

# Wenn «FFF» das Leben bestimmt

Alkohol und Sport ist eigentlich ein Tabu, Bier und Fussball für die Fans aber eine Selbstverständlichkeit. Erst recht bei «Bierspielen» wie Deutschland - Australien und Holland - Dänemark.

Kerstin Cecchet

Viele Fussball-Fans tröten strom Meist lang wieder der FFF-Tradition: Pilsener, Pilsantoffeln, Pilsenerbier. Das Schraubwerk im trauten Heim mag neuem Material gewichen sein. Die Sympathie zwischen Fussball und Bier ist für einen Grossteil der Anhänger des runden Leders aber weit länger heilig.

«Auch wenn die Fans im Stadion, vor der Grosslewand oder zu Hause in der guten Stube nicht selber mitspielen, sie haben irgendwann Durst. Bier ist halt erfrischend und wirkt anregend», meint Christian Weber, Geschäftsführer des Wädli-Beau-Haus in Wädenswil und fügt sogleich hinzu: «Natur-

lich nur im gewissen Mass konsumiert.»

Die Brauerei am linken Zürichseeufer spürt, wenn WM oder EM den Tagesablauf mitbestimmen. «Die Zahl der Massverkäufe und -lieferungen steigt in dieser Zeit an», sagt Weber. Und auch im bescheidenen Restaurantbetrieb hinterlässt der Fussball seine Spuren. «Die Struktur und die Zahl der Gäste ändern sich in dieser Zeit», erklärt «Brauhaus»-Wirt Stefan D. Schlegel. «Während der Livespiele bei uns am TV-Gestühl sehen wir neue Gesichter, gewisse Stammkunden kommen gerade deshalb nicht.»

Lustig sei das Verhalten der Fans nach Spielende. «Das Bier fliegt aber bei den Supportern, deren Team gewonnen hat, die Verlierer geben meist sehr schnell», meint Schlegel schmunzelnd.

## Frauen holen auf

Böse Zungen sagen, dass die FFF-Philosophie eigentlich noch ein viertes «E» beinhaltet: Frauen verschonen. Darüber kann Schlegel nur den Kopf schütteln. «Die weibliche Kundschaft bevölkert das ganze Jahr vornehmlich Bier

statt Wein.» Und Geschäftsführer Weber weiss warum: «Kleinbrauereien wie wir pflegen eine andere Bierkultur als die Grosskonzerne. Wir bieten kein Einheitsprodukt an, sondern sprechen mit speziellen Erzeugnissen verschiedene Zielgruppen an, die Frauen zum Beispiel mit leicht sämlich schmeckenden Bieren.»

Während der Fussball-WM in Südafrika passt das «Brauhaus» auch die kleine Speisekarte an. Weinweine mit Ervzel, Schnittbrot, Pouletflügeli, Currywurst, Cervapaci von Balkan oder französische Flammkuchen seien gute Begleiter zu gefüllten Biergläsern, erklärt Stefan D. Schlegel. «Einfache Mahlzeiten, die auch den Dabirgebliebenen die viel zitierten Salzstübel und Pommes Chips gut ersetzen können.»

## 200 Liter pro Kopf

Deutschland führt entgegen der volkstümlichen Meinung die weltweite Bierstatistik des Pro-Kopf-Konsums nicht an, sondern liegt hinter Tschechien auf Platz zwei. Australien hat in den letzten Jahren einige Plätze eingebüsst, hält mit der im Norden des Landes liegenden Stadt Darwin aber seit

Jahrzehnten den Weltrekord der Schluckpechte (über 200 Liter pro Kopf). Trotzdem ist für die Wädenswiler Brauer klar, wer am Montag das Spiel gewinnt: «Deutschland». Und im Duell der Biergiganten Heineken und Tuborg/Carlsberg von morgen Sonntag sehen Schlegel und Weber Holland gegenüber Dänemark im Vorteil.

## Lupulin bei Schweizer Spielen

bleibt noch die Frage nach dem richtigen Bier zum entsprechenden Spiel. «Wenn die Schweiz spielt, dann sind Herzinfarktrisiko und Adrenalinpegel hoch, deshalb empfehle ich ein Uplift aus unserem Haus», rät Christian Weber. Die Pils-Biere seien stärker gehopft und enthalten deshalb mehr Lupulin. «Das beruhigt.» Bei weniger nervenaufreibenden Partien empfiehlt der Geschäftsführer des Wädli-Brau-Haus Urweizen: «Das regt die Sinne und damit die Stimmung, dazu ist es genau das richtige Bier bei heissem Wetter.» Na dann Prost!



