

Fußball WM 2010



Nürnberg/apf - Noch zwei Spiele, denn ist die Fußball-Weltmeisterschaft 2010 und damit auch das Fränkische Sommermärchen zu Ende.

Und trotzdem die Deutsche Nationalmannschaft im Halbfinale eine Niederlage gegen Spanien einlasken hat, kann man wirklich sagen: „Schnee war's!“, spannende Spiele, tolle Stimmung und Topwetter, besser hätte es gar nicht laufen können“, so werkb-Geschäftsführer Christian Köhler und Projektleiter Christopher Dietz. Die Aldorfer Eventagentur hat mit dem „Kannametal kick & groove park“ auf der Wöhrder Wiese das größte Fan-Fest der Region möglich gemacht. Die beiden Initiatoren zeigen sich rundum zufrieden: „Es gab keine Zwischenfälle, keine Beschwerden der Anwohner und die Organisation war perfekt“. Rund 130 Mitarbeiter sorgen jeweils für den reibungslosen Ablauf. Jetzt heißt es aber noch einmal fest die Daunen drücken, wenn Jogi Löw die Jungs heute Abend gegen Uruguay um den dritten Platz spielen – und eins ist sicher: bei der nächsten WM holen wir den Topf!

www.kickandgroove.de

Das WM-Sommermärchen in Franken geht zu Ende

So scheeeeeee war's!!!



Bis zu 30.000 begeisterte Fußball-Fans kamen jeweils auf die größte WM-Party Frankens auf der Wöhrder Wiese („Kannametal kick & groove park“) um sich die Spiele der Deutschen Nationalmannschaft anzuschauen.
Fotos: werkb, gdm/apf



Beste Aussichten von der Tribüne auf das Spiel und andere Fans.



Ein gebuchter Platz im VIP-Bereich verspricht einen gemütlichen Fußballabend bei kühlen Getränken und leckeren Grill-Buffet.



Ein schwarz-rot-goldenes Fahnenmeer über der Wöhrder Wiese.

Ihnen haben wir das größte Fan-Fest der Region zu verdanken. Die „Kannametal kick & groove park“-Macher Geschäftsführer Christian Köhler (li) und Projektleiter Christopher Dietz von werkb Events in Aldorf.

Spiel um Platz Drei: Deutschland gegen Uruguay

Auf geht's Jungs



Gegen Uruguay hoffen die Fans, dass es wieder mülert - Thomas, Shootingstar der WM ist nach Gelbsperre wohl wieder dabei. Foto: ddp

Region/msc - Am heutigen Samstag (20.30 Uhr, ARD) trifft die Mannschaft von Bundestrainer Jogi Löw im Spiel um Platz drei auf Uruguay, die Überraschungsmannschaft des Turniers.

Nach der bitteren Halbfinalniederlage gegen Spanien müssen Özl, Müller und Kollegen noch mal all ihre Kräfte mobilisieren, um zu beweisen, dass die Spiele gegen England und Argentinien der neuen Maßstab der Nationalmannschaft sind und das das Spiel gegen Spanien nur ein Auswechsler für eine junge Mannschaft war, die in den nächsten Jahren den Weltfußball dominieren kann.

Fußballfans und -experten auf der ganzen Welt waren über den Turnierverlauf begeistert von der neuen frischen Spielweise der jüngsten deutschen Mannschaft, die jemals zu einer WM geschickt wurde. Für drei Wochen konnten wir zu recht an das Wunder glauben, nicht nur zu gewinnen, sondern auch noch schön dabei zu spielen. Dieses Potenzial muss heute gegen die Urus abgelesen werden. Die Qualität, die gezeigt worden ist, verpflichtet praktisch zu einem Sieg gegen die Defensivkünstler aus Südamerika.

Aber ein Selbstläufer wird es auch nicht. Uruguay wird mit steilen defensiv ausgekehrten Spielfeldern und dem skandinavischen Carval und Sneider auf Konterchancen lauern und nicht unversucht lassen, die Ehre des Kontinents als letzter Vertreter Südamerikas hochzuhalten. Spielen die Abwehr und Torwart Nester so konzentriert wie gegen die Spanier, sollte es aber kein Problem sein, die Celeste (die Himmelblauen) zu kontrollieren und am Ende stolz auf die eigene Leistung sein zu können. Ganz Deutschland sollte stolz auf seine Jungs sein. In vier Jahren mit einer noch reiferen Mannschaft wird der Cup dann geholt.



Diese WM hat auch wieder vermehrt die weiblichen Fußball-Fans in ihren Bann gezogen.



Jogis Elf auf der Großleinwand sorgte für richtig gute Stimmung.



Echte Deutschland-Fans warten sich in volle Montur bei den Spielen.

„Paul“ auf galicische Art

Zutaten für 4 Portionen
1,2 kg Tintenfische (Oktopus)
2 kleine Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
2 EL Pfeffer, fein
5 Knoblauchzehen
250 ml Olivenöl
1 EL Paprikapulver
Salz und Pfeffer

Den Oktopus unter fließendem Wasser säubern, dabei auch die inneren Organe entfernen. Dann den Oktopus mit wenigen Tropfen Öl in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ohne Wasser kochen. Die Flüssigkeit tritt aus dem Oktopus aus, der dann solange gegart wird, bis die Bläusigkeit wieder aufgesogen ist. Nun soviel gesalzenes Wasser hinzugeben, bis der Oktopus damit bedeckt ist, dann die grob gehackte Zwiebel, die Lorbeerblätter und die grünen Pfefferkörner hinzugeben und alles bei mittlerer Hitze etwa 150 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich wird.

Dann den Topf beiseite stellen und den Oktopus in der Flüssigkeit erkalten lassen. Anschließend in einem Sieb gut abtropfen lassen. Nun den Oktopus mit einem sehr scharfen Messer oder auch einer Gelfingsschne in mundgerechte Stücke schneiden und die Stücke in eine Servierschüssel geben. Das Olivenöl mit dem zerpressten Knoblauch und dem Paprikapulver vermischen und darüber geben. Mindestens 60 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, dabei hin und wieder umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann Weißbrot servieren.
Foto: m-power-gz

Mit uns sehen Sie fern

Reisewetter täglich live im Bild

7:30 - 8:00 Uhr und
13:30 - 14:00 Uhr

FrankenTV

Mit DasTelefonbuch kann Ihr iPhone noch viel mehr!
Wie finden Sie das?
Ganz einfach im App-Store:
Kostenlos downloaden,
www.das-telefonbuch-app.com/de.

DasTelefonbuch

Totaler Räumungsverkauf wg. Geschäftsaufgabe

Damen Mode Martho de Koster
Mode bis Größe 52
Seibel-Heiden-Str. 23a 90469 Nürnberg
© Seibel-Heiden-Kaufhaus-gang
Öffnungszeiten: Dienstag - Freitag 9-12 und 15-18 Uhr - Samstag 9-12 Uhr

z. B. Shirt 2,99 € jetzt 10 €

IMS

Internationale Marketing Service GmbH
Planung - Gestaltung - Ausführung

- Hofeinfahrten - Terrassen
- Carport's - Schreinerarbeiten
- Elektroinstallation

IMS Internationale Marketing Service GmbH
freut sich auf Ihren Anruf! Telefon: 09129 - 3033