



Tooor!

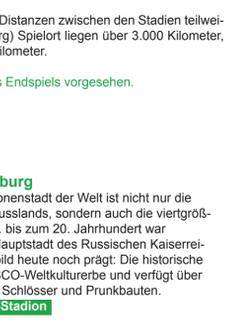
Kein Sportereignis zieht die Menschen so in ihren Bann wie die Fußball-WM. Weltweit sitzen die Menschen vor den Bildschirmen und feiern mit ihrer Mannschaft mit. Wir freuen uns auf viele gute Partien und noch mehr spektakuläre Tore. Am meisten Spaß macht es, wenn man die Spiele in Gesellschaft anschaut. Ob nun beim Public Viewing auf großen Plätzen, in Kneipen oder Biergärten, beim gemeinsamen Grillen im Garten oder auf dem Balkon oder einfach ganz gemütlich auf dem Sofa vor dem heimischen Fernseher – die Weltmeisterschaft wird uns die nächsten vier Wochen in Atem halten.

Damit wir einige der Fußballspektakel bestens genießen dürfen, haben wir für Sie einige interessante Infos rund um die qualifizierten Mannschaften, den Austragungsort* Russland und vor allem viele Tipps, wie Sie zuhause Ihre Gäste lecker bewirten – und das ohne großen Aufwand.

WM & Fakten

Die Fußball-WM, die in diesem Jahr in Russland stattfindet, beginnt am 14. Juni in Moskau, das Finale wird am 15. Juli – ebenfalls in Moskau – ausgetragen. Insgesamt haben sich 32 Teams (siehe unten) qualifiziert. Russland ist als Gastgeber für die WM gesetzt und trifft im Eröffnungsspiel auf Saudi-Arabien. Deutschland gehört als amtierender Fußball-Weltmeister zu den Favoriten und ist Gruppenkopf der Gruppe F. Das deutsche Team spielt in Moskau, Sotschi und Kasan. Erster Gegner ist Mexiko, zudem warten Schweden und Südkorea auf die deutsche Elf.

Damit auf dem Platz alles seine Ordnung hat, wurden von der FIFA-Schiedsrichter-Kommission für die Weltmeisterschaft in Russland 36 Schiedsrichter und 63 Schiedsrichterassistenten aus 46 Ländern nominiert. Kriterien für die Auswahl der Spielfeldlinien waren insbesondere ihre Fähigkeiten, ihre Persönlichkeit sowie Fußballverständnis und das Talent, das Spiel und die jeweilige Taktik der Teams korrekt einschätzen zu können.



Fußball WM 2018 in Russland: Spielorte und Stadien im Kurzportrait

An insgesamt elf Standorten wird die WM 2018 in Russland ausgetragen. Dabei sind die Stadien zwischen 3.000 Kilometern entfernt. Zwischen dem westlichsten (Kaliningrad) und dem östlichsten (Jekaterinburg) Spielfeld liegen über 3.000 Kilometer, zwischen dem nördlichsten (St. Petersburg) und dem südlichsten (Sotschi) über 2.300 Kilometer.

Das Olympiastadion Luschniki in Moskau ist als Austragungsort des Eröffnungs- und des Endspiels vorgesehen.

1 Moskau
Die größte Stadt Russlands und nach Istanbul zweitgrößte Metropole Europas ist das politische Machtzentrum des Landes. Der Kreml wie auch der Rote Platz gehören seit 1990 zum Weltkulturerbe. Neben zahlreichen Theatern, Museen, Galerien, Kirchen und einer Ansammlung der modernsten und höchsten Gebäude Europas befinden sich in Moskau acht Fernbahnhöfe, drei internationale Flughäfen und drei Binnenhäfen – was die Stadt auch zum größten Verkehrsknotenpunkt Russlands macht. Moskau liefert gleich zwei Fußballstadien für die WM: das **Olympiastadion Luschniki** sowie das **Spartak-Stadion Olympiastadion Luschniki**.
Eröffnungsspiel: 14. Juni (17 Uhr): Russland - Saudi-Arabien
Finale: 15. Juli (17 Uhr): Man darf gespannt sein, welche beiden Mannschaften im Finale aufeinandertreffen.