# Taffarel mit Lenin an einem Tisch

Brasilien steht bereits im Achtelfinal. Das Restaurant Gallacte im Zürcher «Chreis Cbeib» bietet nicht nur Speisen aus dem Land des Rekordweltmeisters an, es bewirbt ab und zu auch echte Titelträger.

Kerstin Cecchet

Toni Tedesco wirtet auf geschichtsträchtigen Grund. Die Gaststube an der Zwinglistrasse 35 im Zürcher Kreis 4 hat schon viele Vorbesitzer gehabt - und berühmte Gäste verkostet. 1903 war es die erste Adresse des Restaurants Cooperativa. Enrico Dezza und seine Frau Ermelia Cella, Eltern des Schweizer Schauspielers und Regisseurs Ettore Cella, gehörten zu den Wirten des Vorkriegslokal der italienischen Sozialistenbewegung.

Hier spielten, politisierten und debattierten Benito Mussolini - in seinen frühen Zeiten als Sozialist - und der russische Revolutionsführer Wladimir Lenin. «Es geht das Gerücht um, dass auch Adolf Hitler mal hier gewesen sein soll, aber das ist nicht verbürgt», erklärt Tedesco, der jetzt als stellvertretender Geschäftsführer des Restaurants Gallacte amtiert.

Dass auch das Zürcher Glamour-Ehepaar Monika Källund Fritz Künzli in den Käuzlichzeiten einmal eine «Bezo-

führte, sei auch noch erwähnt. Tedesco macht mit der Tradition der grossen Namen weiter. Im Mai 2009 tauchte im «Gallacte» plötzlich der brasilianische Weltmeistergast 1994, Claudio Taffarel, in Begleitung von Ex-Bundesliga-Star Paolo Sergio und anderen früheren Fussballern der «Seleção» im «Chreis Cbeib» auf. Sie liessen sich im Lokal bewirten und gaben dann eine Autogrammrunde, bevor sie im Zürcher Unterland einer Kirche in Rümlang ihre Aufwartung machten. «Ich habe halt da so meine Kontakte», sagt Tedesco. Mehr will er dazu nicht sagen.

## Picana, Feijão und Mandioca

Der geborene Italiener ist seit 25 Jahren in der Gastronomie tätig. Mit seiner brasilianischen Lebenspartnerin zusammen bietet er im «Gallacte» nun «Brasil-Gerichte mit Azurr-Touch» an, wie er es selber definiert. Auf der Speisekarte stehen «Picana con Arroz», Rindfleischschnitzel mit Reis, oder «Carne do Sol con Feijão», serngetrocknetes Rindfleisch mit den berühmten Bohnen. Und auch die Mandioca, die Maniokwurzel, darf in der Küche des «Gallacte» natürlich nicht fehlen.

Tedesco muss zugucken, dass es nicht einfach war, mitten im Zürcher Rotlichtviertel einen brasilianischen Exempel auf die Beine zu stellen. «Ich musste mich an gewisse Gepflogenheiten zuerst gewöhnen», sagt er mit einem Schmunzeln. «Gewisse Gäste glauben, wir seien eine weitere Anstaltbar,



Toni Tedesco (Zweiter von rechts) mit hohem Besuch: Weltmeister Claudio Taffarel (ganz links) und Paolo Sergio (Dritter von rechts) waren zu Gast im Kreis 4. (vlg)

diesen Irrtum musste ich mehrmals richtigstellen.» Für den Wirt ist es deshalb verständlich, «dass vor allem Schweizer Gäste zuerst ein wenig Berührungängste haben, bevor sie zu uns zum Essen kommen. Wenn sie den Schritt aber einmal gewagt haben, dann schmecken ihnen die Gerichte umso besser.»

Wohl auch mit ein Grund, warum im Gartenlokal des «Gallacte» im Moment nur Schweizer Fahnen hängen. Je eine brasilianische und italienische Flagge finden sich fast versteckt nur im Innenhof des Lokals. Aber Toni Tedesco macht

aus seinem Herzen keine Mündergrube. «Mein Traumfinal wäre natürlich schon Brasilien gegen Italien.»

