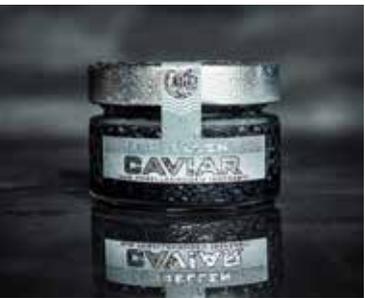




FRISCHE PARADIES



Die Vielfalt des Kaviars

AUSGEWÄHLTE SORTEN VON STÖR · FÖRELLE ·
LACHS · HECHT · FELCHEN UND MEHR



FRISCHE PARADIES

„Lass das Salz weg, nimm Kaviar!“

Dieses kulinarische Statement von Markus Rüscher, dem Geschäftsführer unseres langjährigen Partners AKI, dem Altonaer Kaviar Importhaus, trifft die Sache schon ganz gut. Denn gibt es einen prickelnden Gaumenschmeichler als die wunderbar buttrigen, knackigen feinen Körner von Stör, Forelle, Lachs oder Hecht? Wir denken nicht und empfehlen Kaviar – aber bitte guten Kaviar! – als kulinarischen Einstieg in ein elegantes Menü oder edles Finish für Fisch, Pasta und Salat.



Edelkaviar vom Stör

Seit gut 100 Millionen Jahren bewohnt der Stör nahezu unverändert unsere Erde. Heute leben mehr als 20 verschiedene Arten hauptsächlich auf der Nordhalbkugel.

Alle wild lebenden Störarten sind heute in ihrem Bestand bedroht – seit 1998 stehen sie auf der Liste der bedrohten und damit besonders schützenswerten Tiere. Seit 2010 ist der Handel mit Kaviar von wildlebenden Stören aus dem Kaspischen Meer, also etwa aus Russland oder China verboten. Nur zwei Arten aus US-amerikanischen Flüssen dürfen unter strengen Auflagen begrenzt befischt und gehandelt werden.

STÖR-ZUCHT

Um die Nachfrage nach Kaviar dennoch zu befriedigen, wird der Stör seit Jahrzehnten in Aquakultur gezüchtet. Neben den bekannten Arten Sevruga-, Ossetra- und Beluga-Stören werden auch seltenere Gattungen, wie der Sibirische, der Sterlet oder der Kurznasenstör, gezüchtet. So werden neben der Kaviarherstellung auch Projekte zum Wiederbesatz der Störe in gewohnte Lebensräume und damit die Erhaltung der Artenvielfalt unterstützt.

Um den illegalen Handel mit wildem Kaviar zu unterbinden, gelten für Kaviar aus Aquakultur die gleichen strengen, weltweit geltenden Regeln der „CITES“ (Convention on International Trade of Endangered Species of Wild Fauna and Flora). Diese besagen unter anderem, dass jede Dose Kaviar ein weltweit einheitlich codiertes Siegel zur Identifizierung tragen muss, so kann eine Dose nicht zweimal verwendet werden. Zudem muss jeder Lieferant ein Lagerbuch führen, in dem Produktionsmengen, Abverkäufe etc. dokumentiert sind. Der Code auf den Siegeln verrät Fischart, Fangart, Ursprungsland, Abfülldatum, Zulassungsnummer des Betriebes und Chargennummer.

Lückenlose Transparenz

DER CODE AUF DER KAVIARDOSE

Fischart:

Abkürzung der lateinischen Bezeichnung der Störart (hier: Acipenser Baerii, Sibirischer Stör). Hybride werden mit einem x dargestellt (z.B. BAExNAC).

Ursprungsland:

Internationales Länderkürzel für den Ursprung der Ware, hier: DE für Deutschland. Weitere zurzeit gängige Ursprünge: Italien (IT), USA (US), Frankreich (FR), Israel (IL), Iran (IR).

Zulassungsnummer:

Diese Nummer kennzeichnet den überprüften und zugelassenen Betrieb, der mit Produktion oder Umfüllung von Kaviar beschäftigt ist. AKI ist mit der Nummer DE-R01 beim Bundesamt für Naturschutz registriert.

Lotnummer:

Diese Nummer wird zur 100 %-igen Rückverfolgbarkeit individuell vom Betrieb vergeben.

