland

## „Köstlich und charmant... schmeckt das Münsterland“



Das Münsterland beweist vorzüglich: Eine Region kann atemberaubend und schmackhaft sein. Hier lässt sich die Region kulinarisch erschmecken. Und typisch für dieses Münsterland, seine stetige Innovations- und Ideenkraft. Eine wahrlich schmackhafte Idee ist die „Regionale Speisekarte“.

Regionale Produkte für regionale Gerichte, so ist der Grundgedanke der „Regionalen Speisekarte“ im Münsterland. Diese gemeinsame Idee haben zahlreiche Küchenchefs im Münsterland in ihren Speisekarten aufgenommen. Die Gäste genießen nicht nur absolute Frische und eine neue regionale Küche, sondern schonen durch kurze Transportwege und regionale Verarbeitung auch die Umwelt. Da bleibt nur zu sagen „So schmeckt das Münsterland“.

### ...und es macht pure Genussfreude, die Regionalität zu schmecken!

„Regionale Küche“ steht auf vielen Speisekarten, aber bei der „Regionalen Speisekarte“ ist auch drin was draufsteht. Regionale Produkte aus dem Münsterland, verarbeitet zu regionalen Gerichten. Mal ganz traditionell und mal ganz neu definiert bringt die „Regionale Speisekarte“ immer wieder Bewährtes und Neues auf den Tisch.

Der Einkauf vor Ort und kurze Transportwege garantieren Frische und eine nachvollziehbare Herkunft der Produkte. Genießen Sie den Geschmack der regionalen Gerichte und lassen Sie sich von der Vielfalt der Münsterländer Küche überraschen. Und haben Sie mal Fragen zu den Produkten oder Rezepten, fragen Sie ruhig den Küchenchef. Er verrät Ihnen gerne mehr zu den Geheimnissen der Münsterländer Küche.

Gern bin ich den zahlreichen Empfehlungen des Tourismusverbandes Münsterland gefolgt und habe viel Genussfreudiges im schönen Münsterland entdeckt. Bevor ich Ihnen einige Restaurants vorstelle sei mir noch ein Hinweis erlaubt: Jede Jahreszeit hat ihre eigene Stimmung und ihre eigenen Merkmale. Auch die „Regionale Speisekarte“ nimmt den Wandel der Jahreszeiten auf und präsentiert zu jeder Jahreszeit eine spezielle Speisekarte. Damit sind die Speisen nicht nur typisch regional, sondern berücksichtigen auch das saisonale Angebot der Landwirtschaft im Münsterland. Für Sie bedeutet das noch mehr Frische und Geschmack - das ganze Jahr über!

### Westfälisch, ehrlich, Bomke - Jens Bomke

Selbst an einem normalen Wochentag kann es bei Bomkes hoch hergehen. Schließlich wird hier ehrlich, charmant und zu einem fairen Preis-Leistungsverhältnis gekocht. Charmant zelebriert man hier Familientradition und Gastlichkeit. Nicht ohne Grund gehört das kleine, ja fast unscheinbare Restaurant, von Jens Bomke zu den Top 100 in Deutschland. Jens Bomke ist eine verdammt ehrlich-westfälische Frohnatur, der seine Heimat mit Leidenschaft auf den Teller bringt. Souverän und handwerklich präzise bereichert ergänzt er ausgesuchte regionale Spezialitäten wie Schweinskopfsülze oder Spanferkel mit mediterranen Genüssen wie zum Beispiel Wilder Atlantik-Steinbutt in safranisiertem Tomatenfumé.

Hauptsache, die Produkte sind von erlesener Qualität. Immer wieder neu wird der Variantenreichtum der heimischen Waren eingesetzt und verfeinert.

Klar: Jens Bomke gehört seit langem zu den Trägern eines Michelin Sterns und zum erlesenen Kreis der Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Und... eine Übernachtung ist bei all den Köstlichkeiten der Weinkarte und der herzlichen Gastfreundschaft empfehlenswert. In den Zimmern wird spürbar, dass auch hier Familientradition auf besonders charmante Weise gepflegt wird. Im Laufe seiner Entwicklung hat das feine Hotel seinen historischen Charme erhalten und wurde dabei dem Zeitgeist sensibel angepasst.



hotel bomke / kirchplatz 7 / 59329 wadersloh / telefon : 02523.92160

### Penibel regional - Restaurant Ahauser Ratshotel

„Besser wenige gute Zutaten von hier, und gut zubereitet, als viele exotische unpassend“, so äußerte sich im Internet jüngst ein einheimischer Gast des Ahauser Ratshotels. Einer aus Zürich hingegen tippte seine Vorliebe für diese Adresse knapper auf den Punkt und in den PC: „Die Küchenchefin versteht es!“. Man sieht, das Haus ist gleichermaßen beim örtlichen wie beim auswärtigen Publikum hoch beliebt. Übrigens nicht nur in puncto Essen & Trinken, sondern ebenso wegen seines auffallend kompetenten und freundlichen Personals.

Küchenchefin **Tina Straube** hat die frischen regionalen Zutaten des Münsterlandes fest auf dem Schirm. Im Verlauf der Jahreszeiten ruft sie dazu aus ihrem natürlichen Kreativspeicher dem Oberstübchen – regelmäßig Ideen für eine neue Zusatzkarte ab. Auf dieser sind beliebte münsterländische Gerichte zu finden, die zur aktuellen Ernteperiode passen. Die Zubereitung wird jedoch nicht einfach aus dem Vorjahr kopiert. Vielmehr interpretiert Tina Straube die klassischen Vorlagen auf gekonnte Art. Mich hat besonders ihr kreativer Wildkräutersalat, mariniert in einem Senf Honigdressing mit zweierlei vom Ziegenkäse warm und kalt als Vorspeise sowie das Ragout von der Hochmoor Heidschnucke mit geschwenkten Spargelbohnen in Rahm überzeugt.



ahauser ratshotel / coesfelder Str. 21-23 / 48683 ahaus / telefon: 0 25 61.91 10

### Im Duo zur Genüsslichkeit - Restaurant Haus Fliederbusch

Fragt man Sandra Busch-Flasche, die Chefin des Hotels, nach ihrem Ideal von Gastlichkeit, so klingt zuerst das Wort Wohlfühlen an, und gleich darauf Freundschaft. Nicht minder wichtig: Das Familiäre, womit sie vor allem kinderfreundlich meint. Da überrascht es uns nicht, dass sie für die Regionale Speisekarte genauso gerne den Zusatz „So schmeckt wertvolle Ernährung“ hingeschrieben hätte.

Frisches aus dem nahen Umland, damit lässt sich immer wieder lecker und locker variieren. Und es bedeutet Qualität. Auf diesem Feld kochen die beiden Chefköche **Jochen Steggemann und Andreas Pöpping** auf hohem Niveau. Fragt man Sandra Busch-Flasche, die Chefin des Hotels, nach ihrem Ideal von Gastlichkeit, so klingt zuerst das Wort Wohlfühlen an, und gleich darauf Freundschaft. Nicht minder wichtig: Das Familiäre, womit sie vor allem kinderfreundlich meint. Da überrascht es uns nicht, dass sie für die Regionale Speisekarte genauso gerne den Zusatz „So schmeckt wertvolle Ernährung“ hingeschrieben hätte.

Frisches aus dem nahen Umland, damit lässt sich immer wieder lecker und locker

variieren. Und es bedeutet Qualität. Auf diesem Feld kochen die beiden Chefköche Jochen Steggemann und Andreas Pöpping auf hohem Niveau. Hier steigen nicht nur Mama und Papa bevorzugt vom Rad, hier sind auch die Kids herzlich willkommen zum Genusserlebnis. Mich hat der herrliche Biergarten zum Genussplausch eingeladen. Die Vorspeise, ein Apfel- Birnen-Carpaccio mit einem aromatisch-feinen Wildkräutersalat verfeinert mit Balsamico-Nuss-Vinaigrette an rosa gebratener Entenbrust und Orangen-Pfeffersauce dazu gebackener Traubenspeck-Spieß ein wahrhaftes Gedicht. Nach etwas Pause finde ich noch Platz für die Hauptspeise. Münsterländer Tafelspitz soll es sein. Der in Brühe gegarter Tafelspitz schmeckt vorzüglich mit beigefügter Zwiebelnsauce, Butterkartoffeln und Blattsalat. Ja! Auch hier schmeckt das Münsterland!

hotel & restaurant haus fliederbusch / hohe-Oststraße 20 / 46325 Borken / tel.: 02861.9225-0



### Mit Fuchs und Has auf Du und Du - Landgasthaus Hohen Hagen

Im Münsterland können Nachbarschaften schon mal ein paar Quadratkilometer groß sein. So wie im Dreieck Neubeckum-Oelde-Ennigerloh. Hier kocht **Heiko Weitenberg** vom Landgasthaus Hohen Hagen für die Region – in idyllischer Abgeschiedenheit, zwischen den Orten, aber mitten im Geschmack. Denn hier hat es der Küchenchef nicht weit zu seinen Produkt-Erzeugern.



Das Landgasthaus Hohen Hagen richtet sein À-la-Carte-Angebot weitgehend nach den jeweils zur Verfügung stehenden Saison-Zutaten von den Höfen der Umgebung. Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Salat. Heiko Weitenberg nennt sie seine „Bodenschätze“. Nun weiß man ja aus Erfahrung: Wo es Wertvolles zu finden gibt, machen sich immer viele Leute auf den Weg. Und dieser Weg hier mutet auch noch geradezu märchenhaft an, durch Forst und Felder, vorbei an Fuchs & Has', hin zum Genuss. Und am liebsten in freie Biergarten-Natur. Die Speisekarte offeriert einen spannenden Bogen durch die Genussskultur des Münsterlandes. Ich empfehle hier das Rindfleisch mit Zwiebelsoße dazu hausgemachten Kartoffelsalat und die kleine Krönung dazu Scheiben von Austermann's feinem Gurkentopf. Das Bier dazu ist selbstverständlich ein Pott's.

Übrigens! Ein besonders Ereignis ist das Hohen Hagen - Bierkulinarium. Der Biersommeliér des Hauses entführt in die spannendsten Regionen der Biere und in die große Welt von Hopfen und Malz.

landgasthaus hohen hagen / hoest 28 / 59320 ennigerloh / telefon: 02522 / 2353

### Vielfältig und kunterbunt - Landgasthaus Overwaul Havixbeck

Wer in der Welt herumkommt, stellt fest, wie schön Deutschland ist. Und was es bei uns so alles gibt, von dem die Menschen in der Ferne nur träumen können. **Christian Overwaul** ist als Koch unter anderem auf einem bekannten Kreuzfahrtschiff, der MS Europa gefahren. Zudem hat er in Bonn international hochrangige Besucher aus Politik und Kultur standesgemäß beköstigt. Wer wüsste also besser als er, was das Einzigartige am Münsterland gegenüber dem Rest der Welt ist?

