

# spain | fusion

by [vocento.gastronomia](http://vocento.gastronomia)



**FWS** Foods and Wines  
from Spain

#alimentosdespaña

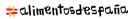


# AGENDA

BONN

Montag, 13. November 2023



FWS Foods and Wines from Spain 

**11:30 UHR ERÖFFNUNG DES VERKOSTUNGSBEREICHS**

**12:00 - 12:10 BEGRÜSSUNG**

ALFONSO FERNÁNDEZ, Gastronomie Experte (Spanien)

BENJAMÍN LANA, Generaldirektor Vocento Gastronomía (Spanien)

**12:10 - 12:50 DIE LEBENDIGE NATUR, DIE DIE LANDSCHAFTSKÜCHE INSPIRIERT**  
FINA PUIGDEVALL & MARTINA PUIGVERT (Rest. Les Cols\*\*, Spanien)

**12:55 - 13:25 DIE TRÜFFEL IN IHRER GANZEN ESSENZ**

JAVIER ACEDO, Trüfflexperte (Trufas Alonso, Spanien)

**13:30 - 14:15 NATIVES OLIVENÖL EXTRA: QUALITÄT UND GENUSS**  
KERSTIN BARDUHN (Olivenöl-Experte, Deutschland)

*Venta del Barón EVOO*

*DOP Priego de Córdoba (Hojiblanca & Pical)*

*L'Estornell Bio-EVOO (Arbequina)*

*Mueloliva AOVE Bio-EVOO*

*Heraclio Alfaro ÖKOLOGISCHER EVOO (Arbequina) PDO ACEITE DE LA RIOJA*

**14:20 - 14:50 SPANISCHE BOHNE, EINE UNVERZICHTBARE ZUTAT IN DER KÜCHE**  
PERIKO ORTEGA (Rest. ReComienda, Spanien)

**14:55 - 15:55 WEINE UND SPANISCHE KONSERVEN: EIN EINZIGARTIGES ZUSAMMENSPIEL**

ANDREAS KUBACH Meister des Weines, (Deutschland)

ALFONSO FERNÁNDEZ, Gastronomie Experte (Spanien)

*Muscheln in eingelegter Sauce 6/8*

*Sardinen in Olivenöl*

*Weißer Thunfisch Bauch Thunfisch in Olivenöl*

**16:00 - 16:40 EIN RUNDGANG DURCH DAS SPANISCHE PRODUKT IN 30 JAHREN MARTIALISCHEM HAUS**

NACHO MANZANO (Rest. Casa Marcial\*\*, Spanien)

**16:45 - 17:25 25ANDALUSISCHE ESSIGE UND HAUTE CUISINE**  
JUANLU FERNÁNDEZ (Rest. Lú Cocina y Alma\*, Spanien)

**17:30 - 18:15 FASZINIERENDE WELT DES ESSIGS**

YVONNE HEISTERMANN (Expertin für die Verkostung von Sherry-Essig)

*Sardellenessig La Tapia (Morrofino Foods)*

*Majuelo Reserve Sherry-Essig (Majuelo Produkte)*

*Majuelo Gran Reserva Sherry-Essig (Majuelo Produkte)*

*Majuelo Muskateller-Sherry-Essig (Majuelo Products)*

*Trockener Pedro Ximénez-Essig (DOP Vinagres Montilla-Moriles)*

*Süßer PX-Essig (g.U. Vinagres Montilla-Moriles)*

**18:20 SCHLIESSUNG**

# AGENDA

BONN

Dienstag, 14. November 2023

**spain fusion**  
by vocento.gastronomia



FWS Foods and Wines from Spain  **el ministerio de agricultura, ganadería y pesca**

## 12:00 UHR ERÖFFNUNG DES VERKOSTUNGSBEREICHS

### 12:30 - 12:40 BEGRÜSSUNG

ALFONSO FERNÁNDEZ, Gastronomie Experte (Spanien)

BENJAMÍN LANA, Generaldirektor Vocento Gastronomía (Spanien)

### 12:45 - 13:45 DIE NATÜRLICHE HARMONIE ZWISCHEN WEIN UND IBERICO: EINE 100%IGE SPANISCHE PAARUNG

ANDREAS KUBACH (Meister des Weines, Deutschland)

