



FRISCHE PARADIES

PRESSEMITTEILUNG

QSFP – Vier Buchstaben zeichnen acht ganz besondere Produkte aus

Ein vielfältiges Angebot von stets hoher Qualität ist bei Frischeparadies die Regel. Fisch und Fleisch von wirklich erstklassiger Güte zeichnet der Delikatessenhändler aber noch einmal gesondert mit dem Label QSFP aus, was für Qualitätssiegel Frischeparadies steht. Um in den handverlesenen Kreis aufgenommen zu werden, muss ein Produkt strenge Anforderungen und Auflagen erfüllen.

Frankfurt. Gut, besser am besten. Bei fast allem im Leben gibt es eine Steigerung. Und damit man das Allerbeste schnell erkennen kann, hat Deutschlands größter Feinkost- und Delikatessenhändler Frischeparadies ein firmeneigenes Siegel entwickelt, das auf ganz besondere Produkte hinweist. Die vier Buchstaben QSFP kennzeichnen frische Lebensmittel von sehr hoher Qualität, die sich durch ihre regionale Herkunft, strenge Kontrollen mit lückenlos dokumentieren Erzeuger- und Transportdaten, schonende Verarbeitung und ökologische Nachhaltigkeit abheben.

„Bis ein Erzeugnis zum QSFP-Produkt wird, hat es einen langen Weg hinter sich“, erklärt Christian Horaczek, Mitglied der Geschäftsleitung von Frischeparadies. „Es muss sich nicht nur von anderen Produkten unterscheiden, sondern auch unseren hohen Anforderungen gerecht werden. Oft sind es gerade kleine Betriebe oder Familienunternehmen, bei denen wir genau die Qualität finden, die wir suchen. Wir kontrollieren alle QSFP-Produzenten und überzeugen uns vor Ort von der Verarbeitung, denn gerade bei Fleisch und Fisch gibt es beim Verbraucher große Unsicherheiten und die Forderung nach Transparenz“, sagt Horaczek. Die folgenden acht Produkte gehören zur Kategorie QSFP:

Dorade Royale und Wolfsbarsch aus Cadiz

Im Landschaftsschutzgebiet „Parque Natural de La Breña y Marismas del Barbate“ an der spanischen Atlantikküste liegen die „Esteros“, mit Meerwasser gefüllte Buchten und Lagunen. Dort wachsen Dorade Royale und Wolfsbarsch naturnahe in

einer modernen, extensiven Aquakultur auf, die vom Meerwasser gespeist wird. Die Fische leben fast wie in Freiheit, was bei der Dorade sogar zur Ausprägung des typischen gelb-goldenen Dorade-Royale-Streifens führt, der sich sonst nur in freier Wildbahn entwickelt.

Eifeler Ur-Lamm

Eine robuste Schafrasse, die Ihre Winterwolle selbständig abwirft und die es schon vor 3.000 Jahren gab, ist das Einola-Schaf. In der Eifel züchtet Familie Lammers die Tiere, die mit etwa sechs Monaten, mindestens jedoch 20 kg Gewicht, geschlachtet werden, um ein optimales Verhältnis von mildem, feinfaserigem Fleisch zu Knochen zu erhalten. Der handwerkliche Verarbeitungsprozess verläuft nachhaltig, regional und aus einer Hand, damit Stress für die Tiere vermieden wird. Anschließend wird das Fleisch eine Woche lang abgehangen und trockengereift, so dass eine gleichbleibend zarte Qualität in den Handel kommt. Je nach Muskelpartie werden verschiedene Zuschnitte im Sortiment geführt.

Glen Douglas Lachs aus Schottland

Mitten in Glen Douglas, einem Tal in den schottischen Highlands, liegt Loch Lomond, ein Fjord mit starker Strömung. Hier wächst der Glen Douglas Lachs in großen Becken mit geringer Besatzdichte auf. Zur Regeneration des Meeresbodens werden die Becken jährlich versetzt. Dank der vergleichsweise langen Aufzucht von drei Jahren, den physischen Anforderungen durch die Strömung und einer nur unregelmäßigen Fütterung mit Meeresprodukten und Pflanzen, so wie es auch Wildtieren entspricht, haben die Lachse ein festes Fleisch mit maximal 16 Prozent Fettanteil. Zusatzstoffe kommen nicht zum Einsatz, und dank eines strengen Identifikationssystems kann Glen Douglas Lachs vom Sashimi bis zum Ei zurückverfolgt werden. Maximal zwei Stunden nach dem Fang werden die Tiere komplett verarbeitet, wodurch der frische, milde Geschmack garantiert wird.