BAE / C / DE / 2013 / DE-R01 / XXXX

Fangart:

Das C steht für Captivity, d.h. dieser Kaviar stammt aus Aquakultur. Wildware wird mit einem W gekennzeichnet).

Jahrgang:

Die Jahreszahl bezeichnet das Jahr, in dem der Kaviar abgefüllt (aber nicht zwangsläufig produziert) wurde.



EINE KLASSE FÜR SICH *Unsere Besten*

Mit unserem Zitatgeber und eng verbundenem Partner, dem Altonaer Kaviar Import Haus AKI, der auf viele Jahrzehnte Kaviarexpertise zurückgreift, haben wir vier ganz besondere Sorten ausgewählt und sie mit unserem Namen geadelt - FrischeParadies steht besonders bei Kaviar für das Beste von allem.

Lassen Sie sich von uns entführen in die vielfältige und edle Welt von Kaviar. Vielleicht pflichten Sie Markus Rüscher dann auch bei und lassen das Salz weg.

FRISCHEPARADIES BELUGA KAVIAR NR. 0

Das stahlgraue bis schwarze Korn des Beluga ist idealerweise das größte. Entscheidend aber ist der Geschmack: fein-cremig, mild und klar nach Meer. Das Aroma bleibt lange am Gaumen und macht ihn damit zu unserem Besten. Das Vorkommen aus Aquakultur ist stark begrenzt. Beim Beluga Kaviar ist vor allem die sorgfältige Auswahl der Qualitäten wichtig und macht ihn unter anderem deshalb auch zum Hochpreisigsten in unserer FrischeParadies Riege.

Beluga Stör (HUSO HUSO)

Korn (Farbe, Festigkeit, Struktur)	Stahlgrau bis schwarz
Geschmack	fein-cremig, mild, nussig, klar, nach Meer, lang anhaltend
Verwendungstipps	Blini, Creme Fraiche, Ei
erhältlich als	30 g, 50 g, 100 g Dose





FRISCHEPARADIES IMPERIAL KAVIAR NR. 1

Das goldene bis bernsteinfarbene Korn ist das Erkennungsmerkmal des Kaviars vom Ossetra Stör. Fest und robust, ausdrucksvoll und intensiv im Geschmack mit der so oft gelobten und gewünschten nussigen Note. Damit findet dieser Kaviar besonders in der Spitzengastronomie viele Fans und punktet mit seinen hervorragenden optischen Eigenschaften.

Ossetra Stör

(ACIPENSER GULDENSTAEDTII / ACIPENSER PERSICUS)

oder Amur Stör

(ACIPENSER SCHRENKII)

Korn (Farbe, Festigkeit, Struktur)	goldenes bis bernsteinfarbenes, fest und robust
Geschmack	ausdrucksvoll, intensiv, nussig, buttrig, voller Fülle
Verwendungstipps	Fisch, Ei
erhältlich als	30 g, 50 g, 100 g Dose



FRISCHEPARADIES OSSETRA KAVIAR NR. 2

Nussig intensiver Geschmack und ein schönes Mundgefühl, das anhält und vollmundig ist – das sind die Merkmale unseres Ossetra Kaviars Nr. 2. Das Korn ist manchmal nicht viel größer als das des sibirischen Störs, jedoch ist es aromatischer und spiegelt mit seinem buttrigen Geschmack das typische Kaviararoma bestens wider.

Ossetra Stör

(ACIPENSER GULDENSTAEDTII / ACIPENSER PERSICUS)

Korn (Farbe, Festigkeit, Struktur)	von fast schwarz bis hin zu grün-braunen Schattierungen
Geschmack	nussig intensiv, vollmundig, buttrig, anhaltend
Verwendungstipps	Fleisch, Kartoffelpüree, Ei
erhältlich als	30 g, 50 g, 100 g Dose



FRISCHEPARADIES SIBERIAN KAVIAR NR. 3

Mit dem sibirischen Stör begann die Störzucht und wurde seitdem immer weiter perfektioniert. So entstand auch unser Kaviar Nr. 3. Klarer, leicht herber Geschmack mit jodigen Aromen und ein kleines, dunkles Korn, das im Mund ganz zart zergeht. Dieser Kaviar ist hervorragend für Einsteiger geeignet.