2 Kaliningrad
Kaliningrad, das frühere deutsche Königsberg, ist die Hauptstadt des Kaliningrader Gebiets mit knapp einer halben Million Einwohnern. Sie gilt als Verkehrsknotenpunkt sowie Wirtschafts- und Kulturzentrum.
Kaliningrad-Stadion

3 Wolgograd
Das heutige Wolgograd hieß bis 1925 Zarizyn, danach bis 1961 Stalingrad. Die Stadt ist das wirtschaftliche Zentrum und ein wichtiger Verkehrsknotenpunkt an der unteren Wolga.
Wolgograd Arena

4 Kasan
Die Hauptstadt der Republik Tatarstan ist die zweitgrößte Stadt Russlands. Kasan vereint Orient und Okzident und ihr Stadtbild ist von grandioser Architektur geprägt.
Kasan-Arena

5 Nischni Nowgorod
Die 1221 gegründete Stadt an der Wolga zählt seit 1850 zu einer der wichtigsten Handelsmetropolen, sie gilt als Architekturmekka und ist heute die fünftgrößte Stadt Russlands.
Nischni-Nowgorod-Stadion

6 Jekaterinburg
Das im Uralgebirge liegende Jekaterinburg ist mit rund 1,4 Millionen Einwohnern die viertgrößte Stadt Russlands.
Jekaterinburg-Arena

7 Rostow am Don
Das "Tor zum Kaukasus" wird die zehntgrößte Stadt Russlands genannt. Rostow ist als Wirtschaftszentrum die wichtigste Stadt Südrusslands.
Rostow-Arena

11 Sankt Petersburg
Die nördlichste Millionenstadt der Welt ist nicht nur die zweitgrößte Stadt Russlands, sondern auch die viergrößte Europas. Vom 18. bis zum 20. Jahrhundert war St. Petersburg die Hauptstadt des Russischen Kaiserreiches, was ihr Stadtbild heute noch prägt: Die Kaiserlich-innenstadt ist UNESCO-Weltkulturerbe und verfügt über etwa 2.300 Paläste, Schlösser und Prunkbauten.
Sankt-Petersburg-Stadion

10 Sotschi
Sotschi ist inzwischen als Sport-Hauptstadt Russlands weltberühmt. Die Schwarzmeerstadt gehört nebenbei zu einem der beliebtesten Kurorte Russlands.
Fischt-Stadion

9 Saransk
Saransk zählt nicht nur zu den bedeutendsten Industriestandorten, sondern auch zu den lebenswertesten Städten Russlands.
Mordwinien-Arena

8 Samara
Mitten in der Wolgaland-schaft liegt Samara, die sechstgrößte Stadt in Russland.
Samara-Arena



Die 32 qualifizierten Mannschaften

- Europa**
 - Belgien
 - Dänemark
 - Deutschland
 - England
 - Frankreich
 - Island
 - Kroatien
 - Polen
 - Portugal
 - Russland
 - Schweden
 - Schweiz
 - Serbien
 - Spanien
- Nord-, Mittelamerika und Karibik**
 - Costa Rica
 - Mexiko
 - Panama
- Südamerika**
 - Argentinien
 - Brasilien
 - Kolumbien
 - Peru
 - Uruguay
- Afrika**
 - Ägypten
 - Marokko
 - Nigeria
 - Senegal
 - Tunesien
- Asien**
 - Australien
 - IR Iran
 - Japan
 - Republik Korea
 - Saudi-Arabien



WM & Fans

Großes Public Viewing

Gemeinsam jubeln ist auch nach 22 Uhr erlaubt!

Wenn Menschen zusammen Fußball schauen, kann es etwas lauter werden. Damit das Public Viewing nicht mit den strengen deutschen Lärmschutz-Vorschriften kollidiert (normalerweise ist in Deutschland ab 22 Uhr ein Lärmpegel von maximal 55 Dezibel erlaubt), gibt es seit der Fußball-Weltmeisterschaft 2006 bei großen Sportveranstaltungen regelmäßig Ausnahmeregelungen. Nach dem Endspiel in Moskau tritt die für die diesjährige WM wieder außer Kraft.

