



DIE KAMPAGNE "HAM PASSION TOUR" STEUERT BERLIN UND MÜNCHEN AN

Der iberische Jamón gewinnt in Deutschland, einem Land mit mehr als 1.600 Fleischspezialitäten, an Bedeutung

- Die Verbraucher haben die höchsten Garantien der Rückverfolgbarkeit des Produkts, von der "Dehesa" und bis das Gourmet-Lebensmittel auf den Tisch der Hauptmärkte Europas kommt.
- Nach den Verantwortlichen der Kampagne "Ham Passion Tour" wächst der Verkauf des iberischen Jamón zwischen 2018 und 2020 um 5 % jährlich in Deutschland

(Oktober 2018) Die Verbreitungskampagne "Ham Passion Tour", die von Jamones Ibéricos de **España** und der **Europäischen Union (EU)** auf den Weg gebracht wurde, hat vom **16. bis 20. Oktober** in **München** die Besonderheiten der Tranchierkunst mit dem Messer gezeigt, einem der Schlüssel, um den iberischen Jamón in seinem größten Glanz zu probieren und die Aromen wertzuschätzen, die diese „Delikatesse“ des Mittelmeers begleiten. Die Münchener haben diese Einladung unterstützt, die sich bereits in **Berlin vom 8. bis 13. Oktober** großer Beteiligung erfreute.

Die Einwohner der Hauptstadt Berlin und Münchens, Touristen, Kommunikationsmittel, Foodies und Gourmets haben die Möglichkeit, dank einem 'Ham Truck' anzuschauen, wie die Tranchiermeister sorgfältig eine genaue und anspruchsvolle Arbeit vornehmen, um perfekte Scheiben zu erhalten.

Die Deutschen verfügen über ein weites und vielseitiges Angebot an eigenen Fleischprodukten, in keinem Land der Welt können so viele verschiedene Wurstsorten probiert werden, mehr als **1.600 verschiedene Spezialitäten**. Gleichzeitig sind die Deutschen aber offen dafür, andere in anderen Ländern hergestellte Alternativen zu probieren, wie den iberischen Jamón, der sich durch seine Qualität, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit auszeichnet. Es handelt sich um eine Delikatesse, die es zudem ermöglicht, dass ein Biotop, wie die "Dehesa" überlebt, der sonst Gefahr laufen würde zu verschwinden.

Die Kampagne "Ham Passion Tour" hält nicht nur in Deutschland, sondern durchreist über 25.000 Kilometer ganz Europa und bis **2020 bis zu 24 Städte**, um die guten

Ham Passion TOUR



Eigenschaften dieser qualitativ hochstehenden Produktion bekanntzumachen und herauszustellen, die genaue handwerkliche Prozesse erfordert, die mit dem Land seit Jahrhunderten verbunden sind.

Die "**Ham Passion Tour**" möchte die hohen europäischen Qualitätsstandards und Produktionssysteme des Jamon auf emotionale Art und mit Charakter wertschätzen und dass die Produktionsart und Art, ihn zu essen, mit der gleichen Leidenschaft verstanden wird, mit der die Hersteller, Industriebetriebe, Vertreiber und Restaurantbesitzer mit dieser gastronomischen Delikatesse arbeiten, wie die Verantwortlichen von **Jamones Ibéricos de España** herausgestellt haben.

Auf dem europäischen Herstellungsmarkt ist einer der lebenswichtigen Punkte die **Nahrungssicherheit**. Die definitive Garantie für den Verbraucher bringt die Rückverfolgbarkeit des Produkts, das von der *Dehesa auf den Tisch* kommt. Europa ist Vorreiter bei Rückverfolgbarkeitsprogrammen und der iberische Jamón verfügt über ein System, das gewährleistet, dass jeder iberische Jamón, der auf den Markt kommt, über die größten Garantien verfügt.

Ein verletzlichem Ökosystem

Eine der schönsten und besonderen europäischen Landschaften der Welt, die natürliche Vorratskammer des iberischen Schweins, konzentriert sich in der Dehesa, in der Stein- und Korkeichen vorherrschen. Eine Szene aus einem Film, in der die iberischen Schweine seit ewigen Zeiten wohnen. Die Dehesa ist ein Beispiel für das Gleichgewicht zwischen Umweltschutz und der nachhaltigen Nutzung von natürlichen Ressourcen. Ein iberisches Schwein kann ohne die Dehesa und ihr besonderes Nahrungsmittel, "die Eichel" nicht verstanden werden.

In Europa umfasst die Fläche der Dehesa ca. fünf Millionen Hektar, ein unvergleichlicher Rahmen, der zum Überleben den Menschen benötigt.

Nächste Station: Frankreich, Vereinigtes Königreich und Spanien

Die Werbeaktionen, die finanziell von der EU unterstützt werden, steuern in diesem Monat Oktober **Paris** und **Marseille** an, um im November in den britischen Städten **London** und **Liverpool** und den spanischen Städten **Bilbao** und **Madrid** zu halten.

Über ASICI

Die **Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)** (Interprofessionelle Vereinigung des Iberischen Schweins) ist eine gemeinnützige Interprofessionelle Nahrungsorganisation (OIA), in der gleichberechtigt 90 % der Organisationen des Herstellungsbereichs (Viehzüchter) und 90 % der Weiterverarbeitung

The content of this publication represents the views of the author only, which he or she shall be solely liable for. The European Commission shall not be liable for any use of the information it contains.

Ham Passion TOUR



(Industriebetriebe) des iberischen Schweins vertreten sind. 1992 gegründet wurde sie vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung 1999 als eine Interprofessionelle Nahrungsorganisation für den Sektor des iberischen Schweins anerkannt.

Kontakt:

Jesús Pérez (Kommunikationsdirektor ASICI)
comunicacion@asici.es +34 675 760 490

Ginés Mena: gines.mena@tactics.es

Tel. +34 649 20 61 85

Óscar Westermeyer: oscar.westermeyer@tactics.es

Tel. +34 620 23 32 86

The content of this publication represents the views of the author only, which he or she shall be solely liable for. The European Commission shall not be liable for any use of the information it contains.



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS.

