

GRILL  CHILL

# GRILL EURO-GUIDE 2021



Mit **NAPOLEON®** hat man immer  
die passende Kugel dabei!



[www.napoleongrills.ch](http://www.napoleongrills.ch)



# **HOPP SCHWIIIZ**

Vom 10. Juni an geht es wieder um die Wurst! Und die Schweiz ist einmal mehr mittendrin. Bei den Würsten sowieso, aber mittlerweile auch im Fussball ist es zur schönen Tradition geworden, dass sich die Nationalmannschaft für eine Endrunde qualifiziert. An drei der letzten vier EURO-Turniere war die Schweiz mit von der Partie. Nur leider blieb ihr der grosse Effort bislang verwehrt: 2016 schied die Schweiz in den Achtelfinals im Penaltyschiessen gegen Polen aus.

Neue EURO, neues Glück. Und so bereiten wir uns alle vor auf dieses spezielle Turnier in zehn europäischen Städten und in einer asiatischen Stadt (Baku in Aserbaidschan). Die einen trainieren (die Spieler), die anderen kaufen ein für spannende Abende zu Hause (die Grillchefs) – auf dass die Vorbereitungen ein grosses Ganzes ergeben.

In unserem Grill-EURO-Guide versorgen wir Sie mit allem, was Sie zum Thema Grill & Fussball in diesem Sommer wissen müssen. Daumen drücken, Grill anwerfen und los geht's!



# PRIVATE VIEWING

Eines muss man den Organisatoren der EURO 2021 lassen: Sie haben es perfekt geschafft, die Spiele so anzusetzen, dass wir uns auch ums Grillieren kümmern können. Die Zeit der grossen EURO-Partys auf Campingplätzen und dergleichen ist zwar noch nicht wieder angebrochen. Aber auch zu Hause können Fussballspiele stimmungsvoll verfolgt werden.

## Die Vorbereitung

Wer an eine EURO fährt, muss gut vorbereitet sein. Gleiches gilt für den Grill-EURO-Anlass. Wie wäre es zum Beispiel mit Burger? Hackfleisch (150 g pro Patty), Brötchen, Salat, Saucen, Kräuter, Gewürze, Salz (die Gourmetprodukte von Fleur des Alpes), Pfeffer, Eat Real-Chips, die Nachips mit dem BBQ-Flavour und die Mexican Salsa von Old El Paso? Alles da? Und wer isst zwei Burger...?



## Das Aufwärmen

Es ist wie bei der Flanke im Fussball: Das Timing beim Grillieren ist alles! Vor dem Spiel werden in der antihaft-beschichteten Burgerpresse von Napoleon bequem die Pattys geformt und die weiteren Zutaten vorbereitet. Ganz wichtig ist auch der Blick in den Kühlschrank. Wie sieht es aus bei den Getränken?



## SCHWEIZER PSALM – ZUM MITSINGEN!

Trittst im Morgenrot daher,  
Seh' ich dich im Strahlenmeer,  
Dich, du Hoherhabener, Herrlicher!  
Wenn der Alpenfirn sich rötet,  
Betet, freie Schweizer, betet!  
Eure fromme Seele ahnt  
Eure fromme Seele ahnt  
Gott im hehren Vaterland,  
Gott, den Herrn, im hehren  
Vaterland.

## Die 1. Halbzeit

Das Spiel läuft, die Chips-Vorräte nehmen rasch ab. Ein aufmerksamer Gastgeber und Grillchef hat immer auch ein Auge für den freien Moment, an dem er Nachschub holen kann.

### Die Pause

Während der eine Teil der Zuschauer über Offside oder eben nicht diskutiert, kümmert sich der Grillchef ums Einheizen: Er feuert seinen neuen Holzkohlegrill von Napoleon an. Stolze 57 cm

Durchmesser hat der prozellanbeschichtete, klapp- und höhenverstellbare Rost des PRO22K-LEG-Grills. Hier haben 23 Burger auf einmal Platz! Das reicht für zwei Teams und den Schiedsrichter.

