



LIONS CLUB LINZ BIOPHILIA

Kliemstein
Vino Vitis

Linz, am 03. 09. 2026

Medieninformation

„Vom Fairway in die Sterneküche“: Golf, Haubenküche und Charity

Linz, 3. September 2026 – Golf spielen, Haubenküche genießen und dabei Gutes tun: Bei der Charity-Veranstaltung „Vom Fairway in die Sterneküche“ verbanden der Lions Club Linz Biophilia und das Restaurant Kliemstein Vino Vitis am Samstag, 29. August 2026, sportlichen Wettbewerb mit kulinarischem Genuss und sozialem Engagement.

„Egal, wie das Golfspiel für Sie gelaufen ist – heute sind Sie alle Gewinnerinnen und Gewinner. Denn Sie haben uns geholfen Menschen in schwierigen Situationen zu helfen“, sagte **Stefan Dinges, Präsident des Lions Club Linz Biophilia**, zur Eröffnung der Abendveranstaltung.

Der Lions Club Linz Biophilia begleitet Menschen in schwierigen Lebenssituationen so lange, wie es notwendig ist, und unterstützt sie dabei, wieder in die Selbstständigkeit zu finden. *„Das schaffen wir nur gemeinsam – mit der Unterstützung unserer Gäste, Sponsoren sowie Partnerinnen und Partner“*, betonte Dinges. *„Dafür ein herzliches Dankeschön!“*

Besonderen Dank sprach Stefan Dinges **Michael A. Müller, Patron des Restaurants Kliemstein Vino Vitis** aus. *„Er hatte die Idee zu dieser Veranstaltung – die Kombination von Golf und Haubenküche für eine Charity-Veranstaltung hat es in dieser Form in Oberösterreich noch nie gegeben!“*

Vom Frühstück zum Kanonenstart

Der Tag begann mit einem kleinen Frühstück, prickelnden Getränken, Kaffee und Croissants. Stefan Dinges begrüßte die Teilnehmerinnen und Teilnehmer, bevor Sonja Stärk, Präsidentin des Golfclubs Stärk.Linz.Ansfelden, die letzten Anweisungen und Informationen zum Spiel gab.

Um 11 Uhr fiel der Kanonenstart für das Turnier. Gespielt wurde im Texas Scramble Format. Bei den Sonderwertungen „Nearest to the Pin“ konnten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an den Par-3-Löchern zusätzliche Preise gewinnen.



LIONS CLUB LINZ BIOPHILIA

Kliemstein
Vino Vitis

Kulinarischer Höhepunkt: Kliemstein-Gala-Menü

Nach dem Spiel trafen sich die Gäste auf der festlich gedeckten Terrasse des Clubhauses zum Aperitif. **Michael A. Müller** stimmte die Gäste auf den kulinarischen Abend ein: „*Genauso enthusiastisch, wie das Golfturnier verlaufen ist, wollen wir Sie jetzt kulinarisch verwöhnen. Danke an alle Sponsoren und kulinarischen Partner für ihre Unterstützung. Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Abend!*“ Kreiert wurde die Speisenfolge vom mehrfach ausgezeichneten Küchenchef Andreas Zika.

Zwischen den Gängen fand die Siegerehrung statt. Zu gewinnen gab es unter anderem Karten für ein Konzert von Franz Welser-Möst und dem Cleveland Orchestra, Eintrittskarten für das Musiktheater, Tickets für ein Fußball-Länderspiel sowie ein Frühstück im Hotel am Domplatz. Weitere attraktive Preise ergänzten das Angebot.

Das **Restaurant Kliemstein Vino Vitis** im historischen Salzamt (Obere Donaulände 15) hat sich als feste Größe in der Linzer Gastronomieszene etabliert. Gastgeber **Michael A. Müller** und sein Küchenchef **Andreas Zika** begeistern Kritiker und Stammgäste gleichermaßen mit einem einzigartigen Konzept: Gehobene österreichische Küche trifft auf die Aromen und die Leichtigkeit der iberischen Halbinsel. www.kliemstein-linz.at

„Biophilia“ bedeutet „Liebe zum Leben“, „Freude am Leben“. Diese Freude ist die Basis und treibende Kraft für die Mitglieder des **Lions Clubs Linz Biophilia**, dem ersten „gemischten“ Linzer Lions-Club, in dem sich seit 2016 Frauen und Männer dafür engagieren, dort zu helfen, wo Hilfe am nötigsten ist und die öffentliche Hand nicht helfen kann.

linz-biophilia.lions.at

Fotos: Abdruck honorarfrei, © Ludwig Pullirsch



LIONS CLUB LINZ BIOPHILIA

Kliemstein
Vino Vitis



Vor dem Kanonenstart: Applaus für die Veranstalter.



Patron Michael. A. Müller - Restaurant Kliemstein, Präsident Stefan Dinges – Lions Club Linz Biophilia, Sonja Stärk – Golfclub Linz.Ansfelden, Küchenchef Andreas Zika – Restaurant Kliemstein Vino Vitis.



Tapas vom Feinsten aus dem Restaurant Kliemstein Vino Vitis.

Rückfragen: Communication S - Susanne Sametinger, +43 660 64 33 953