Man sieht dem lieblichen, seit 1765 traditionell betriebenen, Landgasthaus in verträumter Umgebung vielleicht nicht gleich an, was an kreativer Kraft in ihm steckt.

Probieren Sie selbst: Möchten Sie einerseits die bodenständigen Gerichte der Region im Original? Bitte sehr, hier kommt das unverfälschte Erlebnis. Möchten Sie andererseits kulinarisches Neuland entdecken? Der Chef serviert mit viel Leidenschaft raffinierte Eigenkompositionen aus tiefster münsterländischer Seele und weitgereister Erfahrung zugleich. Nicht nur zu „Schmuddelwetter“ schmeckt seine „Rindfleischsuppe nach Großmutterns Art“ als erste Genuss-Begegnung. Deftig, feinwürzig und reich an Aromen. Unverkennbar Rindfleisch! Die Hauptspeise: Das Filet vom „Baumberger Milchwiesenlamm“ bereichert meine Sinne mit reichlich Eigengeschmack. Der strenge Duft nach Schaf wird mit feinen Aromen von Rosmarin, Knoblauch und Tomate bereichert. Die Rosmarin-Kartoffeln sind auf den Punkt zubereitet. Definitiv: Christian Overwaul serviert die Vielfalt des Münsterlandes.



*landgasthaus overwaul / herkentrup 24 / 48329 havixbeck / telefon: 0 25 07 / 14 45*

## **D**ann mal „Rückwärts“ - Parkhotel Schloss Hohenfeld

Der münsterländische Landadel weiß schon seit Generationen stilvoll zu genießen, dies können Sie hautnah im idyllischen Parkhotel Schloss Hohenfeld erleben. Maximilian Reichsfreiherr Kerckerinck zur Borg erbaute das Hotel-Restaurant, wo einst das Haupthaus des Schlosses gestanden hatte. Vorfahren seiner Gattin hatten dieses 1830 errichtet, und es war im Krieg zerstört worden. Doch neben dem Giebel zur Parkseite überlebte der gesamte Seitenflügel inklusive der besterhaltenen Neo-Barockkapelle Westfalens. Hier finden wir heute auch die Bierstube „Börneken“; sie bietet die urige Alternative zum eigentlichen Parkrestaurant. Beide Speisekarten bieten feinstes Essen & Trinken von regionaler Qualität.

Küchen-Chef **Albert Forsting** hat sich in jahrelanger Zugehörigkeit ein vorbildlich funktionierendes Netzwerk an Erzeugern aus dem unmittelbaren Umfeld geschaffen. Er weiß, wann und wo es die besten Produkte der Gegend gibt. Von jedem Erzeuger einzeln einzukaufen, kann man wie er nur mit viel gewachsenem Insider-Wissen, sehr klarer Planung und Absprache organisieren. Forsting gibt diesen wertvollen Erfahrungsschatz an seine Azubis weiter, sie begleiten ihn täglich zu seinen Quellen. So ist sichergestellt, dass auch die kommende Generation ihren Gästen vermittelt, wie der Landadel genießt. Ein wundervoller Platz im Restaurant ist jener vorm historischen Kaminofen im atmosphärischen Kaminzimmer bei Kerzenschein. Und wenn es die Sonne besonders gut meint, dann sollte man unbedingt auf der herrlichen Terrasse die vorzügliche Küche genießen. Ich tat es gern. Von der facettenreichen Speisekarte wähle ich einen in Grappa gebeizten Lachs mit Selleriepüree und Rhabarberconfit. Es sind Sinnessprünge, die sich mit dieser Komposition bei mir einstellen. Im Gefolge der Hauptgang... Rückwärts gebratenes Rumpsteak mit Rhabarber-Schalottengemüse und Risolée kartoffeln. Ja! Forsting versteht es den Gast zu irritieren und dennoch zu begeistern. Er versteht das sinnhafte Gaumenspiel.

**Was heißt denn „Rückwärts gebratenes Rumpsteak“?** Das heißt, das Fleisch wird zuerst mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Ofen bei 50 Grad Ober-/Unterhitze, und auf eine Kerntemperatur von 50-55 Grad gebracht. Anschließend wird das Fleisch in der Pfanne kurz und sanft angebraten, dann gesalzen und gepfeffert. So ist das Fleisch in seinem Kern wärmer und aromatischer.

*parkhotel hohenfeld / dingbängerweg 400 / 48161 münster / telefon 025 34.808-0*





## **G**enussoper auf dem Landorchester - Gasthof Prigge Lengerich

Das meiste CO<sub>2</sub> – so könnte man spaßeshalber meinen – wird hier nicht von Transportfahrzeugen, sondern von Erntepersonen ausgeatmet, beim Bücken, Pflücken und sonstiger intensiver Arbeit mit dem Rücken. Äpfel, Kürbisse, Kräuter, Feldsalat, Bärlauch, Champignons, Spargel und Erdbeeren stammen entweder aus regionalem Anbau oder von Nachbarn und Höfen der Gegend. Manches wird auch in der freien Natur gesammelt. Alle Sorten Kartoffeln liefern die nahen Leder-Werkstätten, eine Werkstatt von und für Menschen mit Behinderungen. Der Käse kommt vom Ziegenhof. Das Lammfleisch bringt die Arbeitsgemeinschaft Naturschutz Tecklenburger Land. Das Wild wird selbst oder in direkter Absprache mit Jägern besorgt. Und der Forellenfang findet im benachbarten Teich statt.

„Komm raus aufs Land“ heißt es schlicht in der Hausbroschüre. Authentischer geht die Regionale Speisekarte wohl kaum. Oder doch? Es kommt noch hinzu, dass Inhaberin Christina Winklhöfer nicht irgendeine Feld-, Wald- und Wiesenausbildung besitzt. Sie ist studierte Oekotrophologin, also Ernährungswissenschaftlerin und gibt nicht nur der Küche einen klaren Auftrag. Dem Chef am Herd Christian Rawe gelingt es vorzüglich, hohen Ansprüchen an Regionalität und Produktqualität gerecht zu werden. Obwohl die Auberginen und Zucchini als Vorspeise mit Parmiggiano-Reggiano überbacken und Tomatensugo abgestimmt sind, bleibt der authentische Geschmack erhalten. Purer Genuss auch beim gebratenen Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Rahmwirsing und glasierte Rote Bete. Kein Aromenwirrwarr und Aromentod, sondern eine herrlich-genussreiche Anreicherung von Aromen. Eine gekonnte Genussoper... im Gasthof Prigge.

*gasthof prigge / brochterbecker straße 60 / 49525 lengerich-wechte / tel: 05482-9606*

## **K**ulinarische Glückseligkeit - Jörg Meiner, Landhaus Eggert

Ein profanes Gehirnjogging beginnt unter Umständen bei der Suche nach einem Restaurant, welche meine einfachen Bedürfnisse nach Ehrlichkeit, bester Qualität und Authentizität erfüllt. Wenn es dann noch in die Wiege einer stilvoll-romantischen Landschaft des Münsterlandes gelegt ist... ja, dann bin ich angekommen. Das Hotel Landhaus Eggert erfüllt ungeahnte Wünsche und Sehnsüchte. Das Hotel fängt die Seele ein und lässt sie wohlig-harmonisch durch den Tag schaukeln... Im Gourmetrestaurant „Hof Wesendrup“ belebt Küchenchef Jörg Meiner längst verstaubte Sinne mit einer klaren Aromenstruktur. Jörg Meiner kocht auf hohem Niveau einer kreativen französischen Küche der besonderen Art. Souverän verbindet er verschiedene Aromen und Konsistenzen zu vielschichtigen Geschmacksbildern. Von vorzüglicher Geschmacklichkeit sein Start ins Menü: Jakobsmuscheln, gebratene Karotten, mit Vanille parfümiert, grüne Lauchecken und Zimtblütenschaum. Grandios die Wildentenbrust mit geröstetem Buttermuskürbis, Schwarzwurzeln-Trockenobst-Strudel. Und das Dessert: Ein Erdnussküchlein Yuzu - Eis-Cranberriesschaum. Und...

Die souverän-freundliche Servicekultur im Restaurant wie auch im Hotel gibt nie Anlass dem Alltag wieder zu begegnen.

*ringhotel landhaus eggert / zur haskenau 81 / 48157 münster / telefon 0251.3 28 04-0*



## Wochenmarkt in Münster

An jedem Mittwoch und Samstag ist die wunderschöne Marktatmosphäre ein liebenswert-besonderes Muß. Hier wird spürbar, dass Münster den "LivCom Award 2004" für den Titel "Lebenswerteste Stadt der Welt" erhalten hat.

Schillernd ist er. Begehrt sowieso. Beliebt und ab und an auch mal unbeliebt. Das Sternzeichen Zwilling würde diesem herrlich-lebendigen Markt gut stehen, denn die Widersprüchlichkeit ist ihm in den Lebenslauf geschrieben. Wild, farbenfroh und dennoch ungeniert-romantisch zeigt er sich gern. Der Wochenmarkt vor dem Dom Münster ist imposant, faszinierend und vielfältig zugleich.

Der älteste Markt Münsters entwickelte sich nördlich der bischöflichen Domburg. Hier ließen sich ab dem 10. Jahrhundert wandernde Kaufleute nieder und gründeten eine Kaufmannssiedlung mit kleinen Märkten (Roggenmarkt, Alter Fischmarkt) und einer Marktkirche (Lambertikirche). Nach 1121 erfolgte eine Erweiterung der Marktsiedlung nach Süden mit einer neu angelegten Marktstraße (heutiger Prinzipalmarkt). Die Versorgung der Märkte wurde durch die Bauern der Umgebung sichergestellt. Durch den stetigen Anstieg der städtischen Bevölkerung gewann die Versorgungsfunktion dieses Viktualienmarktes (Wochenmarktes) immer mehr an Bedeutung.

Kennzeichnend für den Markt der damaligen Zeit war, dass gleiche bzw. ähnliche Produkte in langen Reihen an festgelegten Plätzen angeboten wurden. Noch heute weisen einige Straßennamen der münsterschen Innenstadt auf die damals dort gehandelten Waren und ihre Konkurrenznähe hin (z. B. Roggenmarkt, Alter Fischmarkt).

Mit rund 150 Ständen präsentiert sich der heutige Wochenmarkt auf dem Domplatz. Ein üppiges Angebot zieht mittwochs und besonders samstags die Besucherströme in die Innenstadt: Obst und Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte, Gewürze, Öl und Antipasti, unzählige Käsesorten, Honig, Brot und Kuchen, Fleisch und Wurst, Wild und Geflügel (gerupft oder noch gackernd) und - vor allem im Spätsommer - ein wahres Blumenmeer.

Das vorwiegend regionale und nahrhafte Angebot wird ergänzt durch echt holländische Lakritz, Korbwaren und Modeschmuck, dicke Socken und dünne Batikhemdchen. Für den kleinen Imbiss nach dem Einkauf bieten sich Backfisch, Bratwurst und Reibekuchen - oder soll es nur ein Kaffee sein? An den Stehcafés vor dem Dom trifft man sich zum Mittagsplausch.