EDUARDO CALVO (Gastronomischer Botschafter, Andupez, Spanien)

*Cebo und Bellota Produkte*

*Iberische Schweinelende in Scheiben geschnitten*

*Iberische Chorizo in Scheiben*

*Iberischer Salchichón, in Scheiben geschnitten*

### 13:50 - 15:20 LACTIC BUBBLES

MARTA PALACIOS (Palacios y Palacios Käserei, Deutschland)

GORKA ASURMENDI (Spanien)

FERNANDO MORA (Meister des Weines, Spanien)

*Adriano Brut - Bodegas y Viñedos Haya / D.O.P. Idiazabal natürlich und geräuchert. Baskenland.*

*Rosat - Ziegenkäse mit schimmeliger Rinde. Kastilien / La Mancha.*

*De la Finca - Raventos I Blanc. Schaumwein / D.O.P Tetilla. Galicien.*

*III Lustros - Gramona. Schaumwein / Torta de Barros. Extremadura.*

*Marrugat Gran Reserva BN. Pinord / Bio-Ziegenkäse Anejo. Andalusien.*

### 15:25 - 16:25 DIE QUALIFIZIERUNG ZUM ZERTIFIZIERTEN RESTAURANT AUS SPANIEN

NACHO MANZANO (Rest. Casa Marcial\*\*, Spanien)

JAN-HENDRIK FELDNER (Rest. Estima by Catalana. Erfurt, Deutschland)

PHILIPP LANG (Rest. La Tasca Flamenca, München, Deutschland)

NICOLE WEIGOLD (Rest. Der Kleine Spanier, Heidelberg, Deutschland)

### 16:30 - 17:15 KREATIVITÄT UND MEDITERRANE ESSENZ

ORIO CASTRO (Rest. Disfrutar\*\*, Spanien)

### 17:30 SCHLIESSUNG





## JAVIER ACEDO

Seit 12 Jahren beschäftige ich mich beruflich mit Trüffeln. Angefangen hat alles als Hobby, als mein Hund zufällig einige Trüffel fand, die in mir ein echtes Hobby weckten, das mich dazu brachte, das aufzubauen, was heute Trufas Alonso ist, ein Unternehmen, das sich auf den Verkauf und die Vermarktung aller Arten von Trüffeln und den Anbau von schwarzen Trüffeln *Tuber melanosporum* spezialisiert hat, wir haben mehr als 3000 Trüffel-Eichen in Produktion.

Gegenwärtig ist Trufas Alonso eines der renommiertesten Handelsunternehmen auf dem Markt. Wir vertreiben jährlich mehr als 1500 Kilo Trüffel und stellen Trüffelprodukte mit unseren eigenen Trüffelstämmen her, ohne Verwendung von chemischen Aromastoffen.

## GORKA ASURMENDI

Käsemeister Gorka Asurmendi Ruiz, der 2019 für seinen geräucherten Idiazabal mit dem World Cheese Award ausgezeichnet wurde, stammt aus dem Baskenland.

Zusammen mit seinem Bruder Ibai, der die 300 Latxa-Schafe hütet, gründete er die Azkarra-Käserei in Galarreta.

Sie machen Käse ohne Zusatzstoffe oder Hilfsmittel. "Hier kommt nichts von außen rein. Der gesamte Käse wird mit natürlichem Lab von unseren Lämmern hergestellt", sagt

Gorka, der seit 2010 Käse herstellt. Und diese Sorgfalt kommt, wie sie sagen, aus der Familientradition, da sowohl ihr Großvater und ihr Vater als auch sie selbst als Kinder immer mit der Schafzucht verbunden waren.



## KERSTIN BARDUHN

Zwischen 2001 und 2014 lebte Kerstin in Madrid, wo sie in die Olivenölkultur Spaniens, des größten Olivenölproduzenten der Welt, eintauchte. Während dieser Zeit lernte sie, dass Olivenöle nicht nur köstlich sind, sondern auch die Lebensqualität erheblich verbessern können. Diese Entdeckungen motivierten sie, die Geheimnisse echter nativer Olivenöle extra (EVOOs) zu erlernen.