Wenn Sie eine private Fußballparty planen, sagen Sie Ihrer Umgebung vorher einfach kurz Bescheid oder laden Ihre Nachbarn gleich mit ein – dann vermeiden Sie garantiert Ärger wegen Ruhestörung.



Public Viewing – eine kuriose Bezeichnung
Mit einer öffentlichen Übertragung von Sportereignissen auf Großbildwänden hat „Public Viewing“ eigentlich nichts zu tun. Der Begriff stammt ursprünglich aus dem US-amerikanischen Englisch und steht für die „Aufbahrung Verstorbener“...

WM & Kulinarik

Was Sie für Ihre eigene WM-Party brauchen und welche raffinierten Snacks und süffigen Drinks auf Ihrem Fest für Begeisterung sorgen, verraten wir Ihnen hier.



TIPPS für Gastgeber

Denken Sie rechtzeitig daran, genügend Getränke einzukaufen und diese gut zu kühlen. Neben Bier sollten Sie auch Wasser und andere alkoholfreie Drinks anbieten. Und die Damenwelt freut sich eigentlich immer über ein Gläschen Sekt oder einen Cocktail bzw. eine Bowle. Falls Sie größere Mengen an Eiswürfel benötigen, finden Sie diese in vielen Supermärkten oder auch in Tankstellen. Und besorgen Sie neben den Lebensmitteln fürs Hauptessen auch etwas zum Knabbern und Süßes, das kommt beim Fußballschauen immer gut an!

Rezeptideen

Herzhafte zum Bier



Tomatensandwich mit hopfgereiftem Cheddar

Zutaten für 2 Sandwiches:
Für den Käse:
• 25 - 50 g getrocknete Hopfendolden oder -pellets (erhältlich als Brauzubehör im Internet oder bei Brauern vor Ort)
• 150 g Cheddar (am Stück)
Für die Sandwiches:
• 4 Scheiben Vollkornbrot • 3 EL weiche Butter
• 100 - 150 g hopfenerdelter Cheddar, gerieben oder fein geschnitten • 1 große Tomate (rund 285 g, alternativ zwei kleine Tomaten), in dicke Scheiben geschnitten
• 4 - 5 frische Basilikumblätter (fein gehackt)
• 2 EL brauner oder grobkörniger Senf

Zubereitung:
• Den Hopfen mindestens einen Tag zuvor in ein Glas- oder Edelstahlgefäß legen und mit Pergamentpapier bedecken, damit er nicht mit dem Käse in Berührung kommt. Den Käse darauflegen, das Gefäß verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Hopfendolde des Käses überprüfen, gegebenenfalls weiter reifen lassen.
• Für die Sandwiches eine schwere Pfanne oder Grillplatte (vorzugsweise gusseisern) bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen. Zwei Brotscheiben mit der gebutterten Seite nach unten in die heiße Pfanne oder auf die Grillplatte legen. Die Hälfte des Käses darüber streuen, mit Tomatenscheiben bedecken und mit Basilikum bestreuen. Den restlichen Käse über die Tomaten geben.
• Die restlichen beiden Brotscheiben mit Senf bestreichen und mit der gebutterten Seite nach oben auf die Tomaten legen. Mit Deckel oder Alufolie abdecken und mehrere Minuten im Ofen überbacken.
• Sobald das Brot goldbraun und der Käse geschmolzen ist, die Sandwiches wenden und ohne Deckel nochmals 2 - 3 Minuten überbacken.
• Dazu passt ein Salat und ein trockenes, helles oder bitteres Bier – am besten eines, für das dieselbe Hopfensorte wie für die Käseveredlung verwendet wurde.



