

MESSEN & EVENTS

Spanische Gastronomie hautnah erlebt



Mitte November fand die Spain Fusion erstmals im Rahmen der beiden Finals von 'Koch des Jahres' und 'Pâtissier des Jahres' in Bonn statt / Fotos: Spain Fusion

Das Gastronomiesymposium Spain Fusion, ausgerichtet von Vocento Gastronomía und den Meistern hinter der Madrid Fusión, feierte Mitte November Deutschlandpremiere im Kameha Grand in Bonn. Eingebettet in das Finale von Koch des Jahres und Pâtissier des Jahres begeisterte das Veranstaltungsformat über tausend Fachbesucher vor Ort. Spain Fusion präsentierte die kulinarische Vielfalt Spaniens, mit dem Ziel, das Image spanischer Lebensmittelprodukte und der Gastronomie in Deutschland zu stärken. Das Veranstaltungsformat setzte nicht nur auf Produktpräsentation, sondern betonte auch Interaktion und Erlebnis durch Masterclasses und Fachvorträge von Sterneköchen und Experten. Höhepunkte waren unter anderem die Show mit Oriol Castro über 'Kreativität und mediterrane Essenz', der Rundgang durch das spanische Produkt mit Spitzenkoch Nacho Manzano sowie die Vorstellung des spanischen Mutter-Tochter-Duos Fina Puigdevall und Martina Puigvert in ihrer Show 'Die lebendige Natur, die die Landschaftsküche inspiriert'. Zusätzlich zu den Masterclasses ermöglichten Vorträge und Präsentationen einen Einblick in spanische Produkte. In Zusammenarbeit mit bedeutenden spanischen Importeuren in Deutschland, wie Andupez sowie mit Feinkosthändlern und spanischen Produzenten wie beispielsweise Palacios & Palacios aus Berlin oder Trufas Alonso aus Spanien wurden knapp 100 spanische Premiumprodukte vorgestellt, darunter verschiedene Käse, Trüffel, Kaviar, Cavas und Weine, Jamón Ibérico, Chorizo, Essige aus Jerez, Olivenöle sowie Fischkonserven.

Das Fachpublikum zeigte sich begeistert von dem neuen Veranstaltungsformat. Die

Gelegenheit, direkt mit Experten und Sterneköchen in Kontakt zu treten, verlieh der Spain Fusion eine besondere Atmosphäre. Dieser direkte Austausch hätte nicht nur ein tieferes Verständnis für die Produkte ermöglicht, sondern auch eine gemeinsame Begeisterung für die Vielfalt und Qualität der spanischen Küche zum Ausdruck gebracht.

Veranstalter zufrieden

Manuel Ledesma, Leiter des Wirtschafts- und Handelsbüros Spaniens in Düsseldorf, zeigte sich sehr zufrieden über die Kooperation mit Vocento und den Erfolg der Veranstaltung: "Spain Fusion ist nicht bloß ein kulinarisches Symposium, sondern ein bahnbrechender wirtschaftlicher Meilenstein. Wir sind überaus zufrieden mit dem herausragenden Erfolg der ersten Veranstaltung in Deutschland. Die 'Spain Fusion' hat eindrucksvoll demonstriert, dass dieses Format genau der richtige Weg ist, um die Präsenz und Wertschätzung für spanische Produkte und die Vielfalt der Kulinarik in Deutschland nachhaltig zu stärken."

Benjamín Lana, Generaldirektor der Gastronomieabteilung von Vocento: "Das Event in Bonn hat den Geist des Spain Fusion-Programms wirklich gut widerspiegelt. Es geht darum, die besten spanischen Produkte gemeinsam und in ihrem Kontext zu präsentieren, als Teil einer gemeinsamen kulinarischen Realität. In Deutschland wurde dieser Kongress mit großem Interesse aufgenommen. Hier kann man nicht nur die spanische Küche probieren, sondern auch entdecken und darüber lernen – und das alles in einem authentischen Erlebnis der spanischen Gastronomie. Wir sind sehr zufrieden mit dieser ersten Erfahrung in Deutschland, und es wird definitiv nicht die letzte sein."

Nächste Spain Fusion 2024 in München

Derzeit ist geplant, dass das Veranstaltungsformat Spain Fusion in weitere deutsche Bundesländer expandiert, um die spanischen Lebensmittelprodukte und Kulinarik in Deutschland weiter zu fördern und sich als Säule für die regionale spanische zu etablieren. Die nächste Ausgabe der Spain Fusion soll 2024 in München stattfinden.