GOGREEN
Der CO2-neutrale Druck mit der Deutschen Post



# FASZINATION SPEED

*motorsport.lifestyle.magazin*

AUSGABE 2 | 2013

# Exportschlager

**Der Tourenwagensport „made in Germany" erobert ab nächstem Jahr die USA und Japan. FASZINATION SPEED verrät, was die DTM-Fans erwartet.** —12—

**IN BESTER GESELLSCHAFT**

Die Speed Academy wird zehn Jahre alt. Wer 2013 außerdem noch so alles Jubiläum feiert.
—8—

**SPRENGSTOFF IM TANK**

Raketenautos werden einzig und allein entwickelt, um Speed-Rekorde zu brechen.
—28—

**ALOHA IM ATLANTIK**

FASZINATION SPEED macht mal wieder eine Riesen-Welle: Alles übers Big-Wave-Surfen.
—38—

# KRAFTSTOFF FÜR DEN KÖRPER

GAS GEBEN AM HERD

**Der Weg zum WM-Titel 2014 führt für Deutschlands Kicker durch die Küche von Holger Stromberg. Damit sie in Brasilien richtig Gas geben können, will der Koch unserer Nationalelf dort wie immer die Ideallinie zwischen gehaltvoller und leichter Kost halten. Eine Grundregel dabei: Der Genuss bleibt nie auf der Strecke.**

Seit 2007 steht der agile 41-jährige Münsteraner Sternekoch, Catering-Unternehmer und Betreiber einer Currywurstbuden-Kette auch für den DFB-Kader hinter dem Herd. Dementsprechend hat der ehemalige „junge Wilde" ein gewichtiges Wort darüber mitzureden, was die Spieler in den Magen bekommen, bevor es auf dem Fußballplatz ums Ganze geht. Nach dem besten Rezept für gute Ernährung im Allgemeinen gefragt, kommt Stromberg auf Anhieb ein Bild aus dem Motorsport in den Sinn: Man soll stets im richtigen Moment Gas geben und wieder herunterbremsen, sagt er – will heißen: die individuell perfekte Mischung aus Energiespendern und Lieferanten von Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen finden. „Wer fünf Minuten am Tag seinem Speiseplan widmet, kann gesund schlemmen und holt sich Power für alle Lebenslagen." Hervorragend sei Essen immer dann, wenn es Genuss ohne Reue biete. Und welche kulinarische Taktik wird er für die WM wählen? „In Südamerika kommt viel Landestypisches auf den Tisch: erfrischende Suppen, gegrillter Fisch, Gemüse und Rohkost. Ich gehe einfach auf den Markt und lasse mich inspirieren."