BIER
Ein spannendes Spiel und ein kaltes Bier! Ob nun mit oder ohne Alkohol – Fußball und Bier gehören für die meisten Fußballfans einfach zusammen. Für alle Bierliebhaber gibt es jetzt diesen tollen Guide, in dem über 200 internationale Biersorten vorgestellt werden. Bierexperten verraten, welches Bier zu welchem Essen passt und wo man die besten Biere trinken kann; zudem präsentieren Spitzenköche ausgefallene Koch- und Backideen mit Bier.
BIER: Kochen, kombinieren, genießen
Stephen Beaumont
Prestel Verlag
€ 29,95

Bier in der Bowle

Pilsbowle mit Erdbeeren
Zutaten:
• 3 Flaschen Pils (à 0,5 Liter)
• 2 Flaschen Weißwein (à 1 Liter)
• 500 g Erdbeeren
• Erdbeersirup
Zubereitung:
• Erdbeeren in eine große Schüssel geben, je nach Geschmack mit Erdbeersirup beträufeln. 1 Liter Weißwein hinzugeben und im Kühlschrank ziehen lassen (2-3 Stunden). Danach den restlichen Wein sowie das Bier hinzugeben. Fertig!

Dieses Rezept finden Sie auch auf www.bier-entdecken.de.
Unser Tipp an alle Biertrinker: Auf dieser Internetseite finden Sie alles Wissenswerte rund um Hopfen und Malz.



Eines von 32 typischen Ländergerichten



Kick and Cook
Das Kochbuch zur Fußball-WM 2018
Karin Rošnick
Verlag Die Werkstatt
12,90 €
www.diewerkstatt.de

Rezept aus Peru
Quinoa-Salat (Soltero de quinoa)
Zutaten:
• 250 g Quinoa • 2 Frühlingszwiebeln
• 2 Tomaten • je 1 rote und gelbe Paprika
• 2 Stangen Lauch • 1 Dose Bohnen (à 400 g, z.B. weiße, Borlotti- oder Riesenbohnen)
• 150 g Mais • 200 g Feta • 1 Peperoni
• ½ Bund Koriander • ½ Bund Basilikum
• 2 Zweige Minze • 5 EL Olivenöl • 1 Limette
• 1 TL Salz • ½ TL Pfeffer
• 100 g schwarze Oliven ohne Stein (optional)
Zubereitung:
• Quinoa nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten und auskühlen lassen.
• In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln putzen und den Lauch bis auf 5 cm herunter-, und in feine Ringe schneiden. Tomaten und Paprika waschen, halbieren, Stielansätze entfernen und in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stängeln zupfen und grob hacken. Peperoni waschen, halbieren, Stielansatz entfernen und in ganz feine Ringe schneiden.
• Bohnen und Mais abtropfen lassen. Feta in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Falls Oliven verwendet werden, in Ringe schneiden.
• Limette auspressen. Saft mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing rühren.
• Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Dressing begießen und gut vermengen.

Do-it-yourself-Burger



Grillburger
Zutaten für 4 Portionen:
4 Burgerbrötchen
Hamburger-Pattys
• 600 g Rinder-, Kalb- oder Lammhackfleisch
• 1 TL Salz • frisch gemahlener Pfeffer
Mayonnaise
• 2 Eigelb • 1 EL Dijon-Senf • 1 EL Rotweinessig (oder frisch gepresster Zitronensaft) • 300 ml neutrales Öl
• Salz • frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Sonstige Zutaten (je nach Geschmack)
• Gewürzkräuter • Schnittkäse • Frühlingszwiebel
• Röstzwiebel • Zwiebeln • Ketchup • Senf
• Fleischbraten • Salatblätter
Zubereitung:
Pattys
• Das Hackfleisch salzen und pfeffern. Alles behutsam mit einem Holzlöffel vermengen. Wenn man nur kurz rührt, entsteht eine luftige Masse, die leicht zerfällt. Wenn man lange rührt, entsteht eine kompakte Masse, die sich leichter formen lässt.
• Vier runde, flache Pattys formen und diese bei direkter Hitze 2 Min. auf jeder Seite grillen. Dann bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel je nach gewünschtem Gargrad 2-5 Min. weitergrillen.
Mayonnaise
• Eigelbe, Senf und Essig (oder Zitronensaft) verrühren.
• Das Öl unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen in einem dünnen Strahl dazugeben, sodass man eine homogene Mischung erhält.
• Mit Salz und Pfeffer würzen.
Beilagen
• Die Burgerbrötchen kurz auf dem Grill rösten.
• Die restlichen Beilagen je nach Belieben bzw. vorliehen alle Zutaten für die Burger bereitleiten und die Gäste die Burger selbst zusammenstellen lassen.