In ganz Spanien bildete sie sich bei einigen der weltweit renommiertesten Spezialisten zur Olivenölverkosterin aus, ergänzt durch Fachwissen, das sie an verschiedenen renommierten Instituten und durch ständige Besuche von Olivenölmühlen und Schulungen erwarb. Heute pendelt sie zwischen Deutschland und Südspanien, was es ihr ermöglicht, ihr EVOO-Fachwissen ständig zu erweitern.



## EDUARDO CALVO

Mein Name ist Eduardo Calvo, ich wurde vor 33 Jahren in Madrid geboren und genieße seither jeden Tag die Gastronomie. Als ehemaliger semiprofessioneller Fußballspieler hatte ich das Glück, im Laufe meiner Karriere an verschiedenen Orten zu leben und zu reisen. Einer der Orte, die mich geprägt haben und den Anstoß gaben, mich der Gastronomie zu widmen, war 2013 ein Aufenthalt in der Provinz Salamanca, genauer gesagt in einer der iberischen Hauptstädte: Guijuelo.

Dort lernte ich viele der Geheimnisse kennen, die eines der meistgeschätzten Lebensmittel der Welt ausmachen: Schinken und alle iberischen Produkte.

Später zog ich nach Deutschland und konnte mehrere Jahre lang als Leiter eines kleinen Spezialitätengeschäfts im Zentrum von Leipzig unsere gastronomische Kultur weitergeben.

Aber da meine Neugier auf alles, was die internationale Gastronomie umgibt, immer größer wurde, beschloss ich, nach Spanien zurückzukehren und in San Sebastian am Basque Culinary Center zu studieren. Dort habe ich in den letzten 4 Jahren eine Ausbildung zum Gastronomen absolviert und eine globalere Sicht auf diese aufregende Welt gewonnen.

Heute lerne ich immer noch jeden Tag dazu, und in meiner Position bei der Importfirma Andupez in Berlin helfe ich, spanische Lebensmittel zu fördern und zu bewerben.

## ORIOI CASTRO, EDUARD XATRUCH Y MATEU CASAÑAS CHEFS EN DISFRUTAR\*\* (BARCELONA, ESPAÑA)



Castro, Xatruch und Mateu arbeiten wie ein gut geöltes Rädchen, das auf Leidenschaft, Innovation und harter Arbeit basiert. Wie drei gastronomische Musketiere ebnet sie den Weg und führen Kreuzzüge auf der Suche nach einer fantasievollen und überraschenden Küche.

Aus den Küchen des elBulli kamen nicht nur großartige Gerichte, sondern es wurden auch große Talente geschmiedet, wie diese drei Meister der Küche: Oriol Castro, jahrelang die rechte Hand von Ferran Adrià, sowie Eduard Xatruch und Mateu Casañas, unverzichtbare Teile des kreativen Teams von Cala Montjoi.

Nach der Schließung der legendären Enklave an der Costa Brava folgten die drei Adrià bei der Konzeption seines neuen Projekts Bullipedia, bis sie beschlossen, die Flucht zu ergreifen und ihr erstes gemeinsames Projekt, das Restaurant Compartir (Cadaqués), zu verwirklichen. Im Jahr 2014 wagten sie mit dem Disfrutar den Sprung nach Barcelona, das zu ihrem Aushängeschild geworden ist und in dem sie ihr ganzes Potenzial entfalten.

Ihr neuestes Abenteuer bestand darin, die Essenz des Compartir-Cadaqués zu duplizieren, und so wurde 2022 das Compartir Barcelona geboren.

## JAN-HENDRIK FELDNER

Geboren in Kassel, absolvierte ich meine Ausbildung zum Bankkaufmann und zog 1991 nach Erfurt. Dort wurde ich Leiter des Personal- und Ausbildungsbereichs. In den

Jahren 2002/2003 wurde ich Geschäftsführer einer Großbäckerei mit 2 Cafés. 2005 eröffnete ich das Castillo Catalana in Erfurt, das erste katalanisch geprägte

Tapas-Restaurant in Deutschland. 2019 folgte das ESTIMA by Catalana Fine-Dining, das bereits viele Auszeichnungen erhielt, darunter Erwähnungen im Guide Michelin und

hohe Bewertungen im Gault Millau und Gusto. Im Januar 2022 wurde ich als eines von der ICEX zertifizierten Restaurants From Spain ausgezeichnet



## ALFONSO FERNÁNDEZ

Als Experte für Olivenöl und Wein ist er Jurymitglied bei internationalen Wettbewerben. Alfonso ist ein Feinschmecker, der die spanische Gastronomie liebt und von der spanischen Regierung und privaten Institutionen als Redner und Ausbilder engagiert wurde, um unsere Esskultur in der ganzen Welt zu fördern. Er war im Fernsehen, im Radio und in den Medien auf der ganzen Welt mit den besten Köchen und den authentischsten spanischen Gerichten zu sehen.