**..... und dann noch...**

## Kunstmuseum Pablo Picasso Münster

Nur wenige Meter vom Marktplatz öffnet das im Jahr 2000 eröffnete Kunstmuseum Pablo Picasso einen spannenden Kunstbogen um das Leben eines besonderen Künstlers. Es ist das erste und bisher einzige Picasso-Museum Deutschlands. Das Museum - in den Jahren 1784 bis 1788 erbaute „Druffel'sche Hof“ gehört zu den bedeutendsten Bauten des Klassizismus in Münster - liegt direkt am Picassoplatz in der Königsstraße - der mit zehn Adelshöfen in ihrer Umgebung ehemals vornehmsten Straße der Altstadt - und eingebunden in die Einkaufswelt der Münster-Arkaden.

Heute verbirgt sich hinter den zwei aufwändig renovierten Fassaden ein großzügiger und architektonisch anspruchsvoller Gesamtkomplex. Hinter denkmalgeschützten Fassaden inmitten Münsters Altstadt zeigt das Haus wechselnde Sonderausstellungen über Pablo Picasso und seine Künstlerkollegen der Klassischen Moderne wie Georges Braque, Henri Matisse und Marc Chagall. Grundstock der Münsteraner Picasso-Sammlung ist eine weltweit einmalige Kollektion von rund 800 Picasso-Lithografien.

picassoplatz 1 / Münster / telefon: 0251 - 41447 / [www.kunstmuseum-picasso-muenster.de](http://www.kunstmuseum-picasso-muenster.de)



# Willkommen auf den Fairways der

## Region Münsterland

Auch mit dieser neuen Ausgabe von Finest Golf bleibe ich meiner Linie treu: Spannend-schöne Golflandschaften gepaart mit kulinarischen Entdeckungen die nicht nur mich inspiriert haben. Und Finest Golf bleibt - frei von störender Werbung - ein handlich-feines Booklet, das nur jene Hotels nennt, welche mich insbesondere durch ihren Charme und ihre Servicefreundlichkeit überzeugt haben.

1999 erschien die erste Ausgabe dieser erfolgreichen Golfpublikation der besonderen Art. Bereits im Folgejahr musste die Auflage, bedingt der Nachfrage, verdoppelt werden. Die Publikation „Finest Golf“ - ein Produkt, welches Kommunikationspartner ideal miteinander verbindet - gibt es auch von zahlreichen Golfregionen in Deutschland.



Mein besonderer Dank gilt dem Tourismusverband Münsterland, zahlreichen Hotels im Münsterland und einer Vielzahl von Golfclubs und deren Mitarbeitern, welche von Anbeginn für mich zuverlässige und engagierte Partner waren und auch weiterhin sind. Ich wünsche Ihnen bei Ihrer „Reise“ durch die Region viel Freude.

Ihr *Reinhard-S. Lang*

Mehr Genüsslichkeiten unter: [www.select-world.blogspot.de/](http://www.select-world.blogspot.de/)

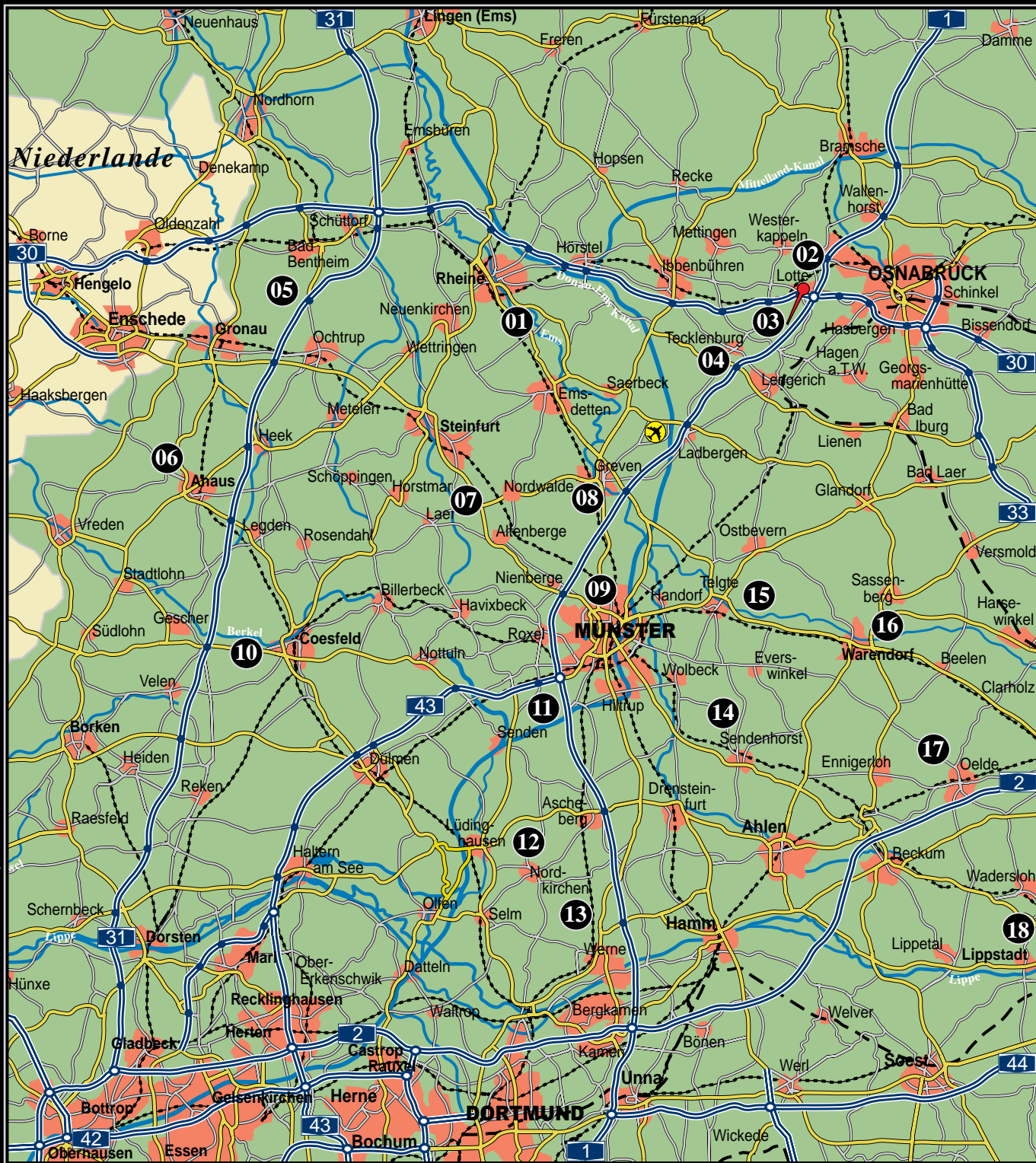
In der übersichtlichen Landkarte sind die von mir ausgewählten Golfplätze mit einem schwarzen Zahlen-Button markiert und im Guide umfangreich beschrieben:

- |                                          |                     |
|------------------------------------------|---------------------|
| 01. Golfanlage Rheine-Mesum              | Rheine-Mesum        |
| 02. Golfclub Osnabrück-Dütetal e.V.      | Lotte-Wersen        |
| 03. Golfclub Habichtswald e.V.           | Westercappeln-Velpo |
| 04. Golfclub Tecklenburger Land e.V.     | Tecklenburg         |
| 05. Golfclub Euregio Bad Bentheim e.V.   | Bad Bentheim        |
| 06. Golf- und Landclub Ahaus e.V.        | Ahaus-Alstätte      |
| 07. Golfclub Münsterland e.V.            | Steinfurt           |
| 08. Golfclub Altruper Heide e.V.         | Greven              |
| 09. Golfclub Münster-Wilkinghege e.V.    | Münster             |
| 10. Golf- und Landclub Coesfeld e.V.     | Coesfeld            |
| 11. Golfclub Münster-Tinnen e.V.         | Münster             |
| 12. Golf- und Landclub Nordkirchen e.V.  | Nordkirchen         |
| 13. GC Wasserschloß Westerwinkel e.V.    | Ascheberg           |
| 14. Golfclub Brückhausen e.V.            | Alveskirchen        |
| 15. Golfclub Gut Hahues zu Telgte e.V.   | Telgte              |
| 16. Warendorfer Golfclub An der Ems e.V. | Warendorf           |
| 17. Golfclub Schloß Vornholz e.V.        | Ennigerloh-Ostenf.  |
| 18. Golfclub Lippstadt e.V.              | Lippstadt           |
| 19. Golfen in Hiltrup GmbH & Co. KG      | Hiltrup             |
| 20. Golfanlage Jammertal                 | Datteln-Ahsen       |

Abgabe: März 2015  
Herausgeber: **DreiMedien** Verlags- und Mediengruppe  
Verantw. Redaktion: Reinhard-S. Lang  
E-Mail: [mail@reinhard-lang.de](mailto:mail@reinhard-lang.de)  
Web: [www.reinhard-lang.de](http://www.reinhard-lang.de)

Hinweis: Die Daten für diesen Guide wurde im März 2015 ermittelt und mit den Golfclubs abgestimmt bzw. mit deren Web-Seiten abgeglichen. Für die Richtigkeit der Angaben / Einträge übernimmt der Herausgeber keine Haftung.







## Golfanlage Rheine/Mesum

01

**Anschrift** Wörstrasse 201, D-48432 Rheine  
**Telefon** 0 59 75 / 94 90  
**Fax** 0 59 75 / 94 91  
**E-Mail** info@golfclub-rheine.de  
**Web** www.golfclub-rheine.de

**Anfahrt** **A 1** (Dortmund-Bremen) Ausfahrt Rheine, Greven, Emsdetten. B 481 Richtung Rheine. In Mesum links Richtung Steinfurt. Nach Ortsende Mesum links dem Hinweis Golfplatz folgen. Oder: **A 30**, Ausfahrt Rheine-Nord, Richtung Steinfurt bis Mesum.

**Der Platz** Rheine-Mesum ist einer der Plätze, auf denen man das ganze Jahr auf Grund des sandigen Bodens und der effektiven Drainage vorzüglich spielen kann. Der Architekt Christoph Städler hat hier eine attraktive Anlage entworfen, bei dem die Schwierigkeiten sehr gut über den gesamten Platz verteilt sind. Er legte durch geschickte Erdbewegungen und Einbeziehung von Bäumen, Bunkern und Wasserhindernissen eine ausgewogenen, reizvollen Platz in die flache, leicht zu begehende und weitgehend offene Landschaft.