## Sucos saudáveis

Ein Kopfschmerz ist vitaminreicher Getränke für den heutigen Fussballtag liefert Ihnen Toni Tedesco, stellvertretender Geschäftsführer des brasilianischen Restaurants Gallacte an der Zwinglistrasse 35 in Zürich auf unserer Website [www.zuerich.ch](http://www.zuerich.ch).



# Antilopen-PS für «Bafana Bafana»

Der WM-Pokal bleibt für das Nationalteam Südafrikas, die «Bafana Bafana», wohl ein Traum. Titelverdächtig ist die Küche des Veranstalters, wie sie im «Mama Africa» im Zürcher Westend angeboten wird.

Kenato Cecchet

So gross wie die Kalahari-Wüste im Norden Südafrikas ist das Restaurant natürlich nicht. Aber das «Mama Africa» in Zürich West weist doch imposante Masse aus. Im langgestreckten Essbereich warten unzählige Tische auf hungrige Gäste. Wer es gemütlicher mag, kann sich auf Sofas unter Palmen, afrikanischen Malereien und Kunsthandwerk niederlassen.

Ein separater Barraum und ein Wine Loft ein Stockwerk darüber vervollständigen das Stück Afrika an der Metzrichstrasse. «Stimmt, wir haben viel Platz, aber wir haben auch immer mehr Gäste», sagt Geschäftsführer und Koch Kim Wagner. Zu Beginn habe vor allem die Schweizer Kundschaft Berührungspunkte von der unbekannteren Küchenkultur gezeigt. «Aber wenn sie dann einmal bei uns gewesen haben, dann kommen sie wieder.» «Pastor-Küche» nennt Wagner das, was im «Mama

Africa» auf den Teller kommt. «Wir verarbeiten Einfluss aus Afrika, Europa und Asien.» Dass Südafrika wie der übrige Schwarze Kontinent von verschiedenen Kolonialherren veraltet wurde, zeige sich auch heute noch in den Kochstilen, erklärt Wagner weiter.

## Zuerst einmal leer schlucken

Das Herr und Frau Schweizer beten Studien der Speisekarte zuerst einmal leer schlucken, verwundet nicht. Hinter der Menübezeichnung «Karte Küche» beispielsweise versteckt sich ein Springbock-Entrecôte mit Umagquabo, einem Maischroffbohnen-Essig. «Afru Staf and Turf» verspricht ein grilliertes Kudufilet an einer Komarin-Knoblauch-Ölweiss-Komposition auf Meal Pap (Maltweizenpolenta). Impala-Gulasch, Ohrenwurst oder Tandoori-Soletschfilet mit Vanille-Kardamom-Joghurt sind weitere Köstlichkeiten, die Kim Wagner und sein Team der Kundschaft anfrischen.

## Wenig Fett

Antilopenfleisch sei am ehesten mit Pflanz, Rind oder Hirsch zu vergleichen, erläutert Wagner. «Es enthält aber viel weniger Fett und ist deshalb sehr gesund.» Auch für ihn war alles neu, als er im «Mama Africa» zum ersten Mal die Küche betrat. «Ich habe mich in Büchern und im Internet über die südafrikanische Küche schlüsseln lassen», gibt Wagner offen zu. Aber es mache ihm unheimlich Spass, die teils

exotischen Köstlichkeiten zuzubereiten. Wagner nimmt den Spöten gleich selber die Schärfe. «Unsere Gerichte werden pikant zubereitet, aber etwas weniger, als viele Gäste befürchten.»

Neben neugierigen Schweizern besuchen auch afrikanische Gäste das Restaurant im Zürcher Westend. «Es gibt auch Leute, die probieren zuerst bei uns, bevor sie nach Südafrika in die Ferien reisen, oder sie kommen von dort, weil sie in Afrika an einer Hochzeit waren», klärt Wagner auf. Der «Bafana Bafana», dem südafrikanischen National-

team, traut Wagner die Viertelfinalqualifikation zu. Während der ganzen WM seien zwei Grossleinwände im «Mama Africa» für Fussballübertragung. Und damit die Kicker des Gastgeberlandes auch richtig in Form kommen, hat Kim Wagner gleich das richtige Menü bereit: «Zuerst Meal Pap, dann Chakalaka (Gemüseweinstopf) mit einem zarten Gru-Entrecôte, das lässt die Spieler wie die Antilopen rennen.»