Marensin-Geflügel aus Südwestfrankreich

Die Fermiers Landais sind Experten in der Geflügelzucht und erzeugen eine besonders hohe Qualität, bei der das Tierwohl im Vordergrund steht. Bevor Frischeparadies das Marensin-Huhn in den QSFP-Stand erhob, war es hierzulande noch gänzlich unbekannt. Im Département Landes, das zu zwei Dritteln aus Pinienwald besteht, wachsen die Hühner in sogenannten Marensinen auf, die ihnen

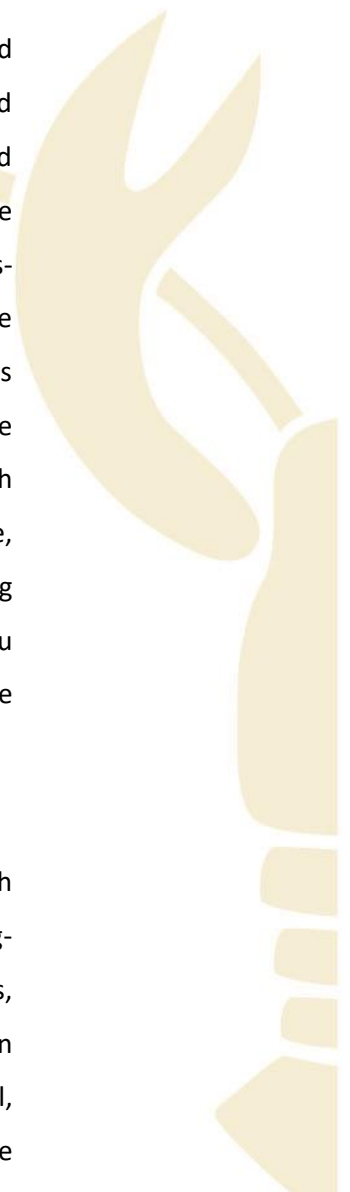
ihren Namen geben. Diese transportablen Hühnerställe werden auf dem sandigen Waldboden ohne Einzäunung aufgestellt, die Hühner können sich den ganzen Tag frei bewegen und scharren und kehren am Abend von selbst in den Schutz der Behausung zurück, wie es ihrem Instinkt entspricht. Ist die Umgebung abgegrast, wird einfach der Hühnerstall versetzt. Neben Kräutern, Gräsern und Insekten, die die Tiere selbst finden und fressen, erhalten sie ein Mischfutter aus Mais, Soja, Mineralien und Vitaminen. Diese Ernährung und der Auslauf garantieren ein festes, maisgelbes Fleisch, das wasser- und fettarm, aber dennoch saftig und eiweißreich ist. Bei Frischeparadies gibt es das Huhn als Effilée (mit Kopf, Beinen und Innereien), küchenfertig als ganzes Tier und die Brust oder Keule. Außerdem sind Perlhühner und Wachteln aus Freilandhaltung im Sortiment.

Loins und Filets von Fischen aus Island

Wo der Golfstrom auf den Grönlandstrom trifft, entsteht eine saubere, sauer- und nährstoffreiche Umgebung und somit der perfekte Ort für Fisch und Seafood. Rund um Island fischen nur isländische Fischer, die meist mit kleinen Kuttern und Tagesfängen arbeiten. Gleich mehrere Instanzen wie das isländische Meeresforschungsinstitut, das Fischerei-Institut sowie das Landwirtschaftsministerium und die Küstenwache überwachen die Fangquoten und Fanggebiete der Schiffe streng. Dadurch wird garantiert, dass das maritime Ökosystem Islands nachhaltig bewirtschaftet wird und die Fischbestände stabil bleiben. Beste Voraussetzungen also, um unter dem Label QSFP Filets und Loins, also praktisch grätenfreie Stücke, von Wildfängen wie Kabeljau, Rotbarsch, Schellfisch, Scholle, Seelachs, Seesaibling und Steinbeißer anzubieten. Nur Fische vom letzten Fangtag erhalten die Auszeichnung QSFP und werden auf schnellstem Weg zu Frischeparadies gebracht. Alle wichtigen Daten wie Fangregion und -datum sowie Name des Fangschiffs werden auf der Lieferbox dokumentiert.

Fisch aus Mecklenburg-Vorpommern

Mit seinen flachen und küstennahen Boddengewässern, in denen sich Ostseewasser mit Süßwasser aus den Flüssen vermischt, bietet Mecklenburg-Vorpommern ideale Laich- und Lebensbedingungen für viele Fische. Algenbewuchs, hoher Nährstoffgehalt und viel Nahrung in den Gewässern sorgen je nach Saison bei Brasse, Flunder, Flussbarsch, Hecht, Hering, Ostseelachs, Ostseeschnäpel, Plötze und Steinbutt für festes Fleisch und ausgewogenen Geschmack. Da die



Schonzeiten strikt eingehalten werden, sind nicht immer alle Fische erhältlich. Um besonders nachhaltig zu arbeiten und den Meeresboden, den Muschel- und den Pflanzenbewuchs zu schonen, wird von den QSFP-zertifizierten und handwerklich arbeitenden Familienbetrieben mit Stellnetzen oder Reusen gefischt. Wegen der kurzen Transportwege vergehen zwischen Fischfang und Anlieferung oft weniger als 24 Stunden.

