

100 Jahre Tiefkühlung

3 Fragen an Dr. Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V.

Vor 100 Jahren hat der US-amerikanische Naturforscher Clarence Birdseye die erste Anlage zum Tiefgefrieren entwickelt, den späteren Plattenfroster. Seine Investition: 7 Dollar, ein Ventilator, Eis und Salz. Am 6. März 1930 ging in den USA das erste TK-Gemüse über den Ladentisch. Mit seiner Erfindung revolutionierte der Tiefkühl-Pionier Birdseye die Lebensmittelwirtschaft und brachte eine bis heute boomende, weltumspannende Branche hervor, deren Produkte sich wegen ihrer vielfältigen Vorteile großer Beliebtheit erfreuen. „100 Jahre Tiefkühlung“ – über dieses besondere Jubiläum sprechen wir mit Dr. Sabine Eichner, der Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (**dti**) in Berlin, Kommunikationsplattform und Interessenvertretung der deutschen Tiefkühlwirtschaft.



Dr. Sabine Eichner, **dti**-Geschäftsführerin
(Zum Download auf das Bild klicken)

46 Kilogramm – so viel Tiefkühlprodukte isst jede und jeder in Deutschland durchschnittlich pro Jahr. Fast alle Haushalte verwenden die Produkte aus der Kälte. Wie erklären Sie sich diese hohen Beliebtheitswerte?

Ganz einfach: Tiefkühlprodukte stecken voller Vitamine, Aromen und Nährstoffe und das ganz ohne Konservierungsstoffe, allein durch die Kraft der Kälte. Sie sind also sozusagen frischer als frisch und damit wichtige Bausteine für eine abwechslungsreiche und gesunde Ernährung für die ganze Familie. Dazu kommt: Unsere tiefgefrorenen Lebensmittel sind zu jeder Jahreszeit verfügbar und ermöglichen es, saisonunabhängig leckere und einfach zuzubereitende Mahlzeiten zu zaubern. Außerdem: Wer Tiefkühlprodukte verwendet, tut auch der Umwelt etwas Gutes: Durch die praktische Portionierbarkeit können Verbraucherinnen und Verbraucher die gewünschte Menge einfach entnehmen und das Übrige ohne Qualitätsverlust sicher wieder einfrieren. Das vermeidet unnötige Lebensmittelabfälle, schont den Geldbeutel und ist nachhaltig.

Wagen Sie einen Blick in die Glaskugel: Welche Themen werden für das Tiefkühlsortiment der Zukunft eine wichtige Rolle spielen?

Die großen Zukunftsthemen wie Nachhaltigkeit und pflanzenbasierte Ernährung werden weiter enorm an Bedeutung gewinnen. Die Hersteller von Tiefkühlprodukten haben darauf bereits zahlreiche vielversprechende Antworten gefunden. Neue TK-Produkte für einen nachhaltigeren Konsumstil werden die Sortimente bereichern. Vegetarische und vegane Auswahlmöglichkeiten nehmen immer mehr zu. Verbraucherinnen und Verbraucher, die sich bewusst ernähren wollen und Lust auf neue Trends haben, finden inzwischen eine vielfältige Auswahl an veganen und vegetarischen Alternativen in der Tiefkühlabteilung – vom veganen Burgerpatty über pflanzenbasierte Fischstäbchen bis hin zur Mandel-Bienenstich-Torte auf Linsenproteinbasis. Auch tiefgekühlte „Insekten-Pasta“ mit Mehlwurmmehl gibt es bereits zu kaufen. Die Individualisierung von Ernährung und Essgewohnheiten wird immer wichtiger. Das bedeutet auch, dass überzeugende Convenience-Lösungen noch stärker punkten werden mit Natürlichkeit, Frische, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.

Mögen Sie uns noch Ihr liebstes Tiefkülprodukt verraten?

Oh, das fällt bei so einer reichen Auswahl wirklich schwer. Für jeden Geschmack ist etwas dabei! Wir haben neulich zu Hause spontan gefeiert. Für solche Anlässe habe ich immer eine leckere Tiefkül-Torte im Gefrierfach. Tipp: Vor dem Anschneiden die Torte erst 30 bis 60 Minuten auftauen lassen und das Messer dann nach jedem Schnitt in heißes Wasser tauchen. Die Deko am besten vorher entfernen und nach dem Schneiden wieder auflegen. So schmeckt die Torte nicht nur lecker, sondern sieht auch auf dem Teller klasse aus!