

Vier Millionen Euro für die Frische

Von unserem Redaktionsmitglied
Martin Tangl

Mit Firmengründer Theobald Frey im pfälzischen Steinfeld hat 1949 alles angefangen – mit dem Verkauf von heimischen Möhren, Lauch, Sellerie und Bohnen sowie einem Pferdegespann für die Fahrt dreimal in der Woche zum Markt nach Pirmasens. Seit 1961 handelt die Familie nun mit Obst und Gemüse im Großmarkt in Mannheim, damals noch im Freiwettermarkt ohne Strom, Telefon und Wasseranschluss. Am Wochenende feiern jetzt die Enkel des Firmengründers, Stefan (46) und Ralf Frey (43), mit geladenen Gästen und 74 Mitarbeitern im Großmarkt die Einweihung ihres neuen Obst- und Gemüse-Frischezentrums, für das sie rund 4,25 Millionen Euro investiert haben. Mitte Juli soll dann endgültig von den zwölf alten Verkaufsboxen ins moderne Domizil gleich nebenan umgezogen werden.

Über ein Jahr Bauzeit

„Wir sind Kinder des Großmarkts“, erzählt uns Ralf Frey über sich und seinen Bruder. Mit der Investition habe seine Familie deshalb auch ein Zeichen setzen wollen, dass dieser „Bauch von Mannheim“ eine gute Zukunft habe. Besonders geschätzt werde hier die Infrastruktur und die hervorragende Verkehrsanbindung nach Baden-Württemberg, Hessen und in die Pfalz. „Dafür sind wir auch bereit, die hohen Mietpreise zu bezahlen“, sagt Ralf Frey mit einem verschmitzten Seitenblick auf Manfred Spachmann. Der Großmarkt-Geschäftsführer sieht im Projekt „ein positives Signal“ für die kommunale Einrichtung der Daseinsvorsorge für rund 2,5 Millionen Bewohner in Mannheim und der Metropolregion – und hofft auf Nachahmer. Der kleinteilige Handel mit Lebensmittelprodukten gehe immer mehr



Ralf (li.) und Stefan Frey (re.) nehmen Abschied von ihren alten Verkaufsboxen im Großmarkt und freuen sich zusammen mit Markt-Geschäftsführer Manfred Spachmann auf den Umzug ins neue Obst- und Gemüse-Frischezentrum gleich nebenan. BILD: TAN

zurück, das Geschäft machen auch hier mittlerweile Großanbieter mit Vollsortiment wie in Mannheim Kartoffel-Kuhn, Mack & Gerstner, Bakat oder van der Hamm.

„Die Arbeit in den alten Boxen ging einfach nicht mehr, zu großer Aufwand“, berichtet Ralf Frey. Auch die Kühlung der frischen Ware konnte nicht immer optimal gewährleistet werden. Zehn Jahre reiften deshalb bei der Familie die Ideen, lange

suchten man nach einem Standort für den Neubau auf dem Gelände an der Gottlieb-Daimler-Straße, im April/Mai 2013 wurde mit den Bauarbeiten begonnen worden – und jetzt stehen die Freys kurz vor der Fertigstellung des Neubaus.

Lauch und Möhren aus der Pfalz gibt es zwar immer noch, doch im Laufe der Zeit hat der Betrieb rund 550 Produkte aus aller Welt im Sortiment aufgenommen – ob Stachelan-

nonen aus Thailand oder Jakfrucht aus Vietnam. „Hier kriegen sie alles, was es auf unserem Planeten an Obst und Gemüse gibt – auch Sonderwünsche“, verspricht Ralf Frey.

Bananen, Ananas oder Steinpilze, Kartoffeln oder Möhren, jedes Produkt soll gleich bei der Anlieferung durch Lkw seine eigene, ganz spezielle „Temperaturzone“ bis in die Verkaufsräume bekommen. „Mich hat besonders die Technik gereizt“,

Großmarkt

■ Der Großmarkt mit den CityEvents ist eine städtische Gesellschaft.

■ Großmarkt mit den Messen und Märkten der CityEvents schließen 2013 mit einem positiven Jahresüberschuss in der Größenordnung von über 500 000 Euro ab.

■ Gesamtumsatz aller Anbieter am Großmarkt: circa 310 Millionen Euro.

■ Sortiment: Obst, Gemüse, Südfrüchte, Pilze, Kartoffeln, Eier, Wild, Fisch, Fleisch, Geflügel, Blumen, Zierpflanzen, Blumenbinderei- und Gärtnerei-Bedarfsartikel.

■ Regionale, nationale und internationale Erzeuger liefern an ansässige Importeure und Großhändler.

■ Zur Kundschaft gehören Einzelhändler, Wochenmarkthändler, Hotels und Restaurants, Filialbetriebe und Großverbraucher wie Krankenhäuser und soziale Einrichtungen sowie Imbissbetriebe und Kantinen.

berichtet uns Architekt Sven Brodtkorb. Rund 500 000 Euro hätten die Freys extra in eine energieeffiziente Bauweise und den Einsatz regenerativen Energien gesteckt. Und er stellt uns die „solare Kühlung“ des Neubaus vor. Durch Solar-Zellen auf dem Dach werde Wasser auf 110 Grad erhitzt, das dann in einer Absorptions-Kältemaschine in Temperaturen zwischen zwei und zwölf Grad umgewandelt werde. Brodtkorb: „Und wenn die Sonne mal nicht scheint, haben wir ein kleines Blockheizkraftwerk.“ Opa Theobald wäre bestimmt stolz auf die innovativen Ideen seiner Enkel gewesen.