Die Restaurantbetriebe der Outback Company AG, zu denen das «Mama Africa» gehört, sind leider nicht befragt. Rezepte zu veröffentlichen



Im Restaurant Mama Africa überraschen Geschäftsführer Kim Wagner (links) und die Serviceangestellte Melissa Mwarumah ihre Gäste mit Ohrenwurst, Gnu, Kudu oder Springbock. (Kenato Cecchet)

# Wo es Benaglio und Salatic besonders schmeckt

Die slawische Küche ist herzhaft und vollmundig. Ranko und Jadranka Acimovic vom Restaurant Altburg in Regensburg legen Wert darauf, dass alle Speisen frisch zubereitet und hausgemacht sind.

Kenato Cecchet

Kazen hat der Schreibende in der Gaststube Platz genommen, steht auch schon ein Teller mit Cevapcici und Djuvek – Balkanwurstchen mit Gemüse, Reis und Kartoffeln – verführerisch duftend auf dem Tisch. «En Gustes», wünscht der Wirt Ranko Acimovic und betont: «Alles frisch, das Fleisch habe ich heute morgen selbst zubereitet.»

Man glaubt es ihm aufs Wort, spätestens dann, wenn der Gast die Richtigkeit der Aussage bestätigt.

Da spürt der Essende jedes Gemüse einzeln heraus, die gebrillenen Hackfleischröllchen sind aussen kross und innen saftig, das gesamte Gericht kommt fast ohne Gewürze aus. Acimovic verriet eines seiner Geheimnisse: «An die meisten Speisen kommt nur ein wenig Salz, den Rest bestimmt die Natur.» Er und seine Frau Jadranka führten bis 2001 ein Restaurant im aegaischen Baden, seither verwöhnen sie ihre Gäste

im mittelalterlich anmutenden Kogardorfer Weiler Altburg.

«Ich liebe jugoslawische Küche an», erklärt Acimovic, und das meiste er so, wie er es sagt. Ethnische Balkan-Diskussionen seien für ihn kein Thema, schon gar nicht in der Gastronomie. «Der Mensch ist gerne gut, und das vereint die ganze Welt», philosophiert Acimovic, der im heutigen Bosnien-Herzegowina geboren wurde. Seine Frau stammt übrigens aus Kroatien.

## Rösti in Belgrad

Viel lieber spricht der «Altburg»-Wirt über die Gepflogenheiten seiner Gäste. «Die Schweizer Kundschaft ist meist neugierig auf die slawischen Spezialitäten.» Da tischt Acimovic in den Gaststuben oder draussen im grossen baumumrankten Garten Teleca corba (Kalbsuppe), Lenkovacka majkalica (Schüttelfleisch) oder Dimljena vesalica (geräucherter Schweineschnitzel) auf. Oder er überrascht die Hungrigen mit Kajmak und Dornači Sir, hausgemachtem Rahm- und Frischkäse. Fleisch und Fisch kommen vielfach vom Grill oder schmoren über dem offenen Feuer.

Interessant ist, dass Gäste vom Balkan bei Acimovic umgekehrt die Schweizer Küche wie «Zürcher Gachnätzlets» bevorzugen. «Vor Kurzem hat mich eine Frau aus Belgrad angerufen und gebeten, ob ich ihr übers Telefon helfen könnte, eine Rösti zuzubereiten», sagt Acimovic schmunzelnd.

Auch Fussballer schätzen seine Küche sehr. GC-Mittelfeldspieler Vero Salatic ist ein viel gewählter Gast in der «Altburg». «Auch der Schweizer Nationaltorhüter Diego Benaglio ist gern bei uns», sagt Acimovic und fügt nicht ohne



Das Wirt Ehepaar des Restaurants Altburg in Regensburg, Ranko und Jadranka Acimovic, gönnen sich im grossen Garten ein Pflänzchen bei einem Glas Wein. (ca)

Stolz hinzu: «Ich war bei seiner Hochzeit eingeladen.»