### Die 2. und die 3. Halbzeit

Die einen rennen an, die anderen verteidigen nur noch. Die Stimmung steigt, der Hunger wird grösser. Und nach dem Schlusspfiff schlägt die Stunde des Grillchefs. Patty für Patty

kommt vom Grill, die Brötchen werden mit Saucen und weiteren Zutaten belegt, mit Fleur des Alpes gewürzt – und zufrieden feiert man den Sieg der einen oder nimmt halt hin, dass es wieder nicht ganz gereicht hat. Unabhängig davon war das Private Viewing ein weiteres Mal ein voller Erfolg! Und die dritte Halbzeit wird noch lange in die Nacht dauern.



## START FREI FÜR MEX OHNE KLECKS

### TORTILLA POCKETS MIT GRILL-POULET

#### Zutaten:

- 1 Packung Old El Paso™ Tortilla Pockets™
- 1 Tüte Old El Paso™ Würzmischung für Fajitas
- Old El Paso™ Taco Salsa Mild
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 500 g Poulet fein geschnitten
- 1 rote Peperoni fein geschnitten
- 1 grüne Peperoni fein geschnitten
- 1 rote Zwiebel geschnitten
- 100 g Reibkäse
- 1/2 Eisbergsalat gezupft
- 2 Avocados geschnitten
- 100 g Cherry Tomaten geviertelt



#### Zubereitung:

- 1 Poulet in feine Streifen schneiden und mit der Würzmischung und dem Öl vermischen. Anschliessend in einer Grillschale bei mittlerer Hitze zusammen mit Peperoni und Zwiebeln grillieren, bis es gut durchgegart ist.
- 2 Die Pockets kurz auf dem Grill erwärmen.
- 3 Zu den warmen Pockets die Poulet-Peperoni-Mischung, den Käse, den Salat, die Avocado, die Tomaten und die Salsa in separaten Schüsseln servieren – nun kann jeder nach Belieben seine Pockets füllen.

Weitere Rezepte unter: [www.oldelpaso.ch](http://www.oldelpaso.ch) |  | 

# 470 LÄNDERSPIELE AM GRILL

## PASCAL ZUBERBÜHLER

50 Jahre alt, Goalie, 51 Länderspiele

«Es hört sich womöglich langweilig an, aber eine Mega-Olma-Bratwurst vom Grill ist halt schon sensationell gut! Ansonsten bin ich offen für Neues, wenn ich grilliere. Weitere Favoriten neben der Bratwurst habe ich nicht.»



## STÉPHANE GRICHTING

50 Jahre alt, Verteidiger, 45 Länderspiele/1 Tor

«Meine Vorlieben am Grill liegen eindeutig beim Fleisch. Meine Favoriten sind insbesondere ein Lammfilet oder ein klassisches «Entrecôte de Boeuf»; am liebsten saignant oder à point.»



## ALEX FREI

41 Jahre alt, Stürmer, 84 Länderspiele/42 Tore

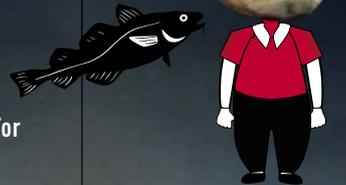
«Ich mag Gemüse vom Grill; etwa Zucchini in Scheiben mit Olivenöl und Kräutern. Oder Fenchel in der Folie; schmeckt ebenfalls toll. Und beim Fleisch darf es deftig sein: Schweinshalssteaks mit selbstgemachter Marinade...»



## XHERDAN SHAQIRI

29 Jahre alt, Mittelfeldspieler, 88 Länderspiele/23 Tore

«Der wahre Grillmeister ist mein Bruder Arianit! Ich mag grilliertes Essen sehr; vor allem auch Fisch. In einem Restaurant in Manchester lernte ich «black cod» (schwarzen Kabeljau) vom Grill kennen – das schmeckt grossartig. Ich koche selber auch ziemlich gut, aber wenn es um Fleisch geht, ist meine Mutter spitze!»



## VALON BEHRAMI

36 Jahre alt, Mittelfeldspieler, 80 Länderspiele/2 Tore

«Ich mag grilliertes Fleisch sehr. Wenn ich an ein schönes grilliertes Stück vom Rind denke, dann kriege ich Hunger – aber ehrlich gesagt: Ich lasse grillieren...»