Erfrischende Sangria

Cava-Sangria
Zutaten für etwa 1 Liter:
• 50 ml Cointreau
• 3 EL Zucker
• 50 ml frisch gepresster Zitronensaft
• 200 ml Pfirsichsaft
• 2 Zimtstangen
• Eiswürfel
• 1 Pfirsich, in Scheiben geschnitten
• 1 Bio-Zitrone, in Scheiben geschnitten
• 750 ml trockener Cava (Spanischer Schaumwein)
• Eiswürfel
Zubereitung:
• Cointreau, Zucker, Zitronen- und Pfirsichsaft in einer großen Karaffe verrühren. Die Zimtstangen zufügen und alles eine Stunde durchziehen lassen.
• Reichlich Eiswürfel und die Fruchtscheiben in die Karaffe geben. Mit Cava auffüllen, umrühren und sofort servieren.
Tipp: Mit zusätzlich 200 - 300 ml Sprite kann man den Alkoholgehalt dieser erfrischenden Sangria reduzieren, macht sie aber auch etwas süßer.



Grillen

Grillen
Draußen Fußballschauen und dabei Grillen – mit Freunden und Familie macht das besonders Spaß! Mit diesem besonderen Kochbuch haben Sie ein Rundumpaket für ein gelungenes Grillfest: Über 170 leckere Grillrezepte, Mundvorschläge und süffigen Drinks sowie jede Menge Tipps, Checklisten und Hilfen machen es für Sie ganz leicht, Ihre Gäste zu verwöhnen.
Grillen
Vielfalt vom Rost, Techniken - Rezepte - Menüs
Jens Linder
Dorling Kindersley Verlag
26,95 €
www.dorlingkindersley.de

Exotisch Süßes

Fruchtsalat mit Maraschino
Zutaten:
Je Sorte etwa die gleiche Menge:
• Cantaloupe Melone
• grüne Trauben
• Physalis
• Brombeeren
• Blaubeeren
• Kiwis
• Kumquats
• grüne Äpfel
• Pitahaya (Drachenfrucht)
• 20 ml Maraschino-Likör auf 1 kg Früchte
• Minze (wer mag)
Zubereitung:
• Cantaloupe Melone in Spalten schneiden, schälen und mundgerechte Stücke schneiden. Grüne Trauben von den Rispen zupfen. Physalis zum Teil halbieren. Kumquats in dünne Scheiben schneiden. Grünen Apfel achtern, vom Kernhaus befreien und in Scheiben schneiden. Wälchen aus der Pitahaya ausstechen. Alle Früchte in eine große Schüssel geben und locker mischen. Den Maraschino drüber geben und nochmals vorsichtig mischen.
• Salat in die Schüssel geben und mit einer gezeckten Kiwi, Apfelfächer, Fruchtspießchen (Zahnstocher mit je 3 Physalis und mit je 5 Blaubeeren) und Minze garnieren.

Moderne Platten & Hähppchen

Sie möchten Ihre Fußball-Gäste mit raffinierten Snacks und Hähppchen überraschen? Dieses Buch ist randvoll mit exzellenten Ideen vom Bayerischen Fingerfood, Carpaccio vom Fisch bzw. Fleisch, köstlichen Dips bis hin zur Vesperplatte und kleinen, süßen Scharereien. Außerdem wird ausführlich in Wort und Bild erklärt, wie man Lebensmittel besonders appetitlich und dekorativ anrichtet.
Moderne Platten & Hähppchen
Astrid Schmitt
Fotografie: Wolfgang Usbeck, Food-Photographie Matthaes Verlag
Matthaes Verlag
64,90 €
www.matthaes.de

Wir wünschen uns viele Tore und Ihnen beste Unterhaltung beim Anschauen der Fußball-WM!

