



# FRISCHE PARADIES

PRESSEMITTEILUNG

## **Wo Sterneköche kaufen und Produktfetischisten glücklich sind: Elf Mal Frischeparadies in Deutschland und Österreich**

Spezialitäten aus allen Regionen Deutschlands, das Beste von Meer und Küste und Produkte aus fernen Ländern gibt es bei Frischeparadies. Hier kaufen Profis ebenso ein wie ambitionierte Hobbyköche. Das Herzstück jeder Niederlassung, die Fischabteilung mit frischer Ware und breitem Sortiment, beliefert Spitzenköche mit Fisch und Meeresfrüchten und bietet anspruchsvollen Endverbrauchern Qualität, wie sie anderswo nur schwer zu finden ist. In Deutschland und Österreich gibt es insgesamt elf Frischeparadies-Niederlassungen.

**Frankfurt.** Lachs aus den schottischen Highlands, Freilandenten aus dem Südwesten Frankreichs, Thüringer Duroc Schweine und High Pressure Lobster aus Kanada: Frischeparadies vereint mehr als 12.000 Delikatessen aus der ganzen Welt unter einem Dach. „Die guten Produkte werden nicht mehr, sie werden weniger“, erklärt Christian Horaczek, Mitglied der Geschäftsleitung von Frischeparadies Deutschland. „Für Köche und Gastronomen ist es immer schwieriger, Fisch, Fleisch und andere Lebensmittel von außergewöhnlicher Qualität zu beziehen, und für Endverbraucher kommt diese Ware oft gar nicht erst in den Handel.“ Deshalb ist es das Ziel von Frischeparadies, allen Kunden hochwertige Produkte zu bieten, die dank direkter Vertriebswege lückenlos zu den jeweiligen Produzenten zurückverfolgt werden können. Spitzenprodukte von besonderer Qualität werden mit dem Label QSFP prämiert, dem Qualitätssiegel Frischeparadies. Die so ausgezeichneten Produkte heben sich durch Schonung der natürlichen Ressourcen, sensible Verarbeitung und strenge Kontrollen von anderen ab.

Während Endverbraucher seltene Zutaten und exklusive Ware in den insgesamt elf Märkten finden, schätzen Gastronomen und Spitzenköche besonders den umfassenden Service, den Frischeparadies den Profis bietet: Telefonisch und über

Newsletter werden sie täglich von fachkundigen persönlichen Kundenbetreuern über das aktuelle Angebot und besondere Produkte informiert, um Montag bis Samstag ab fünf Uhr morgens bestellen zu können. „Bei Frischeparadies habe ich einen festen Ansprechpartner, der meine Produktvorlieben und meinen Qualitätsanspruch genau kennt. Er macht mich auf neue Produkte aufmerksam oder kümmert sich um die Beschaffung, wenn ich zum Beispiel eine ganz besondere Artischockensorte möchte, die ich in Sizilien gefunden habe“, erklärt der Frankfurter Sternekoch Carmelo Greco. „Außerdem haben wir nur begrenzte Kühlmöglichkeiten im Restaurant. Frischeparadies ist sozusagen mein ausgelagerter Kühlschrank; ich bestelle, und nur wenige Stunden später ist das, was ich brauche, in meiner Küche.“

Weil die Kunden nicht nur zum Einkaufen ins Frischeparadies kommen, sondern dort auch gerne verweilen und sich mit den Lebensmitteln auseinandersetzen, verfügen alle Märkte in Deutschland über ein eigenes Bistro. Bei einem wechselnden Sortiment an offenen Weinen und mit Blick in die Showküche nehmen Gäste am Tresen Platz, wo sie von der wöchentlich wechselnden Karte wählen oder im Markt erhältliche Produkte gegen Aufpreis frisch zubereitet bekommen können. Eine ideale Möglichkeit, um sich beispielsweise vom feinen Aroma des High Pressure Lobsters, einem schonend verarbeiteten kanadischen Hummer, bei dem das Töten im Kochtopf entfällt, direkt zu überzeugen.

Die Wurzeln von Frischeparadies reichen bis ins Jahr 1874 zurück, als Carl Lindenberg in Berlin einen Großhandel mit Fisch und Delikatessen eröffnete und auch den damaligen Kaiser belieferte. Mit ähnlichen Produkten, nämlich frischem Fisch und Meerestieren, aber viele Jahre später, machte sich auch die Firma Edelfisch in Frankfurt einen Namen, bevor sich von hier aus ab Mitte der Neunzigerjahre verschiedene Feinkosthandel innerhalb der Oetker-Gruppe zu Frischeparadies firmierten. Der erste Markt in Österreich kam 2008 mit der Niederlassung Wien hinzu. 2014 erweiterte die FrischeParadies Gruppe ihre Präsenz in Österreich mit dem Erwerb eines weiteren Standortes in Innsbruck. 2015 erfolgte die Übernahme durch Transgourmet, ein Jahr später wurde das erste Frischeparadies als Shop-in-Shop-Konzept im Leipziger Selgros-Markt eröffnet.

Frischeparadies ist an folgenden Standorten niedergelassen:

- Berlin Charlottenburg
- Berlin Prenzlauer Berg
- Hamburg
- Essen
- Köln / Hürth
- Leipzig
- Fürth
- Frankfurt am Main
- Stuttgart
- München
- Innsbruck

Weite Informationen unter [www.frischeparadies.de](http://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](http://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](mailto:m.heiser@gourmet-connection.de)