## TRANQUILLO BARNETTA

41 Jahre alt, Mittelfeldspieler,  
75 Länderspiele/10 Tore

«Auch ich gehöre zu den vielen Menschen in der Schweiz, die gerne Grilliertes essen. Gemüse vom Grill mag ich sehr, nicht nur, weil es gesund ist. Als Ostschweizer habe ich aber natürlich noch einen anderen Favoriten – die St. Galler Bratwurst. Und das bitte ohne Senf!»



## PIERLUIGI TAMI

59 Jahre alt, Direktor der Schweizer Nationalteams

«Ich liebe das Grillieren, auch wenn ich darin nicht perfekt bin. Am liebsten mache ich Costine di maiale (Schweinsbrustspitzen), dazu gibts Kartoffelsalat, Bohnen, einen guten Rotwein oder ein Bier. Das alles am besten im Sommer im Verzascatal mit der Familie oder Freunden.»



## CHRISTOPH SPYCHER

43 Jahre alt, Verteidiger, 47 Länderspiele

«Ich war nicht unbedingt ein Schönwetterfussballer, dafür bin ich ein Schönwettergrillleur – im Sommer stehe ich sehr gerne mit der Grillzange an der Feuerschale. Am liebsten habe ich ein Entrecôte mit Kräuterbutter, Peperoni vom Grill und dazu verschiedene Salate.»



**ECHTE ZUTATEN.  
ECHT KNUSPRIG.  
ECHTER GESCHMACK.**



ERHÄLTLICH UNTER ANDEREM BEI COOP & COOP PRONTO.  
ERFAHRE MEHR AUF UNSERER WEBSITE: [WWW.EATREAL.CH](http://WWW.EATREAL.CH)



# TORE SIND DAS SALZ AUF DEM GRILL



**Hawk Eye:** Drin oder nicht drin? Die Schiedsrichter dürfen an der EURO wiederum auf die Hilfe der Hawk Eye-Torlinientechnik setzen. Ist der Ball hinter der Linie, wird das dem Spielleiter mit einem Signalton auf der Uhr angezeigt. Verbunden sind die Unparteiischen über ein funkbasiertes Kommunikationssystem.

**Rib Eye:** Der Grillchef hat ebenfalls die Möglichkeit, mit seinem Rib Eye-Steak auf dem Grill verbunden zu sein – dies mithilfe eines Kerntemperaturmessers, der ihm jederzeit durchgibt, ob das Fleisch auf dem Rost die «Garlinie» überschritten hat. Aber wie ein guter Ref beherrscht auch der Grillchef den Grill von blossen Auge.



**Rabona:** Am Fussball lieben wir das Spektakel – wie zum Beispiel ein «Rabona», eine Flanke oder ein Schuss, bei dem das Schussbein hinter dem Standbein hindurch den Ball zur Mitte oder eben ins Tor schießt. Der erste Spieler in Europa, der durch einen Rabona auffiel, war 1976 der Italiener Giovanni Roccotelli von Ascoli Calcio.



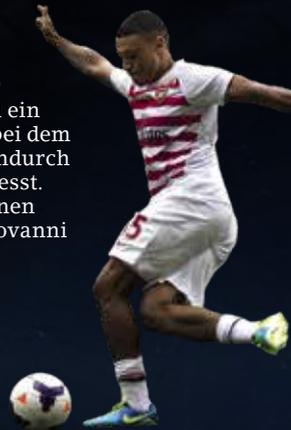
**Aroma:** Am Grillierten lieben wir den einzigartigen Geschmack – das Aroma von Fleisch, Poulet, Gemüse, das vom Feuer kommt. Die Röstaromen lösen beim Einatmen sensorisch gesehen eine Reaktion im Körper aus: Das Wasser läuft im Mund zusammen, und wir bekommen grösstmöglichen Hunger.



**Strafraum:** Heiss zu und her geht es im Fussball vor allem im Strafraum! Hier fallen die meisten Tore, hier ergeben sich die grössten Aufreger für Spieler, Trainer und Zuschauer. Ein Spiel, das nur im Mittelfeld stattfindet, hat auf die Fans den Reiz von lauwarmem Wasser. Wie auf Knopfdruck «heiss» wird ein Spiel durch ein frühes Tor.



