

MESSEN & EVENTS

Zum ersten Mal in Deutschland



Vorträge, Verkostungen, Kochvorführungen prägen die Veranstaltungen der Spain Fusion, so zum Beispiel in Dallas im Mai 2023. Nun kommt das Format auch nach Deutschland / Foto: Spain Fusion

Die ICEX Spanien Export und Investitionen / Foods and Wines nimmt erstmals an der Spain Fusion Deutschland am 13. und 14. November teil. Vocento Gastronomía, die Organisatoren von Madrid Fusión, einem der einflussreichsten Gastronomiekongresse der Welt, werden ein Fachsymposium mit Meisterkursen von Köchen, Expertengesprächen und Produktpräsentationen durchführen. Die Veranstaltung wird im Rahmen der Veranstaltungen Koch des Jahres und Pâtissier des Jahres im Kameha Grand in Bonn stattfinden. Der Eintritt ist für Fachleute der Branche kostenlos.

Dabei bietet die Spain Fusion ein völlig neuartiges Veranstaltungsformat, dessen Fokus neben der Produktpräsentation vor allem auf der Interaktion und dem Erleben der spanischen Produkte durch Demonstrationen und Masterclasses liegt. Das Ziel der Veranstaltung ist es, das Image der spanischen Lebensmittelprodukte und der spanischen Gastronomie in Deutschland zu fördern und ihre Präsenz zu stärken. In Zukunft beabsichtigt Spain Fusion, sich in anderen deutschen Bundesländern als wichtiger Bestandteil der regionalen spanischen Gastronomie zu etablieren.

„Die Spain Fusion ist nicht nur ein kulinarisches Symposium, sondern auch ein wirtschaftlicher Meilenstein. Unser Ziel ist es, die kulinarische Vielfalt Spaniens zu präsentieren und gleichzeitig die Präsenz spanischer Produkte auf dem deutschen Markt zu stärken sowie die bilateralen Handelsbeziehungen zu fördern. In der Vielfalt unserer Produkte liegt die Essenz Spaniens, und wir sind stolz darauf, sie mit wichtigen Akteuren der deutschen Kulinarik und Gastronomie zu teilen“, sagt Manuel Ledesma, Leiter des

Wirtschafts- und Handelsbüros Spaniens in Düsseldorf.

Von den Schöpfern der Madrid Fusion

Das Projekt Spain Fusion ist eine Initiative von Vocento Gastronomía, den Organisatoren von Madrid Fusion, einem der bedeutendsten gastronomischen Kongresse der Welt.

Das Madrid Fusion-Symposium hat sich durch seine konsequente Innovation und Kreativität in der gastronomischen Welt einen Namen gemacht und stetig die Grenzen der kulinarischen Kunst neu definiert. Wir freuen uns sehr mit der "Spain Fusion" dieses einzigartige Format erstmals nach Deutschland zu bringen, so Benjamin Lana, Geschäftsführer von Vocento Gastronomía.

Spannendes Programm mit internationalen Spitzenköchen und Experten

Auf das Fachpublikum wartet am 13. und 14. November im Kameha Grand in Bonn jeweils von 12 bis 18 Uhr eine praxisnahe Lernplattform und eine inspirierende Ausstellung, bei der sie spanische kulinarische Köstlichkeiten und erlesene Weine bei Seminaren, Verkostungen und Präsentationen entdecken können.

Es ist eine einmalige Gelegenheit in die Welt der Fachimporteure für spanische Gourmetprodukte und Weine einzutauchen und sich von der Vielfalt und dem Geschmack Spaniens begeistern zu lassen. Auf der Ausstellerfläche werden über 40 spanische Produkte präsentiert ? ob es der geschätzte Iberische Schinken, erlesener Wein und Cava, köstliche Konservenprodukte oder der exquisite Käse und das extra native Olivenöl ist ? hier steht die Essenz Spaniens im Rampenlicht.

In exklusiven Masterclasses werden renommierte Spitzenköche verschiedene Zubereitungs- und Verarbeitungstechniken enthüllen, die die Sinne der Gäste verzaubern werden, darunter: Andreas Krolik, Lafleur**, Deutschland

Oriol Castro, disfrutar**, Spanien

Fina Puigdevall & Martina Puigvert Puigdevall, Les Cols**, Spanien

Nacho Manzano, Casa Marcial**, Spanien

Juanlu Fernández, Lú Cocina y Alma*, Spanien

Weitere Experten, die das Event begleiten, sind Andreas Kubach und Fernando Mora, die Meister des Weins; Yvonne Heistermann, die in die Geheimnisse des Sherry-Essigs einführt; Kerstin Barduhn als Expertin für natives Olivenöl; und Marta Palacios, Inhaberin eines der besten Fachgeschäfte für spanischen Käse in Berlin, die von einem Idiazábal-Käsehersteller begleitet wird.

Das Event richtet sich an Importeure, Distributoren, Feinkosthändler, Köche, lokale Gastronomie-Unternehmer und andere Branchenprofis. Der Eintritt zu Spain Fusion ist für Fachbesucher kostenlos.

käuflich erwerben.