JAMONES IBÉRICOS de España
EMBAJADORES
DE EUROPA
EN EL MUNDO

Pressemitteilung

Jamones Ibéricos aus Spanien setzt auf die Ausbildung als eine der Grundlagen des internationalen Wachstums

- **Mit Unterstützung der EU organisiert der Branchenverband der Produzenten des Jamón Ibérico (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico, ASICI) eine Reihe von Ausbildungskursen an renommierten europäischen Hotelfachschulen mit dem Ziel, die Kultur des Jamón Ibérico auf den internationalen Märkten zu etablieren und renommierte Trendsetter zu gewinnen**
- **Die jüngste Schulung, die am 17. und 18. Januar an der Escuela de Hostelería Hofmann in Barcelona stattfand, ergänzt jene, die bereits Anfang Januar an der Brillat-Savarin-Schule in Berlin und an der École Hôtelière de Paris Jean Drouant abgehalten wurden**
- **Aus jeder dieser Schulen werden drei Kandidaten für die Teilnahme am internationalen Finale des Schneidens von Jamón Ibérico ausgewählt, das im kommenden März in Paris stattfinden wird und aus dem nur einer als bester Jamón-Ibérico-Schneider hervorgehen wird**

Madrid, Januar 2023.- Der Branchenverband der Produzenten des Jamón Ibérico, **Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)**, setzt sich **zusammen mit der EU** und durch die Kampagne **„Jamones Ibéricos aus Spanien, die Botschafter Europas in der Welt“** für die Ausbildung als eine der Grundlagen für die Expansion der Branche auf den internationalen Märkten ein. Zu diesem Zweck wurde diverse Schulungen in Städten wie Berlin, Paris und Barcelona abgehalten, um die Qualität des Jamón Ibérico hervorzuheben, die Kenntnisse seiner einzigartigen und unverwechselbaren Eigenschaften zu verbessern und die Figur des professionellen Schinkenschneiders als einer der besten Trendsetter von Ibérico-Produkten zu stärken.

Die erste Reihe dieser Schulungen fand am 4. und 5. Januar an der renommierten **OSZ Gastgewerbe Brillat-Savarin-Schule in Berlin statt, der größten Schule Deutschlands dieser Art mit rund 4.000 Schülern.** Jürgen Dietrich, Direktor der Schule, und Torsten Habermann, deutscher Schnittmeister, waren dafür verantwortlich, den 45 Teilnehmern die einzigartigen und unverwechselbaren Eigenschaften des Produkts nahezubringen. „Der Jamón Ibérico ist zu einem wahren Aushängeschild der spanischen Kultur geworden und wir halten Schulungen für überaus notwendig, damit zukünftige Köche und Profis alle seine Eigenschaften kennenlernen und auf der ganzen Welt verbreiten können“, so Torsten Habermann.

Die zweite Schulung fand am 9. und 10. Januar in Paris an der exklusiven **École Hôtelière de Paris Jean Drouant** statt, einer historischen Schule, die 1934 gegründet wurde und eine der wichtigsten in der Welt der Gastronomie darstellt. Die Veranstaltung für insgesamt 45 Teilnehmer wurde von Ludovic Robar, dem Direktor der Schule, eröffnet, während der französische Meisterkoch Sylvain Foucaud für den praktischen Teil verantwortlich war. Seiner Meinung nach „muss eine gastronomische Hochkultur wie die französische wissen, wie man das Beste aus einem der exklusivsten Produkte der europäischen Küche herausholt. Frankreich schätzt hochwertige Lebensmittel und der Jamón Ibérico gehört zweifellos dazu.“

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA
CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA
LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.
ENJOY IT'S FROM EUROPE