**Präsident** Gerhard Auhagen  
**Geschäftsführer** Gerd Rotfuchs  
**Sekretariat** Michaela Rehbock  
**Pro** Golfschule Lars Rehbock

**Gründung** 1996 **Größe** 18-Loch + 9-Loch-Öfftl. **Design** Christoph Städler

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 70,9	Slope: 121	Par: 72	4.998 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 71,2	Slope: 124	Par: 72	6.036 m

<b>Anlage</b>	DR-Abschläge: 50	DR-Überdacht: 12	Putting-Green: ja
<b>Equipment</b>	Elektro-Cart: ja	Leihrolley: ja	Leihschläger: ja
<b>Ausstattung</b>	Gästedusche: ja	Spielplatz: nein	Kinderbetreuung: nein
	Elektro-Ladest.: nein	Hunde: nein	
<b>Saison</b>	Ganzjährig	Höhe: 200 m	

**Bürozeiten** Täglich ab 09.00 Uhr

**Gastronomie** Restaurant & Café Gut Winterbrock Telefon: 0 59 75 / 91 95 60  
 Öffnungszeiten : Di.-So. 11.00 - 22.00 Uhr

**ProShop** im Clubhaus Telefon: 0 59 75 - 94 90  
 Öffnungszeiten: Täglich ab 09.00 Uhr

**Vorgaben** DGV-Clubausweis HcP Minimum: - 54 / -36

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b> (mit R/vS) Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 70,00
	(ohne R/vS) Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 70,00
	<b>9-Loch</b> (mit R/vS) Mo.-Fr.	€ 30,00	Sa./So./FT.	€ 40,00
	(ohne R/vS) Mo.-Fr.	€ 30,00	Sa./So./FT.	€ 40,00
	<b>Rangefee</b> Tagesticket Mo.-Fr.	€ 05,00	Sa./So./FT.	€ 05,00

Schüler/Stud.: 50%

**Zahlungsart** Bar, EC-, Kreditkarten

**Hoteltipp** **Golfhotel Gut Winterbrock\*\*\***  
 → direkt Wörstraße 201  
 Telefon: 0 59 75 - 919 560  
 E-Mail: info@golfhotel-rheine.de  
 Web: www.golfhotel-rheine.de

48432 Rheine  
 Fax: 0 59 75 - 919 57 15



## Öffentliche Golfanlage Rheine/Mesum

**Anschrift** Wörstrasse 201, D-48432 Rheine  
**Telefon** 0 59 75 / 94 90  
**Fax** 0 59 75 / 94 91  
**E-Mail** info@golfclub-rheine.de  
**Web** www.golfclub-rheine.de

**Anfahrt** **A 1** (Dortmund-Bremen) Ausfahrt Rheine, Greven, Emsdetten. B 481 Richtung Rheine. In Mesum links Richtung Steinfurt. Nach Ortsende Mesum links dem Hinweis Golfplatz folgen. Oder: **A 30**, Ausfahrt Rheine-Nord, Richtung Steinfurt bis Mesum.

**Der Platz** Der für Golfanfänger und Neueinsteiger ideale öffentliche 9-Loch Platz mit seinen 5 Par 4-, 3 Par 3- und 1 Par 5- Bahnen bietet interessante Spielmöglichkeiten und garantiert schnelle Erfolgserlebnisse. Die öffentliche Driving-Range mit ca. 50 Rasenabschlagsplätzen und die großzügig gestaltete Übungsanlage ermöglichen einen optimalen und unkomplizierten Einstieg in den Golfsport. Ein umfangreiches Golfkurs-Programm sowie die 3 Golflehrer stehen für die golferische Aus- und Weiterbildung zur Verfügung.

**Präsident** Gerhard Auhagen

**Geschäftsführer** Gerd Rotfuchs

**Sekretariat** Michaela Rehbock

**Pro** Golfschule Lars Rehbock

**Gründung** 1996 **Größe** 9-Loch-Öffentlich **Design** Christoph Städler

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 64,1	Slope: 101	Par: 68	3.862 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 62,9	Slope: 104	Par: 68	4.442 m

<b>Anlage</b>	DR-Abschläge: 50	DR-Überdacht: 12	Putting-Green: ja
<b>Equipment</b>	Elektro-Cart: ja	Leihrolley: ja	Leihschläger: ja
<b>Ausstattung</b>	Gästedusche: ja	Spielplatz: nein	Kinderbetreuung: nein
	Elektro-Ladest.: nein	Hunde: nein	
<b>Saison</b>	Ganzjährig	Höhe: 200 m	

**Bürozeiten** Täglich ab 09.00 Uhr

**Gastronomie** Restaurant & Café Gut Winterbrock Telefon: 0 59 75 / 91 95 60  
 Öffnungszeiten: Di.-So. 11.00 - 22.00 Uhr

**ProShop** im Clubhaus Telefon: 0 59 75 - 94 90  
 Öffnungszeiten: Täglich ab 09.00 Uhr

**Vorgaben** DGV-Clubausweis HcP Minimum: keine Beschränkung

<b>Greenfee</b>	<b>9-Loch</b> (ohne R/vS) Mo.-Fr.	€ 25,00	Sa./So./FT.	€ 30,00
	<b>18-Loch</b> (ohne R/vS) Mo.-Fr.	€ 40,00	Sa./So./FT.	€ 50,00
	<b>Rangefee</b> Tagesticket Mo.-Fr.	€ 05,00	Sa./So./FT.	€ 05,00

Schüler/Stud.: 50%

**Zahlungsart** Bar, EC-, Kreditkarten

**Hoteltipp** **Golfhotel Gut Winterbrock\*\*\***

→ direkt

Wörstraße 201

48432 Rheine

Telefon: 0 59 75 - 919 560

Fax: 0 59 75 - 919 57 15

E-Mail: info@golfhotel-rheine.de

Web: www.golfhotel-rheine.de



## Golfclub Osnabrück-Dütetal e.V.

02

**Anschrift** Wersener Straße 17, D-49504 Lotte-Wersen  
**Telefon** 0 54 04 / 99 861 0  
**Fax** 0 54 04 / 99 861 22  
**E-Mail** info@golf-duetetal.de  
**Web** www.golf-duetetal.de

**Anfahrt** **A 1** (Dortmund-Bremen) Ausfahrt Osnabrück-Hafen. Richtung Westerkappeln und nach ca. 800 m an Ampel links bis zum Golfplatz.

**Der Platz** Geprägt von dem romantischen Verlauf der Düte, einem herrlichen Wald mit wunderschönem alten Baumbestand und diversen, perfekt gestalteten Wasserhindernissen präsentiert sich diese 100 ha große Golfanlage dem anspruchsvollen Golfer. Eine Anlage, welche durch die flach verlaufenden Bahnen bequem zu gehen ist.  
 Das aufwendig renovierte Bauerngehöft mit einer sehr schönen Terrasse dient als Clubhaus und ist bekannt für seine hervorragende Küche.

**Präsident** Hans-Joachim Graef  
**Manager** Oliver Prüter  
**Sekretariat** Renate Meyer  
**Pro** Christoph Seffrin, Bernt Wimmer

**Gründung** 1983 **Größe** 18-Loch + 4-Loch-Kurzplatz

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 73,6	Slope: 127	Par: 72	5.263 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 72,6	Slope: 128	Par: 72	6.094 m

<b>Anlage</b>	DR-Abschläge: 30	DR-Überdacht: 7	Putting-Green: ja
<b>Equipment</b>	Elektro-Cart: ja	Leihrolley: ja	Leihschläger: ja
<b>Ausstattung</b>	Gästedusche: ja	Spielplatz: nein	Kinderbetreuung: nein
	Elektro-Ladest.: nein	Hunde: nein	Clubräume: ja

**Saison** Ganzjährig **Höhe:** 90 m

**Bürozeiten** Mo.-Fr.: 09.00 - 18.00 Uhr / Sa./So./FT.: 10.00 - 18.00 Uhr

**Gastronomie** Restaurant & Café **Telefon:** 0 54 04 / 73 655  
 Öffnungszeiten (Saison): Mo.-So. ab 10.30 Uhr

**ProShop** Göran Richter **Telefon** 0 54 04 / 99 861 25  
 Öffnungszeiten (Saison): Di.-So. ab 11.00 Uhr

**Vorgaben** DGV-Clubausweis, HcP Minimum: - 54

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b> (mit R/vS)	Mo.-Fr.	€ 40,00	Sa./So./FT.	€ 50,00
	(ohne R/vS)	Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 60,00
	<b>9-Loch</b>	Mo.-Fr.	€ 25,00	Sa./So./FT.	€ 30,00
	<b>Kurzplatz</b>	Mo.-Fr.	€ 15,00	Sa./So./FT.	€ 15,00
	<b>Rangeefee</b>	Mo.-Fr.	€ 05,00	Sa./So./FT.	€ 05,00

Schüler/Stud.: 50%

**Zahlungsart** Bar, EC-Karten

**Hoteltipp**  
 → 12,8 km

**Hotel & Restaurant Leugermann\*\*\*\***

Osnabrücker Straße 33

49477 Ibbenbüren

Telefon: 0 54 51 - 93 50

Fax: 0 54 51 - 935 935

E-Mail: info@hotel-leugermann.de

Web: www.leugermann.de



## Golfclub Habichtswald e.V.

03

**Anschrift** Industriestrasse 16, D-48565 Westerkappeln-Velpo  
**Telefon** 0 54 56 / 9 60 13  
**Fax** 0 54 56 / 9 60 14  
**E-Mail** sekretariat@golfclub-habichtswald.de  
**Web** www.golfclub-habichtswald.de

**Anfahrt** **A 30**, (Bad Oeynhausen-Rheine), Ausfahrt Lotte, rechts Richtung Tecklenburg. Beschilderung Industriegebiet / Golfplatz folgen, in die Industriestraße und nach ca. 1,5 km zum Golfplatz.

**Der Platz** Ein Golfplatz im Habichtswald verschafft Ihnen ein einzigartiges Erlebnis in einer abwechslungsreichen Naturlandschaft. Der 18 – Loch – Kurs mit vielen strategischen Herausforderungen ist in ein hügeliges Gelände mit herrlichen alten Baumbeständen und naturnahen Teichen eingebettet. Von vielen Bahnen haben Sie einen überwältigenden Panoramablick in die Weiten des Osnabrücker und Tecklenburger Landes. Im Golfclub Habichtswald findet jeder, egal ob jung oder alt, Einsteiger oder „Profi“ ein ideales spielerisches Umfeld, nette aufgeschlossene Mitspieler, eine natürliche freundliche Clubatmosphäre und kompetente Ansprechpartner. Das Clubhaus Birkenhof, eine urige Bauernkate mit wunderschöner, großer Terrasse, bietet Ihnen eine abwechslungsreiche Gastronomie zu sportlich fairen Preisen. Der richtige Ort um sich einzustimmen oder nach dem Spiel die Seele baumeln zu lassen. Ein Tag im GC Habichtswald ist somit ein ganz besonderer Urlaubstag.