## JUANLU FERNÁNDEZ

Über das Backen und die Konditorei verliebte er sich in die Küche und lernte bei Meistern wie Martín Berasategui, bevor er zusammen mit Ángel León das inzwischen mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Aponiente eröffnete. Im Alter von 33 Jahren beschloss er, sich mit

LÚ Cocina y Alma selbstständig zu machen, wo er seine Leidenschaft für französische Technik mit seinen andalusischen Wurzeln verbindet. Ebenfalls in Jerez betreibt er das Krombol, das exquisite Frühstücke und Snacks anbietet.



## YVONNE HEISTERMANN

Yvonne Heistermann, selbständige Sommelière aus Karlsruhe, ist Dozentin an renommierten Hotel- und Sommelierschulen in Deutschland und der Schweiz.

Außerdem organisiert und moderiert sie zahlreiche Weinproben für Privatpersonen und Firmen in deutscher und niederländischer Sprache. Das Fachgebiet der erfahrenen Sommelière sind neben Champagner insbesondere die Weine der Schweiz, Deutschland und Spanien sowie der klassischen Weinländer.



## ANDREAS KUBACH

Andreas Kubach MW ist ein spanisch-deutscher Weinproduzent und Unternehmer. Er ist Mitbegründer und CEO von Península Vinicultores, einem Unternehmen, das die Weinberge und Kellereien seiner Partner, Bodegas Fontana in Uclés und Bodega Bideona in Rioja Alavesa, verwaltet. Fontana ist einer der führenden spanischen Erzeuger von biologischen und nachhaltigen Weinen, während Bideona gegründet wurde, um zu einer neuen Generation von Rioja-Weinen beizutragen, die sich mehr

durch ihre Herkunft als durch ihre Weinbereitungsmethode definieren.

Darüber hinaus stellen Andreas und sein Team auch Weine aus einzigartigen und gefährdeten Weinbergen in verschiedenen Teilen Spaniens her und versuchen, zu deren Nachhaltigkeit beizutragen. Seit 2017 ist er Master of Wine, einer von derzeit fünf mit spanischer Staatsangehörigkeit.

## PHILIPP LANG



Mein Name ist Philipp Rudolf Lang, ich bin in Málaga/Andalusien aufgewachsen. Nach meinem Fachabi (an der Deutschen Schule in Málaga) bin ich nach Albufeira/ Portugal gegangen um unter der Aufsicht von Herrn Dieter Koschina die Kunst des Kochens zu erlernen. Nach der Ausbildung habe ich unter anderem in Deutschland, Spanien und der USA gearbeitet.

Mein Bezug zu Spanien und seiner Küche festigte sich noch mehr, nachdem ich die Liebe meines Lebens aus Chipiona/ Cádiz geheiratet habe. Im Jahre 2012 habe ich in München – Neuhausen meine erste Tapas Bar/ Restaurant eröffnet. 2020 folgte das zweite in München – Berg am Laim. 2022 folgte das dritte Restaurant in Paguera – Mallorca und in diesem Jahr habe ich zwei Franchise meines Konzepts in Freising und Wolfratshausen eröffnet.



## NACHO MANZANO

Nacho Manzano ist die vierte Generation einer Geschichte, die sich dem Hotel- und Gaststättengewerbe widmet. Sein Erfolg besteht darin, dass es ihm gelungen ist, die gastronomische Tradition seiner Region in der Casa Marcial, die mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist und in einem kleinen Dorf in Asturien liegt, zu modernisieren, ohne die Vergangenheit zu verleugnen, und seinen eigenen, dem Land, der Authentizität und der Innovation verpflichteten Diskurs zu

prägen. All dies in der Familie, mit seinen Schwestern Esther, Olga und Sandra, mit denen er das Unternehmen auch innerhalb und außerhalb Asturiens wachsen ließ.