Fisch, Krusten- und Schalentieren von der bretonischen Atlantikküste

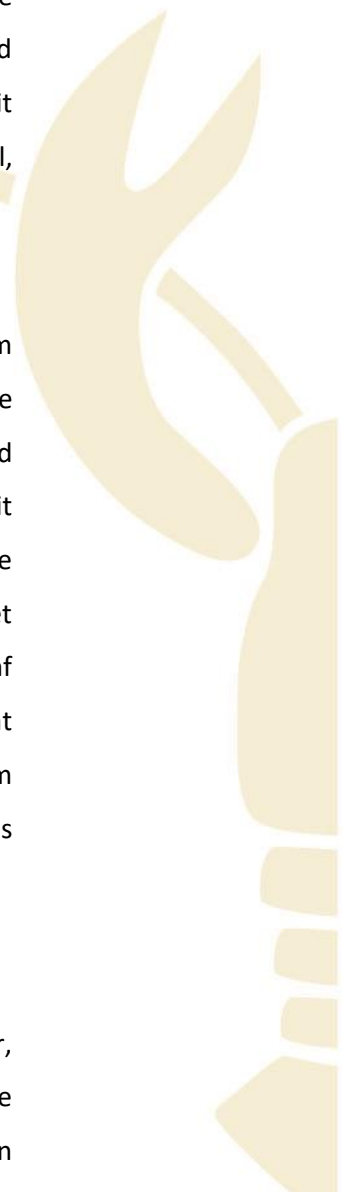
Frischeparadies ist besonders für seine große, frische Fischauswahl bekannt, und die Bretagne im Nordwesten Frankreichs ist bevorzugte Herkunftsregion. Registrierte bretonische Fischer wählen nach den Vorgaben von Frischeparadies nur die Fänge aus, die den strengen Kriterien entsprechen und das Label QSFP erhalten. Dabei handelt es sich ausschließlich um von Hand verarbeitete Tagesfänge, die innerhalb von 24 bis 48 Stunden im Verkauf ankommen und speziell mit einem Frischeparadies-Clip markiert sind. Je nach Saison und Schonzeit sind Wolfsbarsch, Seezunge, Steinbutt, Rotbarbe, Saint Pierre, Seeteufel, Kaisergranat, Glattbutt, Dorade, Makrele und Sardine erhältlich.

Milchkalb aus Tirol

Rund 2.300 bäuerliche Kleinbetriebe haben sich in Tirol zusammengeschlossen, um Milchkalber in kleinen Gruppen bis maximal sieben Tieren aufzuziehen. Die Muttertiere grasen auf den wildbewachsenen Weideflächen, ihre Milch wird dadurch auf natürliche Weise mit Nährstoffen angereichert. Die Kalber werden mit der Muttermilch aufgezogen, ohne zusätzliche Antibiotika oder andere Leistungsförderer. Ein dichtes, regionales Netz an Schlachthöfen gewährleistet kurze Wege und eine stressfreie Verarbeitung der Tiere im Alter von vier bis fünf Monaten. Das Tiroler Milchkalb ist für seine rein österreichische Geburt, Aufzucht und Verarbeitung und die hundertprozentige Rückverfolgbarkeit mit dem österreichischen AMA-Siegel ausgezeichnet. Durch die Fütterung mit Milch ist das Fleisch hell, feinfaserig und besonders zart.

Fisch und Meeresfrüchte aus Galizien

Maximal sechs Stunden sind die kleinen Boote unterwegs, bei Wind und Wetter, um einen bestandsschonenden Fischfang und absolute Frische zu garantieren. Die Routen der immer noch handwerklich arbeitenden galizischen Fischer erstrecken



sich entlang der Küste bis nach Asturien, hinein ins kantabrische Meer. Fisch und Meeresfrüchte sind für die Galizier seit jeher Grundnahrungsmittel, daher sind Frische und Qualität selbstverständlich. Sogar die europäische Muschelzucht hat ihren Ursprung in dieser Region. Prächtige Meerbarben, aromatische Seehechte, die in Spanien gerne in Pfannengerichten verwendet werden, vielseitig zuzubereitende Zahnbrassen, der beliebte Allrounder Wolfsbarsch, silberglänzende Dorade Royale oder die geschätzte Spezialität St. Pierre kommen zweimal wöchentlich zu Frischeparadies. Exklusive Entenmuscheln, die sogenannten Percebes, und Miesmuscheln komplettieren das Sortiment.

Weitere Infos auf www.frischeparadies.de

Einkaufen wie die Spitzenköche bei Frischeparadies: Anspruchsvolle Gastronomen und Privatkunden finden in jedem der elf stilvoll gestalteten Märkte in Deutschland und Österreich mehr als 12.000 Delikatessen. Lebensmittel aus traditioneller und nachhaltiger Produktion, die lückenlos bis zum Erzeuger zurückverfolgt werden können, zeichnet Frischeparadies mit dem Label QSFP aus, dem Qualitätssiegel Frischeparadies. Die Wurzeln von Frischeparadies reichen bis 1874 zurück, der langen Tradition folgend ist auch heute noch frischer Fisch die Kernkompetenz des Unternehmens. Alle Niederlassungen in Deutschland sowie in Innsbruck verfügen über ein Bistro. Über den Onlineshop www.frischeparadies-shop.de wird deutschlandweit versendet.

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Marie Therese Heiser
Telefon: +49 (0) 69 2578128-19
m.heiser@gourmet-connection.de-

