JAMONES IBÉRICOS de España
EMBAJADORES
DE EUROPA
EN EL MUNDO

Renommierte deutsche Chefköche auf den Spuren des Jamón Ibérico in Spanien

- **Begleitet vom Botschafter des Jamón Ibérico in Deutschland, Christian Sturm-Willms, konnten sich ausgewählte deutsche Chefköche vor Ort vom Herstellungsprozess des Jamón Ibérico, dem einzigartigen Ökosystem der Dehesa und dem einhergehenden Lebensstil überzeugen**
- **Masterclasses zum Schneiden des Jamón Ibérico, Verköstigungen und ein spezielles Kulturprogramm ließen die Delegation in die Welt des Jamón eintauchen und ihren „Ibérico-Sinn“ wecken**
- **Höhepunkt der Reise: Ein Wettbewerb der 18 mitgereisten Chefköche aus vier Ländern in bester „MasterChef“-Manier, um ein Fusions-Gericht der verschiedenen kulinarischen Kulturen rund um den Jamón Ibérico zu kreieren**

Madrid, 11. März 2024.- Die Bedeutung der Gastronomie liegt darin, dass sie nicht nur eines der wichtigsten physiologischen Bedürfnisse des Menschen abdeckt, sondern auch etwas über die Kultur eines jeden Landes verrät. So versorgt uns die Gastronomie neben köstlichen Aromen und einzigartigen Gerichten indirekt auch mit Informationen über Bräuche und Lebensweisen. In diesem Sinne ist der Jamón Ibérico Teil einer Lebensweise, die mit Menschen verbunden ist, für die das Produkt viel mehr ist als nur ein Lebensmittel, nämlich Qualität, Nachhaltigkeit, Geschmack, Genuss und vor allem, ebenso wie die Gastronomie, Kunst.

Wenn Jamón Ibérico auf die Gastronomie trifft, ist das Ergebnis eine sensorische Reise, die am Anfang dieses kostbaren Produktes und seiner Heimatlandschaft beginnt. Zu diesem Zweck hat der Branchenverband der Produzenten des Jamón Ibérico zusammen mit der EU durch die Kampagne **„Jamones Ibéricos aus Spanien, die Botschafter Europas in der Welt“** ein exklusives gastronomisches Erlebnis entwickelt, das die Verbreitung des Wissens über Jamón Ibérico fördert.

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

Aus diesem Anlass konnte eine Gruppe ausgewählter deutscher Chefköche – Marcel Foster, Marcel von Winckelmann, Christian Kamm und Jan-Philipp Zumkeller – unter der Leitung des Botschafters für Jamón Ibérico in Deutschland, dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Spitzenkoch **Christian Sturm-Willms**, zusammen mit anderen Köchen und Medien aus **Deutschland**, **Frankreich, Mexiko, China und Spanien** 4 Tage lang in die Ibérico-Welt eintauchen.

Mario Sandoval (2 Michelin-Sterne), als Vertreter Spaniens, **Amandine Chaignot** (Chefköchin des renommierten Restaurants Pouliche in Paris) aus Frankreich, der Mexikaner **Carlos Gaytán** (der erste Sternekoch Mexikos) und **Irven Ni** (Chef im Le Meurice, 3 Michelin-Sterne) aus China haben **Christian Sturm-Willms** auf dieser immersiven Reise begleitet, die in Madrid mit einer Begrüßung begann, bei der Vertreter des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischfang und Ernährung, der Präsident von ASICI, Raúl García, sowie Vertreter der Ibérico-Branche und der Medien anwesend waren. Dabei erklärte Raúl García: „Mit dieser Reise möchten wir Ihnen die Möglichkeit geben, Ihren Ibérico-Sinn zu wecken und die Arbeit und Sorgfalt, die wir in die Herstellung von Jamón Ibérico stecken, mitzunehmen. Ein Produkt, das tief in unserem Land und seinen Menschen verwurzelt und Teil unserer Lebensweise ist“.

Jesús Pérez Aguilar, der Kommunikationsdirektor von ASICI, nahm die Gelegenheit zum Anlass, die Anstrengungen hervorzuheben, die der Sektor in den letzten Jahren unternommen hat, um internationale Werbekampagnen in strategisch wichtigen Märkten für Jamón Ibérico zu fördern. „Mit dieser Kampagne konnten wir mehr als 1,5 Milliarden Verbraucher erreichen und die tägliche Arbeit der Landwirte und Unternehmen aufwerten, die jeden Morgen aufstehen, um den wahrscheinlich besten Schinken der Welt zu produzieren – den Jamón Ibérico“.

