

Willkommen in Madrid

Im Januar 2024 (Termin noch offen) findet *Madrid Fusión Alimentos de España*, der wichtigste Kulinarikkongress der Welt, mit all seinen Plattformen und Ausstellungsflächen zum 22. Mal als Präsenzveranstaltung in Halle 14 des Madrider Messegeländes IFEMA statt. Das bevorstehende Event bietet ein breites Angebot an Live-Erfahrungen vor Ort mit zahlreichen Aktivitäten zum Mitmachen und neue Schulungsmöglichkeiten.

Einmal mehr bietet der Kongress exklusiv für die Vor-Ort-Teilnehmer verstärkt erlebnisorientierte und sensorische Inhalte und hält mehr Schulungsmöglichkeiten bereit. Das Programm umfasst die authentischsten und interessantesten Anregungen und Trends der Haute Cuisine weltweit. Dabei erfolgt wie schon bei den Vorgängerveranstaltungen wieder die Online-Übertragung des Kongresses, der so überall gesehen werden kann.

Thematisch umfasst das Event entlegene Restaurants, urbane, ethnische, volksnahe oder technologische Küche, Köche, die die Kraft ihrer Gerichte aus Flüssen und Seen beziehen, sowie Meister im Umgang mit Schneidwerkzeugen.

Wie jedes Jahr stehen auf dem Programm von Madrid Fusión auch **MF The Wine Edition** sowie der Konditorei- und Backkongress **Madrid Fusión Pastry**, der 2023 zum zweiten Mal dabei war. Ganz in Übereinstimmung mit aufkommenden Trends wartet das **ambitionierte Event mit großen spanischen und internationalen Köchen** auf.

Wichtigster Kulinariktermin des Jahres

Dank seines Beitrags zur Schaffung einer weltweiten Haute Cuisine-Szene, zur Entdeckung neuer Köche sowie zur Erkundung und Förderung von Trends und innovativer Kochkunst etablierte sich der Kongresse im Laufe seines 20-jährigen Bestehens als das große Event des Jahres und präsentiert sich in einer Kombination aus Live-Vorträgen bzw. -Aktivitäten und virtuellen Beiträgen auf allen fünf Kontinenten.

Der Kongress 2023 unter dem Motto *Sin Límites-No Limits* stellte mit 21.106 Besuchern (25 % mehr als 2022), mehr Kongressteilnehmern (1.771), 708 Hotel- und Gastronomiefachschülern sowie mehr Journalisten (1.216) neue Rekorde auf. Diese 21. Ausgabe verzeichnete die besten Zahlen in der Geschichte des Events und wartete mit kreativen Beiträgen von Küchenchef Dabiz Muñoz, Produkten von Ricard Camarena, Küchenchef Quique Dacosta und den persönlichen Projekten von Paul Andrias Ziska, Nicolai Tram sowie Virgilio Martínez und Pía León aus den entlegensten Teilen der Welt auf.

Unter den Gästen beim 20. Geburtstag von Madrid Fusión waren Spitzenköche wie **Dabiz Muñoz**, Inhaber von 3 Michelin-Sternen, **René Redzepi**, der sich für die Neuerfindung und Verfeinerung der nordischen Küche engagiert, **Gastón Acurio**, der es schaffte, die lokale Tradition der peruanischen Gastronomie wiederzubeleben, die Köchin und Unternehmerin **Antonia Klugmann**, **3-Sterne-Koch Joan Roca**, der auf Wagyu?-Rindfleisch spezialisierte Japaner **Hisato Hamada** und der Brasilianer **Alex Atala**, einer der bedeutendsten Köche Lateinamerikas. Den Titel des Newcomer-Kochs 2022 bei dieser außergewöhnlichen Edition erhielt **Pedro Aguilera**, der im **Restaurant seiner Familie** Mesón Sabor Andaluz in Alcalá del Valle (Cádiz) mitarbeitet.

[Zum Gesamtprogramm](#)



Practical Information

Wann

Januar 2024 (Daten noch zu bestätigen)

Adresse

Avenida
del Partenón, 5
28042

Telefon

E-Mail-Adresse

madridfusion@madridfusion.net

Metro

Feria de Madrid (L8)

Nahverkehrszug (Cercanías)

Eintrittspreis

Offizielle Website einsehen

Art

Messen
Ernährung

Wo

IFEMA MADRID

Touristenzone

Aeropuerto / Feria de Madrid

Fax

Web

<https://www.madridfusion.net/es/>

Bus

73, 104, 112, 122, 828, SE709

Fahrradverleih (BiciMad)

--

Uhrzeit

Offizielle Website einsehen



Official Tourism Website

 | MADRID