**Präsident** Uwe Ackermann **Sekretariat** Christine Gawrych, Susanne Kleine  
**Pro** Malte Preuß

**Gründung** 1981 **Größe** 18 + 6-Loch-Kurzplatz **Design** Christoph Städler

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 72,3	Slope: 125	Par: 73	4.987 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 70,5	Slope: 128	Par: 73	4.944 m

<b>Anlage</b>	DR-Abschläge: 10	DR-Überdacht: 5	Putting-Green: ja
<b>Equipment</b>	Elektro-Cart: ja	Leihrolley: ja	Leihschläger: ja
<b>Ausstattung</b>	Gästedusche: ja	Spielplatz: nein	Kinderbetreuung: nein
	Elektro-Ladest.: nein	Hunde: nein	
<b>Saison</b>	Ganzjährig	Höhe: 100 m	

**Bürozeiten** Täglich ab 9.00 Uhr  
**Gastronomie** Restaurant Birkenhof Telefon: 0 54 56 / 93 48 454  
 Öffnungszeiten (Saison): Täglich ab 11.00 Uhr  
 Birkenhof-velpe@hotmail.de  
 Telefon: 0 54 56 / 9 60 13

**ProShop** Öffnungszeiten: Täglich ab 9.00 Uhr

**Vorgaben** DGV-Clubausweis, HcP Minimum: - 54

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b> (mit R/vS): Mo.-Fr. € 45,00	Sa./So./FT. € 55,00
	(ohne R/vS): Mo.-Fr. € 50,00	Sa./So./FT. € 60,00
	<b>9-Loch</b> (mit R/vS): Mo.-Fr. € 25,00	Sa./So./FT. € 30,00
	(ohne R/vS): Mo.-Fr. € 30,00	Sa./So./FT. € 35,00
	<b>Rangeefee</b> keine	<b>Tipps:</b> Mo + Do: 2 für 1

Schüler/Stud.: 50%

**Zahlungsart** Bar, Kredit-, EC-Karten

**Hoteltipp**  
 → 9,8 km

**Hotel & Restaurant Leugermann\*\*\*\***

Osnabrücker Straße 33

49477 Ibbenbüren

Telefon: 0 54 51 - 93 50

Fax: 0 54 51 - 935 935

E-Mail: info@hotel-leugermann.de

Web: www.leugermann.de



## Golfclub Tecklenburger Land e.V.

04

**Anschrift** Wallenweg 24, D-49545 Tecklenburg  
**Telefon** 0 54 55 / 10 35  
**Fax** 0 54 55 / 96 20 21  
**E-Mail** sekretariat@golfclub-tecklenburg.de  
**Web** www.golfclub-tecklenburg.de

**Anfahrt** **A 1** (Bremen-Dortmund) Ausfahrt Tecklenburger Land, weiter Richtung Ibbenbüren. Nach 3 km befindet sich rechts die beschilderte Zufahrt zum Golfplatz.

**Der Platz** Der wunderschön in die Landschaft integrierte Golfplatz ist ein Kleinod und eine über die Grenzen des Tecklenburger Landes hinausgehende Topadresse für Golfer. Die anspruchsvolle Topographie am Rande des Teutoburger Waldes sowie dienatürlichen Gegebenheiten des Platzes machen diese Anlage zu einem wirklichen Golferlebnis im Tecklenburger Land. Der Club verfügt über eine Driving Range mit einer Länge von bis zu 220 Metern. Auf der Driving Range finden die Spieler über 18 Kunstrasen-Abschlagplätze, davon sind 5 überdacht.

**Präsident** Josef Leugermann  
**Manager** -  
**Sekretariat** Sonja Wellensiek  
**Pro** Redflaggolf Akademie / Lee Chapman, Gert-Jan Markus  
**Gründung** 1971 **Größe** 9-Loch **Design** -

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 73,7	Slope: 122	Par: 72	5.332 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 72,4	Slope: 123	Par: 72	6.084 m

<b>Anlage Equipment Ausstattung</b>	DR-Abschläge: 18	DR-Überdacht: 5	Putting-Green: ja
	Elektro-Cart: ja	Leihrolley: ja	Leihschläger: ja
	Gästedusche: ja	Spielplatz: nein	Kinderbetreuung: nein
	Elektro-Ladest.: nein	Hunde: nein	Clubräume: nein

**Saison** Ganzjährig **Höhe:** 130 m

**Bürozeiten** Di.-Fr. ab 10.00 Uhr im Winter Di.-Do. 10.00 Uhr

**Gastronomie** Hans-Joachim Temme **Telefon:** 0 54 55 / 93 20 052  
**Öffnungszeiten (Saison):** Di.-So. ab 12.00 Uhr

**ProShop** ReflagGolf-Akademie **Telefon** 0 54 55 / 29 63 61  
**Öffnungszeiten:** Di./Do./Sa./So. ab 10.00 Uhr

**Vorgaben** DGV-Clubausweis, HcP Minimum: -36 (nur am WE)

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b>	Mo.-Fr. € 40,00	Sa./So./FT. € 50,00
	<b>9-Loch</b>	Greenfee-Spieler in Begl. von Mitgliedern € 20,00 Auf Anfrage	

<b>Rangefee</b>	Mo.-Fr. € 06,00	Sa./So./FT. € 06,00
-----------------	-----------------	---------------------

Schüler/Stud.: € 20,00

**Zahlungsart** Bar

**Hoteltipp**  
**→ 30,7 km**

**Parkhotel Schloss Hohenfeld \*\*\*\*** **FINEST GOLFHOTEL MEMBER!**  
 Dingbängerweg 400 48161 Münster  
 Telefon: 0 25 34 - 80 80 Fax: 0 25 34 - 71 14  
 E-Mail: info@parkhotel-hohenfeld.de  
 Web: www.parkhotel-hohenfeld.de



## Golfclub Euregio Bad Bentheim e.V.

05

**Anschrift** Am Hauptdiek 8, D-48555 Bad Bentheim-Sieringhoek  
**Telefon** 0 59 22 / 77 76 0  
**Fax** 0 59 22 / 77 76 18  
**E-Mail** info@golfclub-euregio.de  
**Web** www.golfclub-euregio.de

**Anfahrt** **A 31**, Ausfahrt Ochtrup-Nord. Weiter Richtung Bad Bentheim über B 403. Nach 5 km an der Ampel links Richtung Bad Bentheim-Stadtmitte. Nach 700 m links Richtung Sieringhoek.

**Der Platz** Mit dem Blick auf die alte Burganlage der Stadt Bad Bentheim liegen die gepflegten Spielbahnen in einer herrlichen Landschaft mit zahlreichen Teichen, unberührten Rietgrasflächen und Mischwaldstücken. Die weitläufige Anlage bietet mit vielen Wasserhindernissen, einige Doglegs, gut platzierten Bunkern und einer Mischung aus altem und neuem Baumbestand einen sportlichen Platz mit viel Abwechslung.

**Präsident** Erich Theisen  
**Manager** -  
**Sekretariat** Ulla Benndorf, Susanne Busse, Elisabeth Gohr  
**Pro** Christopher Carter  
**Gründung** 1987 **Größe** 18-Loch **Design:** -

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 71,6	Slope: 123	Par: 72	5.011 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 70,3	Slope: 131	Par: 72	5.780 m

<b>Anlage</b>	DR-Abschläge: 14	DR-Überdacht: 4	Putting-Green: ja
<b>Equipment</b>	Elektro-Cart: ja	Leihrolley: ja	Leihschläger: ja
<b>Ausstattung</b>	Gästedusche: ja	Spielplatz: nein	Kinderbetreuung: nein
	Elektro-Ladest.: nein	Hunde: nein	Clubräume: ja
<b>Saison</b>	Ganzjährig	Höhe: 70 m	

**Bürozeiten** Täglich ab 08.00 Uhr  
**Gastronomie** Restaurant Frank Termühlen Telefon: 0 59 22 / 777 613  
 Öffnungszeiten (Saison): Di.-So. ab 11.30 Uhr

**ProShop** Danny Schoofs Telefon 0 59 22 / 777 615  
 Öffnungszeiten: Di.-So. 10.00 - 18.00 Uhr

**Vorgaben** DGV-Clubausweis, HcP Minimum: -32

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b> (mit R/vS)	Mo.-Fr. € 50,00	Sa./So./FT. € 60,00
	(ohne R/vS)	Mo.-Fr. € 50,00	Sa./So./FT. € 60,00
<b>9-Loch</b>		Mo.-Fr. € 27,50	Sa./So./FT. € 32,50
		9-Loch Runden ab 17.00 möglich	
<b>Rangefee</b>		Mo.-Fr. € 10,00	Sa./So./FT. € 10,00

Schüler/Stud.: -,-

**Zahlungsart** Bar, EC-Karten

**Hoteltipp**  
 → 5,2 km

**Hotel Bentheimer Hof \*\*\***

Bahnhof Nord 1 48455 Bad Bentheim  
 Telefon: 0 59 22 - 98 380 Fax: 0 59 22 - 98 38 14  
 E-Mail: info@bentheimer-hof.de  
 Web: www.bentheimer-hof.de



**Anschrift** Schmäinghook 36, D-48683 Ahaus-Alstätte  
**Telefon** 0 25 67 / 405  
**Fax** 0 25 67 / 35 24  
**E-Mail** info@glc-ahaus.de  
**Web** www.glc-ahaus.de



**Anfahrt** **A 31**, Ausfahrt Ahaus/Legden, in Ahaus Richtung Gronau, im zweiten Kreisverkehr die 4. Ausfahrt Richtung Wessum/Alstätte, im Kreisverkehr Ortseingang Alstätte der Beschilderung Richtung Ottenstein/Golfplatz folgen.

**Der Platz** Die Golfanlage Ahaus liegt im Münsterland direkt angrenzend an das Naturschutzgebiet der Hörsteloer Wacholderheide. Der 18-Loch-Platz erhielt von der europäischen Vereinigung der Golfplatzarchitekten (ESGA) als erste deutsche Golfanlage die Auszeichnung „Premier European Golfcourse“. Im Februar 2011 erhielt die Golfanlage im Rahmen einer Zertifizierung vom Bundesverband Golfanlagen die Auszeichnung 5-Sterne. Der 27-Loch-Platz stellt für Golfer jeglicher Spielstärke eine Herausforderung dar. Durch den teilweise uralten Baumbestand und natürliche Wasserhindernisse fügt sich der Platz harmonisch in die Landschaft ein.

