



FRISCHE PARADIES

PRESSEMITTEILUNG

Zwölf Monate gut essen mit dem Fotokalender von Frischeparadies

Mit dem neuen Jahreskalender bringt Frischeparadies Genießer und Köche appetitanregend durchs Jahr 2021 und begleitet sie mit großformatigen Food-Fotos auf eine zwölfmonatige Genussreise. In farbenfrohen und ausdrucksstark fotografierten Kalenderfotos wird das Know-how der Frischeparadies-Köche wiedergegeben, sie haben ihre besten Rezepte gleich im beiliegenden Buch niedergeschrieben. Mit bunten und frischen Zutaten wie Fisch, Obst und Gemüse sowie Fleisch von besonderer Qualität liefert der Kalender Inspiration, im kommenden Jahr viel Neues auszuprobieren.

Frankfurt, Dezember 2020. Marensin-Maisperlhuhn mit Chimichurri und Chicoréesalat, Pulpo auf lauwarmem Entenmuschel-Gemüsesalat mit Belugalinsen und Avocadocrème oder Frischeparadies-Bowl mit schwarzen Kichererbsen und Radicchio Treviso: Kulinarisch gesehen kommt 2021 keine Langeweile auf. Der Kalender von Frischeparadies bringt Foodies angemessen durchs Jahr und soll dazu anregen, ausgetretene Küchenpfade zu verlassen und sich auch an unbekannte Zutaten zu wagen. Zehn ausgewiesene Experten, nämlich die Chefköche aus den Frischeparadies-Bistros in ganz Deutschland, haben die Produkte für den Kalender ausgewählt, zusammengestellt und in abwechslungsreichen Rezepten verarbeitet. Im Rezeptbuch wird jeder Koch kurz vorgestellt und nennt seine wichtigsten Stationen, darunter zahlreiche Sternerestaurants auf der ganzen Welt. Alle zehn Köche kennen sich bestens mit sämtlichen Frischeparadies-Delikatessen aus, kochen sie doch täglich nicht nur die wechselnde Wochenkarte in ihrer Bistroküche, sondern sind auch maximal kreativ und flexibel: Jedes Produkt, das sich der Kunde im Markt aussucht, wird nach seinem Wunsch frisch und direkt vor seinen Augen im Bistro zubereitet.

Beste Produkte in zwölf kunstvollen und opulenten Bildern

Neun Monate dauerte die Entwicklung des Kalenders von der Konzeption über die Rezeptentwicklung, das Foto-Shooting und bis hin zum druckfrischen Wandkalender im Großformat. Die Fotos sind innovativ gestaltet und zeigen die Produkte häufig in Gänze und noch unverarbeitet, es sind keine brav auf dem Teller drapierten Gerichte zu sehen. Der renommierte Food-Fotograf Frank Weinert zeichnet für die Fotos, der Foodstylist Martin Grünewald für das detailreiche Styling verantwortlich. Die beiden sind ein eingespieltes Team und haben ihr Können schon in fünf Frischeparadies-Kalendern innerhalb der letzten acht Jahre gebündelt. „Der Kalender liegt uns sehr am Herzen“, erklärt Martina Braun-Rodmann, Leiterin der Zentralen Marketingabteilung. „Die Bilder erinnern fast schon an Stillleben oder an Kunstwerke, auf denen sich Delikatessen auftürmen. Frank Weinert und Martin Grünewald verhelfen unserem Fisch, Geflügel und Co. auf eine bunte und opulente Bühne, das verströmt ein einzigartiges Flair.“

Einfaches Nachkochen dank beiliegendem Rezeptbuch

Im handlichen 40-seitigen Rezeptbuch werden die zwölf Rezepte Schritt für Schritt erklärt. Selbst wenn der Kalender nicht mehr aktuell ist, bleibt das Rezeptbuch und ergänzt jede Rezeptsammlung im Bücherregal. Der Frischeparadies-Kalender ist 40 x 60 cm groß und in allen Frischeparadies-Niederlassungen sowie im Onlineshop unter <https://www.frischeparadies-shop.de/frischeparadies-kalender-2021.html> für 24,99 Euro erhältlich.

Weitere Infos auf www.frischeparadies.de



Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne auch in druckfähiger Auflösung zur Verfügung.

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 nachhaltiger und traditioneller Produktion, die lückenlos bis zum Erzeuger zurückverfolgt werden können, zeichnet Frischeparadies mit dem Label QSFP aus, 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