## Keine Grossleinwand

An der WM in Südafrika drückt er der Schweiz und Serbien die Daumen. Auf die Frage, was er einer Fussballmannschaft als Stärkung vor einem Spiel servieren würde, muss Acimovic lachen. «Wohl nur einen Hirtensalat mit Spaghetti, alles andere würde wohl zu schwer im Magen liegen. Aber nach dem Spiel würde ich die Kicker gern mit einem Spätzlecken belohnen.» Eine Grossleinwand sucht man im Restaurant Alt-

burg übrigens vergebens. «Ich habe einen Fernseher in die Gaststube gestellt», sagt Acimovic, «aber der fliegt nach der WM wieder raus.»

## Sopska salata

Einen Rezeptvorschlag für den heutigen Fussballtag liefert Ihnen Ranko Acimovic, Wirt und Koch des slawischen Restaurants Altburg (Burghofstrasse 14, Regensburg), auf unserer Website [www.naonline.ch](http://www.naonline.ch).



# Es gibt sie – die Chips-Alternative

Die Fussball-WM ist eine ungesunde Zeit – vor allem für die Fans. Viele ernähren sich einseitig und vitaminarm. Die Broschüre «Der gesunde Snack während der WM 2010» schafft Abhilfe.

Kenato Cecchet

Pommes Chips, Pizza und in den Public-Viewing-Zonen das, was auch im Stadion gang und gäbe ist – eine Wurst. Dazu möglichst Bier, nicht eines, mehrere. Entweder um den Frust runterzuspielen oder den Sieg zu feiern. Das ist der Ernährungsalltag im Leben eines Fussballfans.

«Je nach Pfortenanzahl und Konsummenge kann dies für den Körper vier Wochen Dauerstress bedeuten», erklärt die diplomierte Ernährungswissenschaftlerin Kerstin Zuk. Nicht nur die Fussballer sollten die WM topft durchleben, sondern auch das Publikum. Deshalb hat die Kampagne «5 am Tag» der Schweizerischen Herzstiftung mit verschiedenen Schweizer Gesundheitsorganisationen in einer Broschüre 32 Rezepte für einen Fussballabend zusammengestellt (siehe Kasten).

Gerade Pommes Chips würden viele ungesunde Fette, viele Kalorien und jede Menge Salz und Aromen enthalten, sagt die Kampagnenleiterin «5 am Tag».

«Der Körper hat davon keinen Profit. Für 100 g Chips, könnten Sie zwei Äpfel, fünf Aprikosen, eine Banane, drei Tomaten, eine ganze Salatgurke, zwei Kohlrabi, drei Karotten und eine Peperoni essen. Das schafft natürlich niemand, auch wenn dies eine riesen Vitaminbombe wäre», meint Zuk.

## Gemüse- und Fruchtoffene

Bier enthält zwar viel Wasser, aber eben auch Alkohol. Gerade wenn grosse Mengen getrunken würden, sammeln sich unbenutzt viele zusätzliche Kalorien an, erklärt Zuk weiter. «An einer Fussball-WM wird gefeiert und für viele gehören ungesunde Knabberien und Alkohol seit jeher einfach mit dazu.

Es ist aber schon viel getan, wenn bei einigen der 64 Spiele gesunde Alternativen auf dem Tisch stehen. Die Rezeptbroschüre ist zum einen eine Gemüse- und Fruchtoffene für Chips und Bier.»

Die vier Jahre zwischen den Weltmeisterschaften seien besonders wichtig für die Gesundheit, sagt Zuk. «Täglich zu viele Kalorien können Übergewicht fördern, zu wenig Vitamine und Mineralstoffe bremsen den Stoffwechsel, da sie viele Funktionen im Körper übernehmen, die helfen, fit zu bleiben.»

Die Konsortium schreibt der Kampagne von «5 am Tag» Recht zu geben, wie Kerstin Zuk abschliessend erklärt: «Die zahlreichen internationalen Rezeptideen finden viele super, wir erhalten sehr viele positive Rückmeldungen.»



Wer sagt denn, dass ein Sandwich immer aus Brot gemacht werden muss? (pat)

## Von Kiwi-Smoothie bis Kimbap

Algerien bis USA: Aus jedem Land, das an der Weltmeisterschaft in Südafrika teilnimmt, hat «5 am Tag» ein Snack-Rezept mit möglichst viel Gemüse oder Früchten und wenig Fett zusammengestellt. Bei der Rezeptsuche haben verschiedene Schweizer Gesundheitsorganisationen mitgewirkt.

Die Broschüre «Der gesunde Snack während der WM 2010» mit 32 Rezeptideen kann auf der Internetseite «5amtag.ch» als pdf-Dokument heruntergeladen werden.