**Sizzle Zone:** Heiss zu und her geht es auf dem Grill dank moderner Technologie vor allem in der Sizzle Zone, wie bei den Napoleon Grills die Zone heisst, bei der ein Keramik-Infrarotbrenner spielend Temperaturen von bis zu 800 °C erreicht. Der Effekt auf Steaks ist überragend; innerhalb weniger Sekunden entsteht eine Kruste, ohne dass das Fleisch durchgegart wird.





**Rückwärts spielen:** Der sichere Weg zum Unmut der Fans ist es, den Ball konsequent rückwärts zu spielen. Es gibt Spiele, die so unattraktiv waren, dass sie in die Geschichte eingehen. Zum Beispiel Deutschland–Österreich 1982, die «WM-Schande von Gijon», als das frühe 1:0 für Deutschland beiden Teams zum Weiterkommen reichte und eine Stunde lang nur noch rückwärts gespielt wurde.



**Rückwärts grillieren:** Der sichere Weg zum geglückten Braten oder heissen Steak ist, dieses «rückwärts» zuzubereiten. Bei dieser Methode wird das Fleisch roh in den Backofen gelegt und bis auf wenige Grad Celsius erwärmt, bevor es dann auf dem heissen Grill fertiggebraten wird. So entstehen perfekt gegart noch Röstaromen, Grillstreifen und die Hitze.



**Grillzubehör:** Das Grill-Geschäft boomt in der Schweiz. Die Menschen investieren in ihre Aussenküchen – und nicht zu vergessen ist dabei das Zubehör, mit dem ein guter Verkäufer mittlerweile 30 Prozent seines Grill-Umsatzes macht. Zubehör, das mittlerweile weit über Zange und Bürste hinausgeht. Bluetooth-Thermometer, Pizzasteine, Burgerpressen sind längst Standard.



**Fanzubehör:** Das Geschäft mit dem Fanzubehör hat schon bessere Zeiten erlebt in der Schweiz. Können die Fans nicht ins Stadion, werden oft auch weniger Trikots und weitere Fan-Utensilien verkauft.



**Pfeffer:** Es ist ein gutes Zeichen, wenn in einem Fussballspiel «Pfeffer» drin ist. Dann ist für Tore und Action gesorgt, und die Zuschauer kommen voll auf ihre Kosten. Ja, auch im Fussball gehört eine feurige Note zur Attraktivität – ob im Wembley oder auf einem Bolzplatz. Ein Spiel ohne Pfeffer kann man sich ebenfalls leicht vorstellen...



**Salz**  
Damit grilliertes Fleisch, Poulet oder Gemüse richtig gut wird, braucht es Salz – entweder als Teil der Marinade vor oder als aromatisches Finishing nach dem Grillieren. Die Gäste kommen dann auf ihre Kosten, wenn das Menü perfekt abgeschmeckt ist. Grilladen ohne Salz sind wie Fussballspiele ohne Pfeffer.



