

10 Dinge, die man über TK wissen muss

1. Jede:r Bundesbürger:in verzehrte 2021 im Schnitt über 46 Kilogramm Tiefkühlprodukte.
2. Bei der TK-Gemüseproduktion dauert der Weg von der Ernte bis ins Tiefkühlager nur 2 bis 3 Stunden.
3. TK-Produkte werden bei minus 18 Grad Celsius gelagert, weil bei dieser Temperatur die Zellaktivitäten im Lebensmittel komplett zum Stillstand kommen, die sonst zum Verderb führen würden.
4. Die Lebensmittel aus der Kälte sind ein wahrer Vitamin-, Aroma- und Nährstoffresor: Durch die Ernte bei optimalem Reifegrad und die schnelle Verarbeitung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe optimal erhalten.
5. In TK-Produkten sind in der Regel keine Konservierungsstoffe enthalten. Die Haltbarmachung erfolgt ausschließlich durch die Kraft der Kälte.
6. Fischstäbchen gibt es nur tiefgefroren. Jede:r Bundesbürger:in verzehrte davon 2021 im Schnitt 30 Stück.
7. TK-Produkte werden so gut wie nie weggeworfen, da sie lange haltbar und sehr gut portionierbar sind. Das ist bei den so genannten „frischen“ Produkten anders. Gerade Gemüse, Obst, Back- und Fleischwaren landen oft im Müll.
8. Die beliebteste TK-Pizza in Deutschland ist die Pizza Salami. 2021 hat jede:r Bundesbürger:in im Schnitt knapp 14 TK-Pizzen verzehrt.
9. Verbraucher:innen haben 2022 insgesamt mehr als 11.000 unterschiedliche TK-Produkte im deutschen Lebensmittelhandel gekauft. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei!
10. 2021 wurden in Deutschland insgesamt rund 16 Milliarden Euro Umsatz mit Tiefkühlkost gemacht und etwa 3,8 Millionen Tonnen Tiefkühlkost abgesetzt. Die drei wichtigsten TK-Warengruppen bildeten Backwaren, Gemüse und Tiefkühlgerichte.

Und 11 Dinge, die man nicht unbedingt wissen muss...

1. Weltrekord in der Eistonne. Ein Extremsportler ließ sich für mehr als zwei Stunden einfrieren und stellte damit den Weltrekord auf. Unser Tiefkühlgemüse hat es da leichter: Nur wenige Stunden dauert die Schockfrostung.
2. Wenn man die Zahl „241543903“ googelt, finden sich lauter Fotos von Menschen, die ihre Köpfe in die Gefriertruhe stecken. Seltsames Hobby? Nein, vielmehr eine Kunstaktion. Sie geht zurück auf das Jahr 2009. Berichten zufolge hat der US-Amerikaner David Horvitz in seinem Blog damals die Menschen aufgefordert, ihre Köpfe ins Eisfach zu stecken, die Fotos mit der Zahlenkombination 241543903 zu verschlagworten und zu veröffentlichen.
3. Brokkoli ist das einzige Gemüse, dass gleichzeitig eine Blume ist. Für alle Blumenliebhaber gibt es den auch tiefgekühlt.
4. Was machen Ostfriesen, wenn sie einen Eimer heißes Wasser übrig haben? Einfrieren, heißes Wasser kann man immer gebrauchen.
5. Ist Tiefkühlpizza ein italienisches No-Go? Ganz bestimmt nicht! Selbst im Herkunftsland der Pizza werden laut des italienischen Instituts für Tiefkühlkost Ilias im Jahr rund 50.000 Tonnen gegessen. Viele deutsche Tiefkühlpizzen gehen nach Italien. Eine der beliebtesten Sorten ist die Pizza Mozzarella.
6. Die/der/das längste Pommes der Welt ist stolze 27,2cm lang. Die frittierten Stäbchen sind aus einer einzigen Kartoffel geschnitten.
7. Auch für Hunde gibt es Tiefkühlprodukte. Das so genannte „Frostfleisch“ ist die gesündere Alternative zum Fertigfutter aus der Dose.
8. Im bayerischen Pfuhl wurde einem Mann das Leben mit Hilfe von Tiefkühlprodukten gerettet. Der Mann erlitt mitten im Supermarkt einen Herzstillstand. Seine Lebensretterin kühlte seine Körpertemperatur bis zur Ankunft des Krankenwagens mit TK-Pommes herunter.
9. Im September 1929 veröffentlichte die amerikanische Zeitung „Ladies' Home Journal“ unter dem Titel „A New Food Vision“ den ersten Artikel über TK-Produkte.
10. In den 80er Jahren des letzten Jahrhunderts wollte Colgate neben Zahnbürste und Zahnpasta auch Tiefkühl-Lasagne verkaufen.
11. Es gibt keine runden Pizzaschachteln, weil durch die Produktion zu viel Abfall entstünde.