**Präsidentin** Franziska Wegener  
**Geschäftsführer** Bernhard Meyer  
**Sekretariat** Edith Buss, Irmgard Roterling  
**Pro** Lee Chapman (RedFlagGolf)  
**Gründung** 1987 **Größe** 27-Loch **Design:** Deutsche Golf Consult

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	<b>CR: 72,5</b>	<b>Slope: 125</b>	<b>Par: 72</b>	<b>5.024 m</b>
(Süd/Ost)	<b>Herren gelb</b>	<b>CR: 70,9</b>	<b>Slope: 128</b>	<b>Par: 72</b>	<b>5.731 m</b>

**Anlage** DR-Abschläge: 30 DR-Überdacht: 6 Putting-Green: ja  
**Equipment** Elektro-Cart: ja Leihrolley: ja Leihschläger: ja  
**Ausstattung** Gästedusche: ja Spielplatz: nein Kinderbetreuung: nein  
 Elektro-Ladest.: nein Hunde: ja, auf West-Course

**Saison** Ganzjährig **Höhe:** 50 m  
**Bürozeiten** Täglich ab 09.00 Uhr **Okt.-Mrz:** ab 10.00 Uhr

**Gastronomie** Golfhotel Ahaus **Telefon:** 0 25 67 / 380  
 Öffnungszeiten (Saison): Täglich ab 10.00/ 11.00 Uhr

**ProShop** Golf Pro-Shop GmbH **Telefon** 0 25 67 / 90 73 74  
 Öffnungszeiten: Di. - So. ab 10.00/11.00 Uhr

**Vorgaben** DGV-Clubausweis, HcP Minimum: - 54

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b> (mit R/vS)	Mo.-Do. € 50,00	Fr.-So./FT.	€ 60,00
	(ohne R/vS)	Mo.-Do. € 70,00	Fr.-So./FT.	€ 90,00
	<b>9-Loch</b> (mit R/vS)	Mo.-Do. € 30,00	Fr.-So./FT.	€ 35,00
	(ohne R/vS)	Mo.-Do. € 40,00	Fr.-So./FT.	€ 50,00
	<b>Rangefee</b>	Mo.-Fr. € 07,00	Fr.-So./FT.	€ 07,00

Schüler/Stud.: Ermäßigung **Zahlungsart** Bar, EC-Karten

**Hoteltipp** **Ahauser Land- & Golfhotel \*\*\*\***  
**→ direkt** Schmäinghook 36 48683 Ahaus-Alstätte  
 Telefon: 0 25 67 - 38 0 Fax: 0 25 67 - 38 200  
 E-Mail: info@ahauser-land-golfhotel.de  
 Web: www.ahauser-land-golfhotel.de



<b>Anschrift</b>	Bagno / Hollich 156 a, D-48565 Steinfurt		
<b>Telefon</b>	0 25 51 / 833 550	<b>Fax</b>	0 25 51 / 833 555
<b>E-Mail</b>	info@gc-muensterland.de	<b>Web</b>	www.gc-muensterland.de

**Der Platz** Die imposante Kulisse des Schlosses zeigt sich dem Golfspieler während der Runde erstmals auf dem Weg zum dritten Abschlag. Diese lange Par-5-Bahn, gesäumt von saftigen Grün. Der in eine herrliche Parklandschaft eingebettete Platz wird für einen naturverbundenen und anspruchsvollen Golfer zu einer sportlichen Herausforderung.

**Gründung** 1950 **Größe** 9-Loch

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 69,8	Slope: 118	Par: 68	4.686 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 67,4	Slope: 118	Par: 68	5.170 m

**Bürozeiten** Mo.-Fr. ab 9.00 Uhr  
**Vorgaben** DGV-Clubausweis, HcP Minimum: - 54

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b> (ohne R/vS)	Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 60,00
	(mit R/vS)	Mo.-Fr.	k.Angabe		
	<b>9-Loch</b>	Auf Anfrage			
	<b>Rangefee</b>	Mo.-Fr.	€ 05,00	Sa./So./FT.	€ 05,00

Schüler/Stud.: 50%

**Zahlungsart** Bar

**Hoteltipp**  
 → 5,7 km

**Hotel Schünemann \*\*\***

Altenberger Str. 109

48565 Steinfurt

Telefon: 0 25 52 - 39 82

Fax: 0 25 52 - 6 17 28

E-Mail: info@hotel-schuenemann.de

Web: www.hotel-schuenemann.de

<b>Anschrift</b>	Aldruper Oberesch 12, D-48268 Greven		
<b>Telefon</b>	0 25 71 / 97 09 5	<b>Fax</b>	0 25 71 / 95 20 47
<b>E-Mail</b>	info@golfclub-aldruper-heide.de	<b>Web</b>	www.golfclub-aldruper-heide.de

**Der Platz** Der für das Golfspiel ideale sandhaltige Boden nimmt selbst starke Niederschläge problemlos auf und sorgt für eine ganzjährige Bespielbarkeit des Platzes. Ein abwechslungsreiches Design mit einer Mischung aus leichten und schweren, schmalen und breiten, kurzen und langen Spielbahnen sorgt für immer neue Herausforderungen. Die zahlreich vorhandenen Sand- und Wasserhindernisse können jedoch von Spieler/innen aller Handicapklassen ohne Probleme umspielt werden.

**Gründung** 1990 **Größe** 18-Loch

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 71,7	Slope: 126	Par: 71	5.033 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 70,1	Slope: 130	Par: 71	5.741 m

**Bürozeiten** Mo. - Fr. 08.00 - 18.00 Uhr / Sa. 09.00 - 16.00 Uhr  
**Vorgaben** DGV-Clubausweis, HcP Minimum: - 45

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b> (mit R/vS)	Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 60,00
	(ohne R/vS)	Mo.-Fr.	€ 60,00	Sa./So./FT.	€ 70,00
	<b>9-Loch</b> (mit R/vS)	Mo.-Fr.	€ 25,00	Sa./So./FT.	€ 30,00
	(ohne R/vS)	Mo.-Fr.	€ 30,00	Sa./So./FT.	€ 35,00
	<b>Rangefee</b>	Mo.-Fr.	€ 05,00	Sa./So./FT.	€ 05,00

Schüler/Stud.: 50%

**Zahlungsart** Bar, EC-Karten

**Hoteltipp**  
 → 16,7 km

**Parkhotel Schloss Hohenfeld \*\*\*\***

FINEST GOLFHOTEL MEMBER!

Dingbängerweg 400

48161 Münster

Telefon: 0 25 34 - 80 80

Fax: 0 25 34 - 71 14

E-Mail: info@parkhotel-hohenfeld.de

Web: www.parkhotel-hohenfeld.de



## Golfclub Münster-Wilkinghege e.V.

09

**Anschrift** Steinfurter Straße 448, D-48159 Münster  
**Telefon** 02 51 / 21 40 90  
**Fax** 02 51 / 21 40 940  
**E-Mail** kontakt@golfclub-wilkinghege.de  
**Web** www.golfclub-wilkinghege.de

**Anfahrt** **A 1** (Bremen-Dortmund), Ausfahrt Münster-Nord. Richtung Stadtmitte.  
 1. Ampel links und erste Zufahrt rechts dem Hinweis „Golfplatz“ folgen.

**Der Platz** Inmitten der Parklandschaft des Münsterlandes und nur ein paar Abschlagslängen von der Innenstadt entfernt, präsentiert sich Münsters ältester und größter Golfclub mit seinem alten Baumbestand als sportlich anspruchsvoller und gleichzeitig idyllischer Parcours für den anspruchsvollen Golfer. Der Platz liegt in unmittelbarer Nähe des Wasserschloß Wilkinghege und fügt sich harmonisch in ein weitgehend flaches, parkähnliches Gelände ein. Bei der Gestaltung des Platzes wurde Wert auf die Besonderheiten der münsterländischen Landschaft mit Wallhecken, Seen und Bachläufe gelegt.

**Präsident** Dr. Hans Martin Bredeck  
**Geschäftsführer** Frank Finkenstaedt  
**Sekretariat** Barbara Walther  
**Pro** Matthias Kraus, Johannes Messinger  
**Gründung** 1963 **Größe** 18-Loch **Design:** -

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 73,6	Slope: 130	Par: 72	5.239 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 71,3	Slope: 131	Par: 72	5.868 m

<b>Anlage</b>	DR-Abschläge: 15	DR-Überdacht: 8	Putting-Green: ja
<b>Equipment</b>	Elektro-Cart: nein	Leihrolley: ja	Leihschläger: ja
<b>Ausstattung</b>	Gästedusche: ja	Spielplatz: ja	Kinderbetreuung: nein
	Elektro-Ladest.: nein	Hunde: nein	Clubräume: ja

**Saison** Ganzjährig **Höhe:** 100 m

**Bürozeiten** Di.-Fr. ab 09.00 Uhr, Sa., So. Ft. ab 10.00 Uhr

**Gastronomie** Bettina & Thorsten Hessfeld **Telefon:** 02 51 / 21 76 64

**ProShop** Golf Total, Jan Pferdemenes **Telefon** 02 51 / 9277 9860

**Öffnungszeiten:** Di.-So. ab 11.00 Uhr

**Öffnungszeiten:** Di.-So. ab 11.00 Uhr

**Vorgaben** DGV-Clubausweis **HcP Minimum:** -36

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b> (ohne R/vS)	Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 70,00
	(mit R/vS)	Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 70,00
	<b>9-Loch</b> (ohne R/vS)	Mo.-Fr.	auf Anfrage		
	(mit R/vS)	Mo.-Fr.	auf Anfrage		
	<b>Rangefee</b>	Mo.-Fr.	€ 10,00	Sa./So./FT.	€ 10,00

Schüler/Stud.: 50%

**Zahlungsart** Bar, EC-Karten

### Hoteltipp

→ direkt

### Hotel & Restaurant Schloss Wilkinghege \*\*\*\*

Steinfurter Strasse 374 D-48159 Münster

Telefon: 02 51 - 14 42 70

Fax: 02 51 - 21 28 98

E-Mail: info@schloss-wilkinghege.de

Web: www.schloss-wilkinghege.de



## Golf- und Landclub Coesfeld e.V.

10

**Anschrift** Stevede 8 a, D-48653 Coesfeld  
**Telefon** 025 41 / 59 57  
**Fax** 025 41 / 59 86  
**E-Mail** info@golfclub-coesfeld.de  
**Web** www.golfclub-coesfeld.de

**Anfahrt** **A 43**, Ausfahrt Dülmen-Coesfeld. Richtung Coesfeld. In Coesfeld auf B 525 Richtung Winterswijk bis Abzweig Reken (Freilichtbühne, Industriepark Nord.Westfalen) hier links abbiegen.

**Der Platz** „Golfen in reizvoller und ruhiger Natur“ - unter diesem Motto steht das Spiel auf dem Golfplatz Coesfeld. Zahlreiche Biotope, Wallhecken, Streuobstwiesen, Teiche und Tümpel bilden auch weiterhin den Lebensraum für einheimische Pflanzen und Tiere. Von der ersten bis zur letzten Bahn finden die Sportler gepflegten Rasen in ansprechender Umgebung. Viel Spielwitz kennzeichnen die 18 Spielbahnen, bei denen keine der anderen gleicht. Sportliche Spieler entscheiden sich zum Überspielen zahlreicher Teiche oder sehen sich mehrstufigen Grüns gegenüber. Weite Landeflächen kommen auch weniger geübten Golfern entgegen.