Sibirischer Stör

(ACIPENSER BAERI)

Korn (Farbe, Festigkeit, Struktur)	klein, dunkel, zartschalig
Geschmack	charaktervoll, jodiges Aroma, klar, leicht bitter
Verwendungstipps	Pasta, Butter, Kartoffel
erhältlich als	30 g, 50 g, 100 g Dose

Geschmacksvergleich

Kaviarsorte	Größe	Festigkeit	Salzigkeit	Cremität	Tiefe	Geschmack nach Fisch	Harmonie
FrischeParadies Beluga Kaviar Nr. 0	2	1	2	1	3	1	3
FrischeParadies Imperial Kaviar Nr. 1	2	3	2	3	3	2	2
FrischeParadies Ossetra Kaviar Nr. 2	2	2	1	3	3	1	2
FrischeParadies Siberian Kaviar Nr. 3	2	1	3	3	3	3	1

1 = schwach, 2 = mittel, 3 = stark



REIN. NATÜRLICH. NACHHALTIG.

Oona Kaviar aus der Schweiz

Der erste und einzige Schweizer Kaviar von Stören, die in Schweizer Bergquellwasser aufgewachsen sind. Der Kaviar wird nachhaltig unter Nutzung des Lötschberg-Bergquellwassers und in feinsten Handarbeit produziert.

Der Fokus von Oona liegt bewusst auf Frische. Ehrlicher, authentischer und möglichst kurz gelagerter Kaviar ist das Ziel. Ohne jegliche Zusätze und Konservierungsstoffe. So entsteht Kaviar mit filigraner Haut, angenehm zarter Konsistenz und feinem Schmelz. Nur so kann sich sein nussiges Aroma und der leise Hauch von jungem Moos bestens entfalten. Oona Kaviar ist nur mit reinem Salz veredelt, denn Nachhaltigkeit, Reinheit und die Hervorhebung feinsten Geschmacksnuancen stehen im Vordergrund.

BAERI KAVIAR TRADITIONAL 103

Herrlich frisch und mineralisch – das sind die Charakterzüge dieses Kaviars vom sibirischen Stör. Er zeichnet sich durch seine homogene Farbgebung und das runde Korn aus. Mit seinem runden, klaren, leicht säuerlichen Geschmack begeistert er Kaviarfans genauso wie Einsteiger.

Sibirischer Stör

(ACIPENSER BAERII)

Korn (Farbe, Festigkeit, Struktur)	klein, dunkel
Geschmack	herrlich frisch, mineralisch, cremig, leicht säuerlich, klar
Verwendungstipps	Avocado Crème, Tartar, Pasta
erhältlich als	20 g, 30 g, 50 g, 125 g, 250 g Dose

OSIETRA KAVIAR CARAT

Das titanfarbende Korn des russischen Störs, der 9-10 Jahre in klarstem Bergwasser gewachsen ist, schmeckt leicht säuerlich und hat einen abgerundeten, cremigen Geschmack. Seine Mineralität verleiht ihm ein frisches Aroma, das Kaviareinsteigern besonders gut gefallen dürfte und Lust auf mehr macht.

Russischer Stör

(ACIPENSER GULDENSTAEDTII)

Korn (Farbe, Festigkeit, Struktur)	klein, dunkel
Geschmack	herrlich frisch, mineralisch, cremig, leicht säuerlich, rund
Verwendungstipps	Gemüse-Espumas, Ei, Tartar
erhältlich als	50 g, 100 g, 200 g Dose



KRÄFTIGE FARBE. KLARER GESCHMACK.

Fabelhafter Forellenkaviar

Unser langjähriger Partner, das Altonaer Kaviar Import Haus AKI, ist eines der ältesten Kaviarimporteure weltweit in Familienhand. „Das Kaviarwissen wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Und das schätzen unsere Kunden weltweit.“ So Markus Rüscher, Inhaber & Geschäftsführer. AKI führt eines der größten Kaviarsortimente Europas.

Kaviar braucht weder ausgefallene Zutaten, noch komplizierte Handgriffe und keine aufwändigen Gerichte. Über Qualität entscheidet nicht der Preis, sondern der Geschmack. Und da Geschmäcker bekanntlich verschieden sind, gibt es die ganze Bandbreite an exquisiten Rogenqualitäten, vom Stör, über Keta-Lachs und Hecht bis hin zur Forelle.



