



## Tiefkühlkost – eine Erfolgsgeschichte geht weiter

### Am 6. März ist Tag der Tiefkühlkost

Berlin, 18. Februar 2021. Auf den Tag genau 91 Jahre ist es her, als man am 6. März 1930 in zehn Lebensmittelgeschäften in der Kleinstadt Springfield im US-Bundesstaat Massachusetts erstmals tiefgekühlte Lebensmittel kaufen konnte: Gemüse, Obst und Fisch. Die größte Innovation der Neuzeit in Sachen Haltbarmachung von Lebensmitteln war geboren: Die Schockfrostung. Auch heute noch ist das Tiefgefrieren die schonendste Art der Konservierung: Sie erfolgt rein durch Kälte – ohne jegliche Zugabe von Konservierungsstoffen.

Es dauerte noch gut 25 Jahre, bis die tiefgekühlten Produkte den Sprung über den großen Teich schafften: Es war im Jahr 1955 auf der anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) in Köln – der weltweit größten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie – als den Messebesuchern zum ersten Mal tiefgekühlte Produkte präsentiert wurden. Heutzutage ist Tiefkühlkost aus der täglichen Ernährung nicht mehr wegzudenken: Fast jeder Haushalt (97,5 Prozent\*) kauft und schätzt die Produkte aus der Kälte.

Der rasante Erfolg und die Akzeptanz tiefgekühlter Produkte beim Verbraucher veranlassten den amerikanischen Präsidenten Ronald Reagan im Jahr 1984 dazu den „Frozen Food Day“ ins Leben zu rufen, der seitdem jedes Jahr am 6. März gefeiert wird – hier in Deutschland als „Tag der Tiefkühlkost“.

### Tiefkühlkost ist frischer als frisch

Der Amerikaner Clarence Birdseye gilt als Erfinder der Tiefkühlkost. Zwischen 1915-1922 unternahm der Meeresbiologe mehrere Forschungsreisen nach Labrador/Neufundland. Dort beobachtete er die Inuit beim Einfrieren ihrer frischen Lebensmittel: Frisch gefangener Fisch oder das Fleisch frisch erlegter Tiere wurde in den eisigen, über 45 Grad Celsius kalten Wind, gehängt. In kürzester Zeit waren Fisch und Fleisch tiefgefroren. Die so tiefgekühlten Lebensmittel hielten den ganzen Winter und schmeckten nach der Zubereitung auch nach Wochen und Monaten noch genauso frisch wie gerade gefangen oder erlegt.



Birdseye faszinierte die Idee, Lebensmittel auf diese Art und Weise ohne Geschmacks- oder Qualitätsverlust für einen längeren Zeitraum haltbar zu machen. Mit sieben Dollar Startkapital erstand er sein Equipment zur Erfindung der maschinellen Tiefkühlung: Eis, Salz und ein Ventilator mit Elektroantrieb. Mit diesen geringen Mitteln tüftelte er so lange bis daraus die erste Schockgefrieranlage entstand. So gelang es ihm erstmals ganze Fische, Fischfilets, Gemüse, Fleisch und andere frische Lebensmittel innerhalb kürzester Zeit schonend tiefzukühlen – so wie in der arktischen Kälte Neufundlands.

91 Jahre später – ist das breite Angebot aus den Tiefkühltruhen der Supermärkte gar nicht mehr wegzudenken.

#### **TK-Produkte erobern den deutschen Markt**

Hierzulande gibt es Tiefkühlkost seit gut 65 Jahren im Lebensmittelhandel zu kaufen. Das mittlerweile beliebteste Gemüseprodukt aus der Tiefkühltruhe ist fast von Anfang an mit dabei: der Rahm-Spinat. Er feiert dieses Jahr seinen 60. Geburtstag. Damit begann der Siegeszug des Spinats in deutschen Küchen. Wurde der Spinat zuvor von vielen Kindern wegen der Bitterstoffe verschmäht, schmeckte er mit einem Klecks Sahne verfeinert auch den Kleinsten und avancierte zu einem der absoluten Leibgerichte der Deutschen – besonders beliebt ist er in der Kombination mit Kartoffelpüree und Rühr- oder Spiegelei. Gerade in der aktuellen Corona-Zeit konnte er – wie viele andere Tiefkühlprodukte auch – neue Fans hinzugewinnen. Heute bieten die Tiefkühltruhen des Handels dem Verbraucher bundesweit sage und schreibe mehr als 17.000 gefrorene Artikel an. Da ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei! Kein Wunder also, dass der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland mittlerweile bei rund 47 Kilogramm liegt. 1960 lag dieser noch bei durchschnittlich 800 Gramm. Eines ist also ganz sicher: Die Deutschen sind echte TK-Fans!!!

Diese Pressemeldung und weiteres Informationsmaterial (Fakten, Grafiken, Bilder etc.) rund um den Tag der Tiefkühlkost finden Sie im Internet auf [www.tiefkuehlkost.de/pressekit-91-jahre-tk](http://www.tiefkuehlkost.de/pressekit-91-jahre-tk).

#### Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.  
Carola Herckelrath  
Tel.: +49 (0) 30 2809362-12  
Fax: +49 (0) 30 2809362-20  
Mail: [herckelrath@tiefkuehlkost.de](mailto:herckelrath@tiefkuehlkost.de)