



»Smooth«

Von außen ein echter Hingucker
und innen vollgepackt mit Hightech

Was für die modernen Sportwagen gilt, trifft auch auf den neuen Wilson Staff »Smooth«-Driver zu. Vom schlanken aerodynamischen Design bis hin zur modernsten Technologie, die im Inneren des Schlägers steckt, haben sich die Wilson-Ingenieure vom Sportwagen-Automobilbau inspirieren lassen. Der »Smooth« stößt bei Ballgeschwindigkeit und Länge in neue Dimensionen vor – und so ist es nicht erstaunlich, dass Padraig Harrington den »Smooth« anstelle seines bisherigen Wilson Dd6+ Drivers ins Bag nahm. Eine unterschiedliche Dicke der Schlagfläche (Variable Face Geometry) vergrößert den optimalen Trefferbereich und erlaubt damit eine höhere Ballgeschwindigkeit –

auch in den Randzonen der Schlagfläche. Eine speziell auf den jeweiligen Neigungswinkel der Schlagfläche abgestimmte Gewichtsverteilung im Inneren des Schlägers (Progressive Internal Weight Distribution) optimiert das Ballflugverhalten.

- ✦ In der 9-Grad-Version liegt das Gewicht eher mittig im Sohlenzentrum, um einen flachen Ballflug mit niedrigen Spinraten zu fördern.
- ✦ Bei der 10,5-Grad-Version wurde das Gewicht nach hinten verlagert, um den Schwerpunkt weiter unten auf die Sohle zu konzentrieren.
- ✦ Die 12-Grad-Version fördert den hohen Ballabflugwinkel und die hohe Kopfstabilität, da das Gewicht so weit wie möglich in den hinteren Schlägerbereich verlagert wurde.

»Einstellig«

im Golfrestaurant Margarethenhof



»Ehrlich gesagt, halte ich nicht viel von festen Speisekarten.«

dienst der Gastronomie, die über den Tegernsee hinaus einen hervorragenden Ruf genießt. Und mit dem Restaurant Gut Steinberg ist ein Name eng verbunden – Stefan Klein. Seit bald zwei Jahrzehnten – und damit ist er »Deutscher Meister« – zaubert er hier kulinarische Feinheiten und begeistert immer wieder durch neue Ideen, Innovationen und Finessen. Die Gäste kommen oft nur wegen Kleins großer Kunst – und den guten Weinen. Sei es ein Tafelspitz, der auf der Zunge zergeht, oder seine schon legendäre Bauernente. Sei es ein leichtes oder kräftiges Frühstück (ab sechs Uhr morgens), die eine oder andere, immer frische Eierspeise – das 20-köpfige Team von Stefan Klein arbeitet an sieben Tagen in der Woche – das ist schon Sterne verdächtig!

Wenn der Golfclub Margarethenhof auch Nicht-Golfern, Wanderern, Radfahrern und Ausflüglern bekannt ist, dann ist das nicht zuletzt ein Ver-

Wer ist Stefan Klein?

Der Hesse, Jahrgang 1958, absolvierte seine Lehre im Hamburger Hotel Atlantik, wurde schon im Alter von 24 Jahren Meister, veredelte danach ein Gourmetrestaurant in Frankfurt und kochte vier Jahre lang in der Schweiz in mehreren 5-Sterne-Hotels in Basel, Gstaad und Interlaken. Danach verwöhnte Stefan Klein im noblen Leeberghof oberhalb des Tegernsees über vier Jahre lang die anspruchsvollsten Gaumen – und fand die Aufnahme im Gault Millau Guide für Kochkunst, Kreativität und Qualität! ■