HEIDEFORELLEN KAVIAR MIT SYLTER MEERSALZ

Mit dem milden Salz der Sylter Küsten verfeinert, ist das große Korn der Forelle ein herrlicher Begleiter für eine Vielfalt an Gerichten. Ob zu Weißbrot mit Crème fraîche, auf Avocado oder Ei oder über einen frischen Salat gestreut, begeistert dieser Forellenkaviar mit seinem klaren, salzig feinen Geschmack.

Korn (Farbe, Festigkeit, Struktur)	groß, fest
Geschmack	salzig fein
Verwendungstipps	Baguette, Wakame, Avocado, Ei, Salat
erhältlich als	100 g Glas



FORELLENKAVIAR

Das pralle, orangefarbene Korn dieses Kaviars mit seinem feinen und frischen Geschmack erfreut nicht nur Liebhaber dieser Delikatesse, sondern ist auch ein hervorragender Kaviar für Neugierige. Probieren Sie ihn zum Beispiel mit einer Crème fraîche auf Blinis. Der Kaviar hat einen feinen, frischen Geschmack und ein festes Korn.

Korn (Farbe, Festigkeit, Struktur)	groß, fest
Geschmack	mild fein
Verwendungstipps	Crème fraîche, Blinis
erhältlich als	50 g Glas



SCHWARZER FORELLENKAVIAR

Der schwarze Forellenkaviar bietet einen besonderen Kontrast auf dem Teller. Das knackige, mild feine Korn ist fest, die Perlen lose. Damit ist er bestens geeignet zu feinen Cremesuppen mit zurückhaltenden Komponenten wie Kartoffel, Karotten und Kürbis. Außerdem schmeckt er ausgezeichnet auf warmem Butters toast.

Korn (Farbe, Festigkeit, Struktur)	schwarz, knackig, einzelne lose Perlen
Geschmack	mild fein
Verwendungstipps	Cremesuppe, Butters toast
erhältlich als	100 g Glas

Weitere Kaviarspezialitäten

KETA KAVIAR

Für ein außergewöhnliches Mundgefühl sorgt der Keta Lachskaviar mit seinem sehr großen Korn, das beim Zerplatzen ein wunderbares Aroma nach gebeiztem Lachs verströmt. Kombiniert zu Crème fraîche, Schmand oder auf einer feine Kräuter Panna Cotta kommt der vom Wildlachs stammende Kaviar am besten zur Geltung und bereichert auch optisch Vorspeisen und Fingerfood.



Korn (Farbe, Festigkeit, Struktur)	sehr groß
Geschmack	mild, nach gebeiztem Lachs
Verwendungstipps	Frischkäse, Dill, Baguette, am besten pur genießen
erhältlich als	50 g Glas

HECHTKAVIAR

Mit seinem zarten Korn und dem unvergleichlich lieblichen Geschmack harmoniert der Hechtkaviar am besten mit kräftigen Aromen wie Schwarzbrot. Dazu Olivenöl und etwas Schnittlauch – fertig ist ein wunderbarer Begleiter zur Vorspeise oder als Häppchen zum Crémant. Das milde und arttypische Aroma der sehr kleinen, leuchtend gelben Körner, harmoniert aber auch gut mit frischen Zutaten wie Avocado und Gurke.



Korn (Farbe, Festigkeit, Struktur)	sehr klein, mild, leuchtend gelb, zart
Geschmack	mild lieblich
Verwendungstipps	Schwarzbrot, Olivenöl, Schnittlauch
erhältlich als	100 g Glas

FELCHENKAVIAR

Der Kaviar vom Felchen gehört zu den kleinen und feinkörnigen Kaviarsorten. Seine intensive gelbe Farbe mit dem zarten, leicht bitteren Geschmack macht ihn zum perfekten Highlight auf Vorspeisen. Auch auf Sushi und asiatischem Fingerfood kommt er mit seinem auffallenden Aussehen und dem frischen Geschmack gut zur Geltung.



