

Fußball- Weltmeisterschaft 2010 in Südafrika



Viertelfinale

Fr., 2. Juli 2010, 16:00 Uhr Nelson Mandela Bay/Port Elizabeth	
Sieger Achtelfinale 5	Sieger Achtelfinale 6
Fr., 2. Juli 2010, 20:30 Uhr Johannesburg (Soccer City)	
Sieger Achtelfinale 1	Sieger Achtelfinale 2
Sa., 3. Juli 2010, 16:00 Uhr Kapstadt	
Sieger Achtelfinale 3	Sieger Achtelfinale 4
Sa., 3. Juli 2010, 20:30 Uhr Johannesburg (Ellis Park)	
Sieger Achtelfinale 7	Sieger Achtelfinale 8

Alle Angaben ohne Gewähr

Halbfinale

Di., 6. Juli 2010, 20:30 Uhr Kapstadt	
Sieger Viertelfinale 1	Sieger Viertelfinale 2
Mi., 7. Juli 2010, 20:30 Uhr Durban	
Sieger Viertelfinale 3	Sieger Viertelfinale 4
Spiel um Platz 3	
Sa., 10. Juli 2010, 20:30 Uhr Nelson Mandela Bay/Port Elizabeth	
Verlierer Halbfinale 1	Verlierer Halbfinale 2
Finale	
So., 11. Juli 2010, 20:30 Uhr Johannesburg (Soccer City)	
Sieger Halbfinale 1	Sieger Halbfinale 2

So grillt das **Gastgeberland**

Das fast wichtigste Wort in Südafrika ist Braai. Südafrikaner lieben ihr Braai und Unterkünfte mit Selbstversorgung werden nicht vermietet ohne einen eigenen Braai-Platz. Es handelt sich um eine Beschäftigung im Freien, bei uns schnöde und einfach nur „Grillen“ genannt. Südafrikaner übertreiben es hier gerne ein bisschen: Wer zum Braai eingeladen wird, sollte am besten schon Tage vorher nichts essen. Die Fleischberge sind riesig.

Indirektes Grillen gibt es in Südafrika nicht – alles wird direkt geröstet – Fleisch ist ein Stück Lebenskraft. Was sonst dazu gehört? Grillholz, Anzünder, Fleischbatzen, Boerewors (eine manchmal auch schneckenförmig zusammengerollte Bratwurst) und Braaigewürz. Auch am Straßenrand sitzen oft Menschen, die kleine Bündel mit gesammeltem Brennholz an Grillwütige verkaufen und damit ihren Lebensunterhalt bestreiten. Richtig! Hier wird die direkte Holzglut verwendet, keine Holzkohle. Die Einheimischen bevorzugen diese Art der

Befeuerung, u.a. weil sie länger dauert, als Holzkohle zu benutzen und sie mehr Zeit in geselliger Runde verbringen können. So muss man sich ranhalten mit dem Grillen. Wer nun meint, dass auf dem Grill auch diverse Beilagen bruzzeln, der irrt sich. Es gibt oft nur das schiere Fleisch. 500 Gramm Steaks sind keine Seltenheit, 350 Gramm sind hier eine Lady Portion. Das in Deutschland übliche Braten von Bratwürsten ist eher unüblich, meist wird der Grill mit Rinder- und Lammfleisch oder auch Geflügel belegt. Mittlerweile auch in Deutschland bekannt und beliebt, findet man auch Straußenfleisch in vielen Variationen und besonders begehrt ist das Karoo-Lamm. Die Lämmer weiden in der weiten Landschaft der großen und kleinen Karoo und ernähren sich von den dort wachsenden Kräutern. So gesund und freilaufend aufgewachsen, hat ihr Fleisch einen besonders würzigen und zarten Geschmack. Kräuter und Gewürze werden großzügig verwendet. Besonders beliebt sind Koriander, Kardamom, Nelken, Zimt, Ingwer und Chili sowie bestimmte Braai-Gewürze und Saucen.



Fleischerhandwerk
Das Original!