# NACH DEM GRILL IST VOR DEM GRILL

## DIE GRUPPEN DER GRILL-EURO 2021

### GRUPPE A

-  Italien
-  Schweiz
-  Türkei
-  Wales

### GRUPPE C

-  Österreich
-  Kroatien
-  Ukraine
-  Nordmazedonien

### GRUPPE E

-  Polen
-  Spanien
-  Schweden
-  Slowakei

### GRUPPE B

-  Belgien
-  Dänemark
-  Finnland
-  Russland

### GRUPPE D

-  Kroatien
-  Tschechien
-  England
-  Schottland

### GRUPPE F

-  Frankreich
-  Deutschland
-  Portugal
-  Ungarn

## Spielplan Gruppenphase (alle Zeiten MEZ)

Fr, 11.6.	21:00	Türkei-Italien	Rom	:
Sa, 12.6.	15:00	Wales-Schweiz	Baku	:
Sa, 12.6.	18:00	Dänemark-Finnland	Kopenhagen	:
Sa, 12.6.	21:00	Belgien-Russland	St. Petersburg	:
So, 13.6.	15:00	England-Kroatien	London	:
So, 13.6.	18:00	Österreich-Nordmazedonien	Bukarest	:
So, 13.6.	21:00	Niederlande-Ukraine	Amsterdam	:
Mo, 14.6.	15:00	Schottland-Tschechien	Glasgow	:
Mo, 14.6.	18:00	Polen-Slowakei	St. Petersburg	:
Mo, 14.6.	21:00	Spanien-Schweden	Sevilla	:
Di, 15.6.	18:00	Ungarn-Portugal	Budapest	:
Di, 15.6.	21:00	Frankreich-Deutschland	München	:
Mi, 16.6.	15:00	Finnland-Russland	St. Petersburg	:
Mi, 16.6.	18:00	Türkei-Wales	Baku	:
Mi, 16.6.	21:00	Italien-Schweiz	Rom	:
Do, 17.6.	15:00	Ukraine-Nordmazedonien	Bukarest	:
Do, 17.6.	18:00	Dänemark-Belgien	Kopenhagen	:
Do, 17.6.	21:00	Niederlande-Österreich	Amsterdam	:
Fr, 18.6.	15:00	Schweden-Slowakei	St. Petersburg	:
Fr, 18.6.	18:00	Kroatien-Tschechien	Glasgow	:
Fr, 18.6.	21:00	England-Schottland	London	:
Sa, 19.6.	15:00	Ungarn-Frankreich	Budapest	:
Sa, 19.6.	18:00	Portugal-Deutschland	München	:
Sa, 19.6.	21:00	Spanien-Polen	Sevilla	:
So, 20.6.	18:00	Italien-Wales	Rom	:
So, 20.6.	18:00	Schweiz-Türkei	Baku	:
Mo, 21.6.	18:00	Nordmazedonien-Niederlande	Amsterdam	:
Mo, 21.6.	18:00	Ukraine-Österreich	Bukarest	:
Mo, 21.6.	21:00	Russland-Dänemark	Kopenhagen	:

Mo, 21.6. 21:00	Finnland-Belgien	St. Petersburg	...
Di, 22.6. 21:00	Tschechien-England	London	...
Di, 22.6. 21:00	Kroatien-Schottland	Glasgow	...
Mi, 23.6. 18:00	Slowakei-Spanien	Sevilla	...
Mi, 23.6. 18:00	Schweden-Polen	St. Petersburg	...
Mi, 23.6. 21:00	Deutschland-Ungarn	München	...
Mi, 23.6. 21:00	Portugal-Frankreich	Budapest	...

### Achtelfinals

Sa, 26.6. 18:00	2A-2B	Amsterdam	...
Sa, 26.6. 21:00	1A-2C	London	...
So, 27.6. 18:00	1C-3D/E/F	Budapest	...
So, 27.6. 21:00	1B-3A/D/E/F	Sevilla	...
Mo, 28.6. 18:00	2D-2E	Kopenhagen	...
Mo, 28.6. 21:00	1F-3A/B/C	Bukarest	...
Di, 29.6. 18:00	1D-2F	London	...
Di, 29.6. 21:00	1E-3A/B/C/D	Glasgow	...

### Viertelfinals

Fr, 2.7. 18:00	Sieger AF Bukarest- Sieger AF Kopenhagen	St. Petersburg	...
Fr, 2.7. 21:00	Sieger AF Sevilla- Sieger AF London 1	München	...
Sa, 3.7. 18:00	Sieger AF Budapest- Sieger AF Amsterdam	Baku	...
Sa, 3.7. 21:00	Sieger AF Glasgow- Sieger AF London 2	Rom	...

### Halbfinals

Di, 6.7. 21:00	Sieger VF 2-Sieger VF 1	London	...
Mi, 7.7. 21:00	Sieger VF 4-Sieger VF 3	London	...

### Final

So, 11.7. 21:00	Sieger HF 1-Sieger HF 2	London	...
-----------------	-------------------------	--------	-----

# Fleur des Alpes, das Gourmet-Salz für Ihr Barbecue!

**SEL +  
DES  
ALPES**





# TSCH TSCH

Offizielle Partner:



[coop.ch/tschtsch](http://coop.ch/tschtsch)

**coop**

Für mich und dich.