Korn (Farbe, Festigkeit, Struktur)	klein, feinkörnig
Geschmack	zart, leicht bitter
Verwendungstipps	Sushi, Fisch- oder Fleischvorspeisen
erhältlich als	100 g Glas

VEGETARISCHER KAVIAR

Aus Seealgen und damit 100% vegan – der vegetarische Kaviar passt als optische Alternative gut zu Sushi, auf Weißbrot oder zu Salat. Der Geschmack nach Dill und Algen hebt sich vom echten Kaviar ab, durch seine Knackigkeit geben die mittelgroßen Seealgenperlen jedoch ein tolles Mundgefühl und sind somit für alle Kaviargerichte geeignet.



Korn (Farbe, Festigkeit, Struktur)	sehr knackig
Geschmack	leicht nach Dill und Alge
Verwendungstipps	Sushi, Fingerfood, Baguette
erhältlich als	100 g Glas
Anmerkung	optische Alternative zu Kaviar



Geschmacksvergleich

Kaviarsorte	Größe	Festigkeit	Salzigkeit	Cremigkeit	Tiefe	Geschmack nach Fisch
Baeri Kaviar Traditional No103	2	2	2	3	3	1
Osietra Kaviar Carat	2	2	3	3	3	1
Heideforellen Kaviar mit Sylter Meersalz	3	3	3	1	3	3
Forellekaviar	3	3	2	1	2	3
Schwarzer Forellenkaviar	3	3	2	0	0	2
Keta Kaviar	3	1	2	3	3	2
Hechtkaviar	1	2	1	2	1	1
Felchenkaviar	1	2	2	1	2	2
Vegetarischer Kaviar	1	3	1	1	1	0

1 = schwach, 2 = mittel, 3 = stark



Tipps zur richtigen Verkostung

- Kaviar kurz vor dem Servieren ca. 5 Minuten „atmen“ und sich der Raumtemperatur anpassen lassen. NICHT zu warm werden lassen.
- Verwenden Sie nur Löffel aus Glas, Plastik oder Perlmutter. Metalllöffel verfälschen den Geschmack.
- Geben Sie eine kleine Menge Kaviar auf Ihren Handrücken und probieren ihn pur. Drücken Sie die Kaviarperlen mit der Zunge an Ihren Gaumen bis sie zergehen und schmecken Sie nach.



Trendkaviar

FÜR SUSHI & CO



Besonders in der asiatischen Küche finden sich die oft bunt eingefärbten Kaviarsorten Masago und Tobikko. Diese sehr kleinen Körner von Capelin oder Fliegenfisch schmecken durch ihre Würzung mit Sojasauce oder Wasabi sehr würzig und sorgen für ein knackiges Mundgefühl. Durch ihre kräftige Farbe sind sie als Topping oder äußere Schicht besonders bei Sushi ein toller Hingucker und Geschmacksgeber. Auch der rote Seehasenrogen findet sich in dieser Reihe wieder und ergänzt unser Trendkaviarsortiment.



Probieren Sie doch mal Inside Out Maki, California Roll oder Gunkan! Bei diesen Sushi-varianten kommt der Trendkaviar besonders gut zur Geltung. Alle Zutaten für das perfekte Sushi finden Sie in unserem Feinkostmarkt – vom frischesten Fisch bis hin zu Sushireis und Noriblatt.



Bottarga

VON MEERÄSCHE & THUNFISCH

Als sardischer Kaviar wird der Rogen von Meeräsche oder Thunfisch bezeichnet, obwohl er mit dem echten Kaviar nicht viel gemein hat. Der Rogen wird mit Meersalz eingerieben und zwischen zwei Holzbrettern mehrere Wochen getrocknet.

Er wird besonders auf Sardinien als Antipasto serviert und dafür in hauchdünne Scheiben geschnitten, mit Tomaten, Zitronen und einem Schuss kaltgepresstem Olivenöl mariniert und zu einem Glas Weißwein serviert. Aber auch als Hauptzutat für den sardischen Klassiker Spaghetti alla Bottarga ist er beliebt: Einfach Spaghetti al dente mit Knoblauch, Chili und Petersilie vermengen und die gewünschte Menge Bottarga darüber hobeln oder raspeln.

Der Bottarga der Meeräsche ist etwas milder als der kräftige Thunfischrogen und kann auch als Würzmittel für allerlei mediterrane Gerichte eingesetzt werden.



