

## 600 Kilo Ratatouille und 200 Kilo Obstsalat

*Frischezentrum Frankfurt lädt zum Frische-Erlebnis-Tag am 28. September 2014 ein*

(GMH/FZ) Auberginen, Zucchini, Paprikaschoten, Tomaten, Gemüsezwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Salbei sowie Äpfel, Trauben, Bananen, Melonen, Kiwis, Ananas und frische Beeren – alles Lebensmittel, die im Frischezentrum Frankfurt, dem wichtigste Umschlagplatz für frische Lebensmittel in Hessen, tagtäglich von Einzelhändlern, Wochenmarkthändlern, Restaurants und Kantinen eingekauft werden. Am großen Frische-Erlebnis-Tag, anlässlich des 10-jährigen Jubiläums des Frischezentrum Frankfurt am 28. September 2014 von 11.00 – 17.00 Uhr dienen diese Zutaten für Hessens größtes Ratatouille und größtem Obstsalat.



Bildnachweis: GMH/FZ

**Bildunterschrift:** Obst und Gemüse wird am Frische-Erlebnis-Tag für einen guten Zweck geschnippelt.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2014/09/GMH\\_2014\\_38\\_01.jpg](http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2014/09/GMH_2014_38_01.jpg)



Neben der Möglichkeit einmal hinter die Kulissen des gigantischen Handelsplatzes, wo es exotische Südfrüchte, frischen Fisch, knackiges Gemüse gibt, zu schauen und direkt beim Großhändler, Importeur, Erzeuger aus der Region oder Spezialitätenhändler einzukaufen, ist ein buntes Rahmenprogramm mit Musik, Show, einem Erlebnispark für das „Junge Gemüse“ sowie Hessens größtes Ratatouille und größter Obstsalat geplant. Unterstützt wird die Aktion von den ansässigen Händlern, die die Ware kostenlos für einen guten Zweck zur Verfügung stellen. Die Planung dazu übernimmt Koch Meikel Pedrana, der bekannt aus Funk und Fernsehen ist. Es wird geschnippelt, was das Zeug hält, probiert werden darf nach Herzenslust. Der Geschäftsführer des Frischezentrum Frankfurts, Adolf Kannengießler erhofft sich von diesem Tag eine freiwillige Spendenaktion – der Erlös aus den Verkostungen geht an das Kinderhospiz Bärenherz.

**Fakten:**

Im Juni 2004 hat das Frischezentrum in Frankfurt am Main die alte Großmarkthalle am Osthafen abgelöst. Seit dem zählt es zu den modernsten Großhandelsplätzen für frische Lebensmittel in Deutschland. Hohe Funktionalität, moderne Technik, die zentrale Lage und ein erweitertes Warenangebot sorgen auf einer Grundstücksfläche von 13,3 Hektar für optimale Voraussetzungen für einen erfolgreichen Handel. Das Frischezentrum gliedert sich in zwei übersichtliche Hallenkomplexe. Das Herzstück ist die 23.000 Quadratmeter große Verkaufshalle, die zur besseren Übersicht in die drei Sortimentsbereiche „Obst und Gemüse“, „Erzeuger“ und „Spezialitäten“ aufgeteilt wurde. Hinter der Verkaufshalle befindet sich die 16.500 Quadratmeter große Lagerhalle mit Lager- und Distributionsflächen. Die über 100 Händler bieten unter dem Motto „Alles aus einer Hand“ alles, was frisch ist. So können die 3.000 Kunden pro Woche aus einer Angebotsvielfalt aus Obst und Gemüse, frischen Fisch, Fleisch, Eier und Geflügel, Molkereiprodukte, Back- und Trockenwaren, internationale Feinkostspezialitäten, Bioprodukte sowie Zierpflanzen auswählen. Jährlich landen schätzungsweise 300.000 Tonnen Frischware aus der ganzen Welt und etwa 140.000 Tonnen heimische Ware über das Frischezentrum auf den Tellern von fünf Millionen Verbrauchern.