So begannen vier abwechslungsreiche Tage, deren roter Faden der Jamón Ibérico wurde. Von Córdoba über das Pedroches-Tal bis Sevilla, wo als krönender Abschluss ein Wettbewerb ganz im „MasterChef“-Stil stattfand, der die 18 teilnehmenden Köchen vor eine ganz besondere Herausforderung stellte: Sie sollten ihrer Phantasie freien Lauf lassen, um das originellste und köstlichste Rezept zu kreieren, bei dem der Jamón Ibérico eine der Hauptzutaten ist.

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

Sinnliche Verkostungen und Einblicke in den Produktionsprozess

Ziel dieser Tour war es, zu den Ursprüngen des Jamón Ibérico zu reisen, um zu erfahren und zu verstehen, wie er zu einem weltweit anerkannten und geschätzten Gourmetprodukt geworden ist. Die Gruppe aus internationalen Köchen und Medienvertretern ist in die Produktionsgebiete des Ibérico gereist und hat sich dort mit den unterschiedlichen Aspekten beschäftigt, die dieses Lebensmittel ausmachen, wie dessen traditioneller und natürlicher Herstellungsprozess und das Ökosystem, in dem es produziert wird und von allen anderen ähnlichen Produkt unterscheidet.

Im Rahmen dieser Reise, die mit der Montanera-Periode zusammenfiel (der letzten Phase der Eichelmast-Aufzucht von Ibérico-Schweinen), konnten die Fachleute die Natur des Jamón Ibérico kennenlernen und einen näheren Blick auf den Kosmos dieses Produktes werfen. Dazu besichtigten sie die Dehesa (beweidete Eichenhaine), die Trockenräume und die Naturkeller und wurden von renommierten Fachleuten durch sensorische, informative und erkenntnisreiche Aktivitäten geführt.

Das Pedroches-Tal war der Ort der Wahl, um den einflussreichen Köchen mehr über den Ursprung und eines der repräsentativsten Merkmale des Ibérico, die Dehesa, zu vermitteln. Die ältesten nachhaltigen Ökosysteme der Welt sind ein einzigartiger Lebensraum in von Entvölkerung bedrohten Regionen, womit zur Verringerung des CO_2-Fußabdrucks beigetragen wird. Die dortige Art der Bewirtschaftung des Viehbestands fördert die Regeneration des Bodens, bekämpft den Klimawandel und beugt Bränden vor. Die Delegation hatte auch die Gelegenheit, verschiedene Unternehmen und die natürlichen Trockenräume zu besichtigen, in denen das gastronomische Juwel ruht, bis es seinen optimalen Reifegrad erreicht.

„Wir freuen uns, dass wir diese einzigartige Reise mit so angesehenen Köchen teilen können, die sich für unsere Gastronomie begeistern. Wir halten es für entscheidend, das Wissen über den Jamón Ibérico zu verbreiten und zu zeigen, wie er hergestellt wird, von seinem Ursprung bis zum Tisch. Denn wir sprechen über ein Lebensmittel, das mit einem Herstellungsprozess, der von Generation zu Generation weitergegeben wird, tief im Land verwurzelt ist und Emotionen bei allen weckt, die an seiner Herstellung beteiligt sind, und die ihn kennenlernen möchten“, erklärte Raúl García, Präsident von ASICI.

Die erkenntnisreichen Tage wurden mit sensorischen Verkostungen von Jamón Ibérico unter der Leitung von Experten abgeschlossen. *„Der Jamón Ibérico ist zweifelsohne eine Erfahrung für alle Sinne, bei der die Sinnesrezeptoren – also Sehen, Tasten, Schmecken und Riechen – nacheinander stimuliert werden. Wenn es uns gelingt, alle unsere Sinne ganz langsam und auf angenehme Weise anzuregen, ist der Genuss garantiert“,* hebte Frau Dr. Rosa García Valverde hervor. Am Ende des Weges zur Wiege des Ibéricos standen Showcookings, Workshops und Masterclasses zum Schneiden von Jamón Ibérico.