Und schließlich fand am 17. und 18. Januar die letzte der internationalen Schulungen an der renommierten **Escuela de Hostelería Hofmann in Barcelona** statt. Sie richtete sich an 32 Teilnehmer und fand in Anwesenheit des Schnittmeisters Roberto González Santalla statt, der erklärte, dass „der Jamón-Ibérico-Schneider als solcher früher nicht existierte, da es nur wenige wirkliche Spezialisten gab. Heute gibt es immer mehr Menschen, die sich ausschließlich mit Schinken beschäftigen, und das ist genau das, was wir mit Veranstaltungen wie dieser anstreben, um die Arbeit der Jamón-Ibérico-Schneider bekannter zu machen, damit sie sich durch ihren Beruf dieser Kunst und darüber hinaus auch der europäischen und spanischen Gastronomiekultur bewusst werden."

Die Escuela de Hostelería Hofmann positioniert sich seit ihren Anfängen als internationaler Maßstab, sowohl in der kulinarischen Ausbildung als auch in der Gastronomie unseres Landes – und nicht nur das, sie hat auch ein mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Restaurant und mehr als 20.000 ausgebildete Studenten, 50 Prozent davon international: ein Beispiel für den Erfolg und die Bedeutung dieser Ausbildungseinrichtung.

Die Bedeutung der Ausbildung für einen Sektor, der stetig wächst

Für den Ibérico-Sektor ist diese Art der Ausbildung sehr wichtig, da sie wesentlich zu seinem Wachstum und seiner internationalen Entwicklung beiträgt und somit ein unverzichtbares Mittel zur Verbreitung und Förderung der besonderen Qualitäten dieses einzigartigen Gourmetprodukts in Europa und weltweit darstellt. Erwähnenswert ist auch die Figur des Schnittmeisters, die auf allen Konferenzen sehr präsent war, da sie dazu beiträgt, die Bedeutung eines der Berufe zu vermitteln, die in den letzten Jahren am meisten Zuwachs verzeichnen konnten. Als einer der besten Trendsetter trägt die Figur des Schnittmeisters dazu bei, die Kultur des Jamón Ibérico auf der ganzen Welt zu verbreiten.

Wettbewerb um den Titel des besten Jamón-Ibérico-Schneiders der Welt

Neben der Demonstration der Arbeit des professionellen Schinkenschneiders und der Vermittlung der unverwechselbaren und einzigartigen Eigenschaften des Jamón Ibérico zielen diese Schulungsaktivitäten darauf ab, die besten Schinkenschneider in Europa und weltweit zu ermitteln. Zu diesem Zweck werden drei Teilnehmer aus den Schulungskursen der Hotelfachschulen ausgewählt, die am großen **internationalen Finale des Wettbewerbs der Jamón-Ibérico-Schneider** teilnehmen werden, das im März in der École Hôtelière de Paris Jean Drouant in Paris stattfinden wird.

Das Hauptziel dieser zweiten Ausgabe des internationalen Schinkenschneiderwettbewerbs, der vom Branchenverband der Produzenten des Jamón Ibérico (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico, ASICI) organisiert wird, besteht einerseits darin, das Netzwerk der internationalen Jamón-Ibérico-Schneider weiter auszubauen und andererseits angesehene Trendsetter hervorzubringen, die die Kultur des Jamón Ibérico auf der ganzen Welt verbreiten.

Über ASICI

ASICI, der Branchenverband der Produzenten des Jamón Ibérico, ist eine gemeinnützige berufsübergreifende Organisation der Nahrungsmittel- und Landwirtschaftsindustrie (Organización Interprofesional Agroalimentaria, OIA), in der mehr als 95 % der Organisationen der Produktion (Viehzüchter) und mehr als 95 % der Verarbeiter (Industrie) der Ibérico-Schweine paritätisch vertreten sind. Er wurde 1992 gegründet und 1999 vom

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA
CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA
LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.
ENJOY IT'S FROM EUROPE

Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung als berufsübergreifende Organisation für den Sektor Iberico-Schweine anerkannt.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA

CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.

ENJOY IT'S FROM EUROPE