## FERNANDO MORA

Fernando Mora MW: Der 1982 in Zaragoza geborene Diplom-Ingenieur mit MBA-Abschluss wechselte den Beruf, um sich aus purer Leidenschaft dem Weinbau zu widmen. Im Jahr 2010 gründete er die Bodegas Frontonio, die heute als das exklusivste und renommierteste Weinprojekt in Aragonien gilt. Im Jahr 2017 wurde er im ersten Anlauf zum Master of Wine ernannt (weniger als 2 % der MWs haben dies in der Vergangenheit erreicht) und er gewann den "Noval Award" für die beste Abschlussarbeit seines Jahrgangs.



## PERIKO ORTEGA

Periko Ortega ist ein renommierter Küchenchef mit Erfahrung in der Gastronomie und mit nativem Olivenöl extra. Er ist Chefkoch und technischer Leiter der Power Group. Sein Restaurant ReComiendo wurde mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Travellers Choice Award und dem Best of the Best Award. Außerdem hat er eine Empfehlung des Guide Michelin, eine Goldmedaille für hervorragende Leistungen und die Repsol-Sonne erhalten.

## MARTA PALACIOS

Marta Palacios Anaut, Absolventin der Studiengänge Audiovisuelle Kommunikation, Filmwissenschaft und europäische Film-Koproduktion, hat sich 2019 nach mehr als 20 Jahren in der Branche entschlossen, beruflich neue Wege zu gehen. Gemeinsam mit ihrem Vater, der aus der Region La Mancha stammt und eine lange Familientradition als Milcherzeuger hat, gründete sie PALACIOS & PALACIOS. Das Unternehmen mit Sitz und Laden in Berlin widmet sich der Verbreitung von Vielfalt



und Exzellenz spanischer handwerklicher Käsetradition und regionaler Feinkostspezialitäten und deren Import und Vertrieb in der D-A-CH-Region.



## **FINA PUIGDEVALL & MARTINA PUIGVERT**

Fina und Martina, Mutter und Tochter, beide Küchenchefinnen, teilen die gleiche Auffassung von Gastronomie, die mit einer Landschaft, einer Geschichte und einem Produkt verbunden ist.

Fina Puigdevall leitet seit 1990 das Restaurant Les Cols, das sich in dem Bauernhaus befindet, in dem sie geboren wurde und in dem ihr persönliches Projekt und ihre Familie gewachsen sind. Ihre Töchter Martina, Clara und Carlota treten in die Fußstapfen von Fina und ihrem Mann -Manel Puigvert- in einem Betrieb, den sie als Teil ihres Lebensstils leben, in Gemeinschaft mit der Umwelt und in Wertschätzung der Produkte von La Garrotxa: Buchweizen, Kartoffeln aus La Vall d'en Bas, Mais, Averio vom Bauern, Bohnen aus Santa Pau, Ratafia, Kastanien, Rüben, Pilze...

## **NICOLE WEIGOLD**

Mein Name ist Nicole Weigold und ich bin die Inhaberin des 'Der kleine Spanier' in der wunderschönen Stadt Heidelberg. Ich bin gelernte Restaurantfachfrau und betreibe seit 2019 unser kleines Restaurant direkt an der Alten Brücke dem HotSpot in Heidelberg schlechthin.

Meiner Leidenschaft zur spanischen Kulinarik ist es zu verdanken, dass ich gemeinsam mit meinem Geschäftspartner im Jahr 2017 ein spanisches Feinkostgeschäft eröffnet habe. Nach geraumer Zeit fehlten uns aber unsere Gäste, denn er als Koch und ich als Restaurantfachfrau sind wahnsinnig gerne für unsere Gäste da.

Einem glücklichen Zufall ist es zu verdanken, dass wir diese außergewöhnliche Location mit mediterranem Charme gefunden haben und uns seither hier verwirklichen dürfen. Unseren Gästen eine kleine Auszeit in gemütlicher spanischer Atmosphäre zu ermöglichen, ist was uns antreibt und motiviert.





# spain fusion

by **vocento.gastronomía**

**FWS** Foods and Wines  
from Spain

#alimentosdespaña







**@madridfusion**  
#spainfusion #spainfoodnation