Hummer MIT MARINIERTEM Seeigel, SPINATCRÊPES UND Kaviar

Unser
Rezept

Zutaten für 4 Personen:

- 4 halbe FrischeParadies High Pressure Hummer
- 2 QSFP Seeigel
- 2 unbehandelte Blutorangen
- 100 g Butter
- 50 ml Orangenessig
- 2 TL Honig
- 150 g Mehl
- 250 ml Milch
- 4 Eier
- 2 Eigelb
- 2 TL Dijonsenf
- Etwas Worcestersauce
- 2 TL Spinatpulver (alternativ 100 g blanchierter Blattspinat, gut ausgedrückt)
- 100 ml Olivenöl mit Orangenaroma
- 100 ml FrischeParadies Olivenöl Olio di Amelie
- 50 g FrischeParadies Kaviar No. 2
- 4 Zweige Bronzefenchel
- Piment d'Espelettes

Zusätzlich benötigen Sie:

Meersalz, frisch gemahlene schwarze Pfeffer, Zucker, Muskatnuss, FrischeParadies Olivenöl Olio di Amelie, Cayenne-pfeffer, Butter



Zubereitung:

- Eine Blutorange waschen und dünn aufschneiden. Aus 100 ml Wasser und 100 g Zucker im Verhältnis einen Läuterzucker kochen, abkühlen lassen und Blutorangenscheiben darin wenden. Auf ein Backofengitter legen und bei geöffneter Ofentür bei 120 °C für ca. 1 ½ Std. trocknen.
- Mit einem Teelöffel den Rogen aus den Seeiegeln in eine Schüssel geben. Orangenessig, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Piment d'Espelettes und Honig verrühren und die Seeigelrogen damit marinieren, anschließend kaltstellen.
- Mehl, Eier, etwas Salz, geriebene Muskatnuss, Spinatpulver oder pürierten Blattspinat und Milch vermengen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl rund ausbacken und warmhalten.
- Die Eigelbe und Senf in einen Mixbecher geben, mit einem Pürierstab aufmixen, dabei langsam Orangen- und Olivenöl zugießen. Mit Salz, Pfeffer, Saft von einer Blutorange, Cayennepfeffer und Worcestersauce nach Belieben abschmecken.
- Hummerhälften salzen und pfeffern, zuerst auf der Schalenseite, anschließend auf der Fleischseite in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun anbraten.

Anrichten (4 große Teller)

Spinatcrêpes auf Teller verteilen. Hummer daraufsetzen und mit Seeigelrogen toppen. Übrige Marinade ggf. darüberträufeln. Je einen Teelöffel Kaviar darauf geben, mit Bronzefenchel garnieren. Mayonnaise auf dem Teller verteilen.

Die FrischeParadies-Gruppe und ihre Niederlassungen:

⇒ FrischeParadies Berlin-Charlottenburg
Morsestraße 2 | 10587 Berlin | 030 390815-0
marktleitung-berlinchb@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Berlin-Prenzlauer Berg
Hermann-Blankenstein-Straße 48 | 10249 Berlin
030 390815-0
marktleitung-berlinpb@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Essen
Lützowstraße 24 | 45141 Essen | 0201 83134-0
marktleitung-essen@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Frankfurt
Lärchenstraße 101 | 65933 Frankfurt | 069 380323-0
marktleitung-frankfurt@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Fürth
Hans-Vogel-Straße 113 | 90765 Fürth | 0911 97564-0
marktleitung-fuerth@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Hamburg
Große Elbstraße 210 | 22767 Hamburg | 040 38908-0
marktleitung-hamburg@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Hürth/Köln
Max-Planck-Straße 44 | 50354 Hürth | 02233 6996-0
marktleitung-huerth@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Leipzig
Maximilianallee 5 | 04129 Leipzig | 0341 14908-0
marktleitung-leipzig@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies München
Zenettstraße 10 e | 80337 München | 089 7671-0
marktleitung-muenchen@frischeparadies.de

⇒ FrischeParadies Stuttgart
Ulmer Straße 159 | 70188 Stuttgart | 0711 55300-0
marktleitung-stuttgart@frischeparadies.de

⇒ Fruchthof Handels GmbH
Josef-Wilberger-Straße 19 | A-6020 Innsbruck
+43 (0) 512 2626-64 | office@fruchthof.at

frischeparadies.de
b2c-shop.frischeparadies.de
fruchthof.at