**Präsident** Ulrich Bock  
**Geschäftsführerin** Maria Kruse  
**Sekretariat** Marita Knapp, Monika Oneugbu  
**Pro** Edwin Reinhard, Andreas Brings  
**Gründung** 1986 **Größe** 18- Loch u. 6-Loch Kurzplatz

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 72,3	Slope: 127	Par: 73	5.221 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 72,0	Slope: 130	Par: 73	6.127 m

<b>Anlage</b>	DR-Abschläge: 16	DR-Überdacht: 6	Putting-Green: ja
<b>Equipment</b>	Elektro-Cart: ja	Leihrolley: ja	Leihschläger: nein
<b>Ausstattung</b>	Gästedusche: ja	Spielplatz: nein	Kinderbetreuung: nein
	Elektro-Ladest.: nein	Hunde: nein	
<b>Saison</b>	Ganzjährig	Höhe: 46 m	

**Bürozeiten** Di.-So. ab 09.00 Uhr  
**Gastronomie** Lodi Didi Telefon: 0 25 41 / 59 83  
 Öffnungszeiten (Saison): Di.-So. ab 11.00Uhr

**ProShop**

**Vorgaben** DGV-Clubausweis HcP Minimum: -45/ -36

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b> (mit R/vS)	Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 60,00
	(ohne R/vS)	Mo.-Fr.	€ 60,00	Sa./So./FT.	€ 80,00
	<b>9-Loch</b> (mit R/vS)	Mo.-Fr.	€ 30,00	Sa./So./FT.	€ 35,00
	(ohne R/vS)	Mo.-Fr.	€ 35,00	Sa./So./FT.	€ 45,00
	<b>Kurzplatz</b>	Di.-So.	€ 18,00		
	<b>Rangeefee</b>	Mo.-Fr.	€ 5,00	Sa./So./FT.	€ 5,00

Schüler/Stud.: 50%

**Zahlungsart** Bar, EC- u. Kreditkarten

**Hoteltipp**  
 → 14,6 km

**Wellness- und Spa-Hotel Weissenburg \*\*\*\***

Gantweg 18 D-48727 Billerbeek  
 Telefon: 0 25 43 / 750 Fax: 0 25 43 / 75 275  
 Web: www.hotel-weissenburg.de  
 E-Mail: team@hotel-weissenburg.de

<b>Anschrift</b>	Am Kattwinkel 244, D-48163 Münster		
<b>Telefon</b>	025 36 / 330 10 11	<b>Fax</b>	025 36 / 330 10 21
<b>E-Mail</b>	info@gc-tinnen.de	<b>Web</b>	www.gc-tinnen.de

**Der Platz** Der Platz liegt im landschaftlich reizvollen Münsterland. Die Fairways sind technisch anspruchsvoll, aber fair und weisen an 15 Spielbahnen attraktive Wasserhindernissen in Form von kleinen und großen Teichen sowie Bächen und Gräben auf. Die im Forst gelegenen Spielbahnen bieten in abwechslungsreicher Natur neben dem Sport die notwendige Ruhe für Erholung und Entspannung.

**Gründung** 1992 **Größe** 18-Loch

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 72,8	Slope: 120	Par: 72	5.242 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 71,1	Slope: 118	Par: 72	5.930 m

**Bürozeiten** Mo.-Fr. ab 9.00 Uhr  
**Vorgaben** DGV-Clubausweis, HcP Minimum: - 54

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b> (mit R/vS)	Mo.-Fr.	€ 55,00	Sa./So./FT.	€ 70,00
	(ohne R/vS)	Mo.-Fr.	€ 75,00	Sa./So./FT.	€ 90,00
	<b>9-Loch</b> (mit R/vS)	Mo.-Fr.	€ 27,50	Sa./So./FT.	€ 35,00
	(ohne R/vS)	Mo.-Fr.	€ 37,50	Sa./So./FT.	€ 45,00
	<b>Rangefee</b>	Mo.-Fr.	keine	Sa./So./FT.	keine

Schüler/Stud.: 50% **Zahlungsart** Bar, EC-Card

<b>Hoteltipp</b>	<b>Parkhotel Schloss Hohenfeld ****</b>	<b>FINEST GOLFHOTEL MEMBER!</b>
→ 5,2 km	Dingbängerweg 400	48161 Münster
	Telefon: 0 25 34 - 80 80	Fax: 0 25 34 - 71 14
	E-Mail: info@parkhotel-hohenfeld.de	
	Web: www.parkhotel-hohenfeld.de	

<b>Anschrift</b>	Golfplatz 6, D-59394 Nordkirchen		
<b>Telefon</b>	0 25 96 / 91 91	<b>Fax</b>	0 25 96 / 91 95
<b>E-Mail</b>	info@golfclub-nordkirchen.de	<b>Web</b>	www.golfclub-nordkirchen.de

**Der Platz** Wasser spielt auch beim Golfspiel auf den 18 Spielbahnen eine besondere Rolle. Der sportlich anspruchsvolle Platz spiegelt mit seinen Wallhecken aus bodenständigen Gehölzen, altem Baumbestand und einer Vielzahl von Obstbäumen die typisch westfälische Landschaft wieder. Weissdornhecken, Teiche und Biotope bilden natürliche Grenzen sowie Hindernisse und beeinflussen das Spiel auf dem leicht hügeligen Platz.

**Gründung** 1974 **Größe** 18-Loch **Design** -

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 72,0	Slope: 126	Par: 71	5.092 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 70,5	Slope: 128	Par: 71	5.828 m

**Bürozeiten** Di.-So. (Saison/15.03.-15.12.) ab 08.00 Uhr  
**Vorgaben** DGV-Clubausweis, HcP Minimum: - 54

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b> (mit R/vS)	Mo.-Fr.	€ 40,00	Sa./So./FT.	€ 60,00
	(ohne R/vS)	Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 70,00
	<b>9-Loch</b> (mit R/vS)	Mo.-Fr.	auf Anfrage	Sa./So./FT.	auf Anfrage
	(ohne R/vS)	Mo.-Fr.	€ 25,00	Sa./So./FT.	€ 35,00
	<b>Rangefee</b>	Mo.-Fr.	€ 5,00	Sa./So./FT.	€ 5,00

Schüler/Stud.: 50% **Zahlungsart** Bar

<b>Hoteltipp</b>	<b>Parkhotel Schloss Hohenfeld ****</b>	<b>FINEST GOLFHOTEL MEMBER!</b>
→ 16,7 km	Dingbängerweg 400	48161 Münster
	Telefon: 0 25 34 - 80 80	Fax: 0 25 34 - 71 14
	E-Mail: info@parkhotel-hohenfeld.de	
	Web: www.parkhotel-hohenfeld.de	



## Golfclub Wasserschloss Westerwinkel e.V.

13

**Anschrift** Horn-Westerwinkel 7, D-59387 Ascheberg-Herbern  
**Telefon** 0 25 99 / 75 93 23  
**Fax** 0 25 99 / 75 93 24  
**E-Mail** info@golfclub-westerwinkel.de  
**Web** www.golfclub-westerwinkel.de

**Anfahrt** **A 1** (Dortmund-Münster) bis Ausfahrt Hamm-Bockum-Werne. Rechts Richt. Werne-Münster bis Kreuzung B 54. Ab hier Richt. Münster-Herbern. In Herbern geradeaus bis zum Kreisverkehr. Ab hier der Beschilderung "Golfplatz-Westerwinkel" folgen.

**Der Platz** Die typische Topographie des Münsterlandes sowie die leichte Modulation innerhalb des Golfgeländes erlauben ein erholsames Spiel für Golfer aller Spielstärken. Spielerisch ist die Anlage des Platzes so gestaltet, dass Golfspieler aller Handicaps zu „ihrem Recht“ kommen. Die Spielbahnen sind so angelegt, dass sie insbesondere für den guten Spieler immer eine Herausforderung darstellen, ohne jedoch dem Anfänger den Spaß und die Chance auf eine faire und interessante Runde zu nehmen. Die verschiedenen Bachläufe und Gräben sowie die mannigfaltigen Biotope unterstreichen den Charme dieser unverwechselbaren Anlage. Nebenbei geben die Biotope und Bachauen den 48 Enten- und Brutvogelarten ein natürliches Zuhause.

**Präsident** Benedikt Striepens  
**Manager** -  
**Sekretariat** -  
**Pro** Simon Bowler, David Minchin

**Gründung** 1995 **Größe** 18-Loch **Design:** -

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 72,1	Slope: 126	Par: 72	5.375 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 70,4	Slope: 124	Par: 72	6.079 m

**Anlage** DR-Abschläge: 20 DR-Überdacht: 7 Putting-Green: ja  
**Equipment** Elektro-Cart: ja Leihrolley: ja Leihschläger: ja  
**Ausstattung** Gästedusche: ja Spielplatz: ja Kinderbetreuung: nein  
 Elektro-Ladest.: nein Hunde: nein Clubräume: ja  
**Saison** Ganzjährig Höhe: 150 m

**Bürozeiten** Täglich ab 09.00 Uhr  
**Gastronomie** Domus-Bistro „Anna Koch“ Telefon: 0 25 99 / 92 53 33  
 Öffnungszeiten (Saison): Di.-So. ab 11.00 Uhr

**ProShop** Simon Bowler Telefon 0 172 / 231 7001  
 Öffnungszeiten: Di.-So. ab 13.00 Uhr

**Vorgaben** DGV-Clubausweis, HcP Minimum: - 54 / -45

**Greenfee** **18-Loch** (mitR/vS) Mo.-Fr. € 50,00 Sa./So./FT. € 60,00  
 (ohne R/vS) Mo.-Fr. € 50,00 Sa./So./FT. € 60,00  
 55 70 **9-Loch** (mitR/vS) auf Anfrage

**Rangefee (Bälle)** Mo.-Fr. ab € 1,50 Sa./So./FT. ab € 1,50

Schüler/Stud.: 50%

**Zahlungsart** Bar, EC-Card

**Hoteltipp**  
 → 20,2 km

**BEST WESTERN PREMIER Hotel Krautkrämer \*\*\*\* FINEST GOLFHOTEL**  
 Zum Hiltruper See 173 48165 Münster  
 Telefon: 0 25 01 / 80 50 Fax: 0 25 01 / 80 51 04  
 E-Mail: info@krautkraemer.bestwestern.de  
 Web: www.krautkraemer.de



## Golfclub Brückhausen e.V.

14

**Anschrift** Holling 4, D-48351 Alverskirchen  
**Telefon** 0 25 82 / 56 45  
**Fax** 0 25 82 / 99 19 152  
**E-Mail** info@golfclub-brueckhausen.de  
**Web** www.gc-brueckhausen.de

**Anfahrt** **A 1**, Ausfahrt Kreuz Münster-Süd in Richt. Warendorf auf B 64. In Telgte rechts Richt. Alverskirchen. In Alverskirchen westlicher Ortsrand/Gärtnerei links abbiegen, die Brückhausenstraße ca.1,5 km bis zum Golfplatz.

**Der Platz** Herrlich ruhig gelegen befindet sich vor den Toren Münsters einer der schönsten und anspruchvollsten Golfplätze. Biotope sowie reichlich Wasserläufe unterteilen, durchqueren und begrenzen die Fairways und bilden die unterschiedlichsten Wasserhindernisse auf diesem abwechslungsreichen 18-Loch-Platz. Kurze Wege zum nächsten Abschlag kennzeichnen die geglückte Konzeption des kompakt angelegten Platzes. Es ist ein Platz, den man gespielt haben muss. Ein Platz, der nie langweilig wird, ein Platz, der nie unfair ist – der Golfplatz des Golfclubs Brückhausen. 25 Jahre nach der Gründung des Clubs präsentiert sich dieser Meisterschaftsplatz jede Saison erneut in einem hervorragenden Pflegezustand. Eine teilweise überdachte Drivingrange mit Lichtstrahlern, eine Videoanalyse-Station, ein Chippinggreen und ein Puttinggreen bieten vielfältige Übungsmöglichkeiten.