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

„MasterChef"-Treffen 18 internationaler Köche in Sevilla

Nach 2 Tagen des Eintauchens in das Wesen des Jamón Ibérico und des Kennenlernens einiger der Aspekte, die ihn zu einem einzigartigen Produkt machen, war es an der Zeit, das Gelernte in die Praxis umzusetzen. Dies war der Startschuss einer einzigartigen Veranstaltung, bei der die 18 teilnehmenden Köche zusammenarbeiteten, um das originellste Rezept mit Jamón Ibérico als Hauptzutat zu kreieren. Christian Sturm-Willms erklärte sich *„höchst dankbar für dieses unvergleichliche Erlebnis. Es war inspirierend, mit Köchen aus der ganzen Welt zusammenzuarbeiten und die unendlichen Möglichkeiten zu entdecken, die der Jamón Ibérico in all den vertretenen gastronomischen Kulturen bietet."*

Für Mario Sandoval *„war es eine Ehre, meine Leidenschaft für den Jamón Ibérico mit so talentierten und engagierten Köchen zu teilen. Ich denke, es ist wichtig, das einzigartige sinnliche Erlebnis dieses Produktes zu vermitteln, das unsere Kultur repräsentiert und ein Gefühl der Zugehörigkeit weckt."*. Amandine Chaignot fand es *„unglaublich, an einer gastronomischen Reise auf diesem Niveau teilnehmen zu dürfen. Die Erfahrung war äußerst bereichernd. Die Arbeit, die hinter jedem Jamón Ibérico steckt, und die Sorgfalt all derer, die an der Herstellung dieses exzellenten Lebensmittels für uns mitwirken, sind außergewöhnlich. Da schätzt man dieses Produkt noch mehr"*.

Die Herausforderung war nicht einfach, denn es galt, eine anspruchsvolle Jury zu überzeugen, die sich aus Iñaki Echeveste, Direktor der Escuela Superior de Hostelería in Sevilla, Cinta Romero, Gastronomieexpertin und Besitzerin des renommierten Restaurants La Cochera del Abuelo, José Ignacio Castillo, Gastrokritiker und Professor für Wirtschaftsanalyse und politische Ökonomie an der Universität von Sevilla, und Juan Luis Fernández, Mitinhaber und Maître du Salon im Cañabota, einem viel gelobten Restaurant in Sevilla, zusammensetzte.

„Auster mit Tomaten-Jus, Jamón Ibérico und geräucherten Erbsen", „Ofengebäck aus Suadero-Confit in Ibérico-Fett, grünem Apfel-Kimchi, fermentiertem Bohnenpüree und schwarzem Knoblauch" oder „Chayote, Jamón Ibérico, Trüffel und geräucherte Chilis" waren einige der ebenso originellen wie exklusiven Schöpfungen der renommierten Chefköche. Die Rede ist von 5 Kulturen und 5 Arten, Jamón Ibérico zu interpretieren und zuzubereiten.

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

Diese Veranstaltung zeigte die Vielseitigkeit des Jamón Ibérico, einem Produkt, das sich an praktisch jede Art von Gastronomie in der ganzen Welt anpassen kann. „*Ich bin begeistert zu sehen, wie der Jamón Ibérico einen Platz in den Küchen der ganzen Welt erobert und nicht nur in Spanien und Europa, sondern auch in China zu einem Symbol für gastronomische Spitzenleistungen wird*“, befand Irven Ni.

Krönender Abschluss einer dreijährigen intensiven Förderung auf der ganzen Welt

Mit dieser Reise schließt der Branchenverband drei Jahre der Schulungen, sensorischen Demonstrationen, Showcookings, Events für Medien und Influencer sowie Öffentlichkeitsarbeit ab, in denen der Jamón Ibérico und dessen Kultur die Landesgrenzen überschritten und die Gaumen von Tausenden von Verbrauchern auf der ganzen Welt erobert hat.

Die Kampagne hat über 1.200 Veröffentlichungen in den Medien erzielt und somit mehr als 400 Millionen Menschen erreicht. In den sozialen Netzwerken wurden mehr als 24 Millionen Menschen erreicht und rund eine halbe Million Interaktionen und 12 Millionen Videoaufrufe generiert.

Mit Erfolg, wie man an der Entwicklung der Exporte dieses Produkts in die genannten Länder sehen kann. Alleine in den letzten fünf Jahren wurden die Exporte um 4,32 % in Deutschland, 12,09 % in Frankreich, 41,66 % in Mexiko und ganze 211,79 % in China gesteigert.

Über ASICI

ASICI, der berufsübergreifende Verband für Ibérico-Schweine, 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 Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung als berufsübergreifende Organisation für den Sektor Ibérico-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