Mit diesem Artikel beschliesst die «Zürcher Landzeitung» die WM-Rubrik «Foot Food». (ziz)

# Känguru und Krokodil sind friedlich vereint

Der australische Fussball geniesst bei uns wenig Popularität. Auch die Küche aus «Down Under» mit Känguru, Emu- und Krokodilfleisch gilt es im Restaurant «Outback» für viele noch zu entdecken.

Kenato Cecchet

Dem Basler Spieler Scott Chipperfield ist es zu verdanken, dass wir in der Schweiz vom Fussball in Australien wissen. Auf dem fünften Kontinent stehen die Kicker in der Publikumsarena ebenfalls hinter Sportarten wie Cricket, Australian Rules Football, Rugby oder Schwimmen.

Mit Australien verbinden wir die Kockband AC/DC, den Film «Crocodile Dundee», die Oper in Sidney – und das Outback. Die riesige, meist menschenleere Gegend, bedeckt beinahe drei Viertel der Fläche Australiens und ist die Heimat der Ureinwohner, der Aborigines.

So unwirtlich diese Landschaft ist, so gemütlich präsentiert sich die «Outback Lodge» am Bahnhofsplatz in Zürich. Helle Fensterplätze wechseln mit leicht versteckten Sitznischen, die schattiger Holzbar verströmt Pub-Atmosphäre. «Am Abend

ist bei uns immer viel los», sagt Geschäftsführer Holger Schulz. «Schweizer Gäste, die einmal bei uns waren, kommen vielfach wieder. Dazu verzeichnen wir viele englischsprachige Besucher und australische Touristen.»

Das «Down Under»-Restauranzkonzept gibt es im Kanton Zürich gleich dreimal. Die «Outback Lodge» steht auch noch in Winterthur, der «Red Ochre Grill» in Uster. «Asiatisch und europäisch» fasst Schulz die Einflüsse in der australischen Küche zusammen. Das schmeckt doch leicht unsterblich. Ein Blick auf die Speisekarte verrät, dass der Schweizer Gaumen Exotisches entdecken kann. Auf dem «Dynamite Platter» oder dem «Outback Killer» beispielsweise tummeln sich neben indischem Huhn und australischen Fritten friedlich vereint auch Känguru, Emu oder Krokodil.

## Ähnlich wie Wildfleisch

«Das Fleisch ist am ehesten mit hiesigen Wildspezialitäten zu vergleichen», klärt Schulz auf. «Känguru und Emu haben rotes Fleisch, ähnlich Pferd und Wild. Krokodil schmeckt wie Poulet.» Beruhigend zu wissen. Dazu gibt es Beilagen wie Lodge-Gemüse, Kochbananen oder Garani-Masala-Kartoffelpüree.

In Australien wird nicht nur gemässigt, sondern im gleichen Mass auch getrunken. Die «Outback Lodge» hat dann auch zur die anmutig fruchtigen Witze vom fünften Kontinent auf der Karte. «Der rote Shiraz von Peter Lehmann ist ein edler Tropfen, den es nur bei uns gibt», sagt Schulz nicht ohne Stolz. Aber auch die Biertrinker kommen auf ihre Kosten. Neben dem all-



Holger Schulz, Geschäftsführer des «Outback» in Zürich trinkt seinen Gästen australischen Wein und Bier auf: das Känguru springt direkt auf den Teller. (lry)

gegenwärtigen Forties – dem australischen Heineken – stehen auch seltener Marken wie Tooheys New, Coopers oder VB hinter dem Kartesen bereit.

Die «Outback Lodge» wird alle Fussball-WM-Spiele live übertragen. Unter dem Jahr gibt es im australischen Restaurant auch spezielle Events bei Halloween, der Street Parade und natürlich am 20. Januar, dem australischen Nationalfeiertag.

Holger Schulz ist geborener Deutscher. Trotzdem hofft er auf einen WM-Final Schweiz gegen Australien. Das wird wohl ein Wunschtraum bleiben. Da ist seine nächste Ehrschätzung schon realistischer. «Die Achtelfinal-Qualifikation werden hoffentlich beide schaffen.»

Die Restaurantbetriebe der Outback Company AG, zu denen das «Marra Africa» gehört, sind leider nicht befragt, Rezepte zu veröffentlichen.