**Präsident** Klaus Budde  
**Manager**  
**Sekretariat** Kaharina Kruse, Yannick Ludwicki  
**Pro** Peter Wright, Grant Sinclair  
**Gründung** 1987 **Größe** 18-Loch **Design:** Deutsche Golf Consult

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	<b>CR: 73,8</b>	<b>Slope: 129</b>	<b>Par: 72</b>	<b>5.385 m</b>
	<b>Herren gelb</b>	<b>CR: 71,9</b>	<b>Slope: 132</b>	<b>Par: 72</b>	<b>6.088 m</b>

<b>Anlage</b>	DR-Abschläge: 30	DR-Überdacht: 2	Putting-Green: ja
<b>Equipment</b>	Elektro-Cart: ja	Leihrolley: ja	Leihschläger: ja
<b>Ausstattung</b>	Gästedusche: ja	Spielplatz: nein	Kinderbetreuung: nein
	Elektro-Ladest.: nein	Hunde: nein	Clubräume: ja
<b>Saison</b>	Ganzjährig	Höhe: 130 m	
<b>Bürozeiten</b>	(Saison) Di.-So. ab 10.00 Uhr		

**Gastronomie** Mathias Taubert **Telefon:** 0 25 82 / 227  
**Öffnungszeiten (Saison):** Täglich ab 11.00 Uhr

**ProShop** Peter Wright **Telefon** 0 25 82 / 99 19 153  
**Öffnungszeiten:** Di.-So. ab 10.00 Uhr

**Vorgaben** Aktuelle Golfclub-Mitgliedschaft, **HcP Minimum:** - 54

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b> (mit R/vS) Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 60,00
	(ohne R/vS) Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 60,00
	<b>9-Loch</b> (mit R/vS) Mo.-Fr.	€ 30,00	Sa./So./FT.	€ 35,00
	(ohne R/vS) Mo.-Fr.	€ 30,00	Sa./So./FT.	€ 35,00
	<b>Rangefee</b> Mo.-Fr.	keine	Sa./So./FT.	keine

Schüler/Stud.: 50%

**Zahlungsart** Bar, EC- / Kreditkarten

**Hoteltipp**  
**→ 22,9 km**

**Parkhotel Schloss Hohenfeld \*\*\*\*** **FINEST GOLFHOTEL MEMBER!**  
 Dingbängerweg 400 48161 Münster  
 Telefon: 0 25 34 - 80 80 Fax: 0 25 34 - 71 14  
 E-Mail: info@parkhotel-hohenfeld.de  
 Web: www.parkhotel-hohenfeld.de



## Golfclub Gut Haheus zu Telgte e.V.

15

**Anschrift** Harkampsheide 5, D-48291 Telgte  
**Telefon** 0 25 04 / 72 326  
**Fax** 0 25 04 / 72 321  
**E-Mail** sekretariat@golfclub-telgte.de  
**Web** www.golfclub-telgte.de

**Anfahrt** **A 1** (Dortmund-Bremen) bis Ausfahrt Kreuz Münster-Süd in Richt. Osnabrück auf B 51. In Telgte die 2. Abfahrt Richt. Milte/Rehaklinik (Einener Strasse). Nach 1,9 km dem Hinweis zum Golfclub folgen.

**Der Platz** Ein Golfplatz mit Atmosphäre, gelegen in einer typisch westfälischen Parklandschaft mit altem Baumbestand und natürlichen Wasserhindernissen. Die gepflegten Fairways sind dank des saugfähigen Sandbodens in der Regel ganzjährig bespielbar, ebenso die Sommergrüns. Von der Terrasse des Clubhauses können Sie einen Panoramablick über einen großen Teil der Anlage genießen. Das Clubhaus präsentiert modernes Ambiente hinter denkmalgeschützter Fassade. Die Gastronomie bietet traditionelle Gastfreundlichkeit mit gepflegter westfälischer Küche, Erfrischungen und angenehme, zwanglose Geselligkeit.

**Präsident** Georg Grothaus  
**Manager** -  
**Sekretariat** Edeltraut Grothaus, Birgit Schubert  
**Pro** Pierre Jünemann

**Gründung** 1989 **Größe** 12-Loch **Design:** -

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 69,6	Slope: 125	Par: 72	4.602 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 69,0	Slope: 130	Par: 72	5.495 m

<b>Anlage</b>	DR-Abschläge: 15	DR-Überdacht: 2	Putting-Green: ja
<b>Equipment</b>	Elektro-Cart: ja	Leihrolley: ja	Leihschläger: nein
<b>Ausstattung</b>	Gästedusche: ja	Spielplatz: nein	Kinderbetreuung: nein
	Elektro-Ladest.: nein	Hunde: nein	Clubräume: ja

**Saison** Ganzjährig  
**Bürozeiten** Di. - Fr. ab 10.00 Uhr

**Gastronomie** Marian Szkodzinski **Telefon:** 0175 / 10 88 122  
**Öffnungszeiten (Saison):** Di.-So. ab 11.30 - 20.00 Uhr

**ProShop** -

**Vorgaben** DGV-Clubausweis, **HcP Minimum:** - 54

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b> (mit R/vS)	Mo.-Fr.	€ 40,00	Sa./So./FT.	€ 50,00
	(ohne R/vS)	Mo.-Fr.	€ 50,00	Sa./So./FT.	€ 60,00

<b>Rangefee</b>	Mo.-Fr.	€ 05,00	Sa./So./FT.	€ 05,00
-----------------	---------	---------	-------------	---------

Schüler/Stud.: 50%

**Zahlungsart** Bar

**Hoteltipp**  
**→ 22,4 km**

**Parkhotel Schloss Hohenfeld \*\*\*\*** **FINEST GOLFHOTEL MEMBER!**  
 Dingbängerweg 400 48161 Münster  
 Telefon: 0 25 34 - 80 80 Fax: 0 25 34 - 71 14  
 E-Mail: info@parkhotel-hohenfeld.de  
 Web: www.parkhotel-hohenfeld.de



## Golfanlage Jammertal

20

**Anschrift** Redder Straße 421, D-45711 Datteln-Ahsen  
**Telefon** 0 23 63 / 37 70  
**Fax** 0 23 63 / 37 71 00  
**E-Mail** info@jammertal.de  
**Web** www.jammertal.de

**Anfahrt** **A 2** (Ruhrgebiet-Hannover), Ausfahrt Datteln (B 235), in Datteln am Neumarkt (Busbahnhof) links vor dem Möbelhaus Braukhoff abbiegen. Am Ende der Straße rechts fahren. Immer gerade aus, verlassen Datteln, nach ca. 4 km am Stoppschild weiter gerade aus. Nach ca. 2 km liegt der Golfplatz auf der linken Seite.

**Der Platz** Eingebettet in die Wälder des Naturparks Haard, liegt das Wellnessresort Jammertal mit seiner hoteleigenen 9-Loch-Golfanlage. Die relativ kurzen, schmalen Golfbahnen erfordern ein präzises Spiel, ohne das Geschick eines Profis zu verlangen. Die flachen Fairways mit nur wenigen Hindernissen ermöglichen so auch dem Anfänger jedes Erfolgserlebnis. Die überdachte Driving Range und das 18-Loch-Übungsgrün sind zudem ideal für Golfer und alle, die es werden wollen. Der Golf-Pro bietet Kurse - vom Schnuppern bis zur Intensiv-Platzreife. Wöchentlich öffentliche, vorgabewirksame Turniere locken Golfer aus der ganzen Region.

**Präsident** Alfons Schnieder  
**Manager** Vera Willms  
**Sekretariat** -  
**Pro** Thomas Förtmann

**Gründung** 2007 **Größe** 9-Loch **Design:** -

<b>Rating</b>	<b>Damen rot</b>	CR: 58,4	Slope: 099	Par: 29	1.395 m
	<b>Herren gelb</b>	CR: 57,9	Slope: 103	Par: 29	1.395 m

<b>Anlage</b>	DR-Abschläge: 12	DR-Überdacht: 7	Putting-Green: ja
<b>Equipment</b>	Elektro-Cart: ja	Leihrolley: ja	Leihschläger: ja
<b>Ausstattung</b>	Gästedusche: ja	Spielplatz: ja	Kinderbetreuung: nein
	Elektro-Ladest.: ja	Hunde: nein	Clubräume: ja
<b>Saison</b>	Ganzjährig	Höhe: 210 m ü.NN	
<b>Bürozeiten</b>	Täglich ab 08.00 Uhr		

**Gastronomie** Schnieder's Gute Stube  
 Öffnungszeiten: Täglich ab 10.00 Uhr  
 Telefon: 0 23 63 / 37 70

**ProShop** Im Hotel Jammertal  
 Öffnungszeiten: Täglich ab 10.00 Uhr  
 Telefon: 0 23 63 / 37 70

**Vorgaben** DGV-Clubausweis / nicht erforderlich HcP Minimum: nicht erforderlich

<b>Greenfee</b>	<b>18-Loch</b> (Tag)	Mo.-Fr.	€ 34,00	Sa./So./FT.	€ 38,00
	<b>9-Loch</b> (Tag)	Mo.-Fr.	€ 19,00	Sa./So./FT.	€ 20,00
	<b>Rangeefee</b>	Mo.-Fr.	€ 05,00	Sa./So./FT.	€ 05,00

Schüler/Stud.: 50%

**Zahlungsart** Bar, EC- / Kreditkarten

**Hoteltipp**  
 → 0,1 km

**Jammertal Golf & Spa-Resort \*\*\*\*** **FINEST GOLFHOTEL MEMBER!**  
 Redderstraße 421  
 D-45711 Datteln-Ahsen  
 Telefon: 0 23 63 - 37 70  
 Fax: 0 23 63 - 37 71 00  
 Web: www.jammertal.de  
 E-Mail: info@jammertal.de





Münsterland

## Abschlagen und ausspannen!

Ob Golfkenner oder Greenhorn: imMünsterland ist Golfen gleich genießen. Wir laden Sie ein, auf einem 18-Loch-Platz vor herrlicher Schlosskulisse Ihr Handicap zu verbessern oder im Schnupperkurs Ihr Talent zu testen. Fragen Sie uns nach Turnieren, Hotel-Arrangements oder Aktionspaketen mit Rad, Kanu, Wandern, und, und, und, ... – Wir machen es möglich. Schönen Urlaub und vor allem: schönes Spiel!

Münsterland e.V.  
Kostenlose Hotline 0800 / 93 92 91 9  
touristik@muensterland.com  
www.muensterland.com