



Power-Flight: Hans-Peter Hussong (l.) jagte seine Kumpels Andreas Caminada (M.) und Sandro Steingruber über die Fairways.



Beste Golferin: Susanne Speth aus Gstaad, mit Ehemann Robert (r.) und 19-Punkte-Chef André Jaeger.



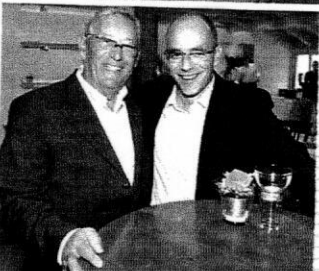
Schweizer Käsebuffet: Sepp Barmettler (r.) ist Erfinder des berühmten Stanser Fladä. Alseml Töngi ist Käser auf Gerschnialp.



Am Austernbuffet: Sandra Anliker und Heimo Franz (Golfclub Küssnacht).



Metzger am Grill: Markus Heinzer mit frischen Würsten aus Muotathal.



Golf-Partner: Ludwig Turkavka (Schmid Annoncen), Roger Wüthrich (Swisscom, r.).

Golf im Schnee – Party in der Küche

Ehrgeizige Köche am Gault-Millau-Turnier in Engelberg OW

Hans-Peter Hussong, 18-Punkte-Chef aus Uetikon am See ZH, griff zu Driver und Zigarre, machte eine klare Ansage: «Ich will mein Handicap verbessern. Und **Andreas Caminada** schlagen!» Hussong hielt Wort: In nur drei Jahren verbesserte er sich auf den Top-Wert 15,7. Selbst Jungstar Caminada aus Fürstenua GR, sonst bester Golfer unter den GaultMillau-Köchen, musste beim Turnier auf den erstklassigen Engelberger Fairways kapitulieren. Auf die Zähne beissen mussten alle: Es war bitterkalt, ziemlich nass, und sogar einige Schneeflocken fielen auf die Greens – mitten im Juni! Abends, bei der grossen Kitchen-Party in der «Wirtschaft zum Schweizerhaus» (Baujahr 1744!), war die gute Laune zurück: Die Innerschweizer Köche **Benjamin Schmidt**, **Stephan Oberli**, **Raphi Wey** und **Dani Aschwanden** begeisterten ihre Berufskollegen mit Brasato vom Schangnauer Rind, Ochsenchwanz-Ravioli, Urner Wildsaucisson aus eigener Jagd, Engelberger Alpenlamm mit Loto-Risotto und Gerschnialp-Sbrinz. Metzger Markus Heinzer legte persönlich seine frischen Muotathaler Bauernbratwürste auf den Grill. **Fotos BRUNO VOSER**



Die vier Stars der Kitchen-Party (v. l.): Benjamin Schmidt (Engelberg), Raphi Wey (Sachsels), Stephan Oberli (Engelberg) und Dani Aschwanden (Beckenried).



Big Smoke: GaultMillau-Chef Urs Heller (l.) und der St. Moritzer Kaviar-König Reto Mathis.



Sie führten Regie: die beiden Engelberger Weinexperten Geny Hess und Geny Hess jun.

PARTY-FACTS

Golf Am besten spielte eine Frau: Susanne Speth, Gastgeberin in der «Chesery» Gstaad Party Jeder Gast griff in der Küche selber in die Kochtöpfe. Super Food, super Stimmung! Regie Vater und Sohn Geny Hess, zwei «Wein-Nasen», organisierten die Party Hoppla! Applaus fürs klassische Trio Artemis – trotz böses verstimmtem Piano!