

Medienpaket

„100 Jahre Tiefkühlung“

Inhaltsverzeichnis

1. Pressemeldung „100 Jahre Tiefkühlung“
2. Fakten & Daten rund um TK
3. Eine kleine (unvollständige) Geschichte der Tiefkühlung
4. Langzeitstatistiken Pro-Kopf-Verbrauch, Absatz und Umsatz (1956-2021)
5. Absatzstatistik 2021
6. 10 Dinge, die man über TK wissen muss (und 11 Dinge, die man nicht über TK wissen muss)
7. 10 TK-Profitipps
8. Tiefgekühlt is(s)t besser – **dti**-Kernbotschaften
9. Interview: 3 Fragen an Dr. Sabine Eichner
10. Logos **dti** und Jubiläum
11. Historisches und aktuelles Bildmaterial
12. Grafikpaket
13. Die 5 Tiefkühltypen plus Test: Welcher Tiefkühltyp sind Sie?

Pressemitteilung:

100 Jahre Tiefkühlung – Innovativ. Frisch. Nachhaltig. Seit 1923.

Tiefkühlbranche feiert ihre Geburtsstunde – „Tag der Tiefkühlkost“ am 6. März

Berlin, 16. Februar 2023. 7 Dollar, einen Ventilator, Eis, Salz – und eine große Portion Neugier, Mut und Zukunftsfreude: Mehr brauchte der US-Pionier Clarence Birdseye nicht, um vor 100 Jahren die Lebensmittelbranche zu revolutionieren. 1923 entwickelte der Biologe, inspiriert von einer Expeditionsreise in die Arktis, die erste Anlage zum Tiefgefrieren, den späteren Plattenfroster. Am 6. März 1930 ging in den USA das erste tiefgekühlte Gemüse über den Ladentisch. Die Birdseye'sche Schockfrostung gehört zu den größten Erfindungen der Lebensmittelindustrie und brachte eine bis heute boomende, weltumspannende Branche hervor.

Seit der damalige amerikanische Präsident Ronald Reagan 1984 den 6. März erstmals zum „Frozen Food Day“ ausgerufen hat, um die gesellschaftliche Bedeutung dieser Erfindung zu würdigen, feiert die Tiefkühlwirtschaft rund um den Erdball dieses Datum jedes Jahr – in Deutschland als „Tag der Tiefkühlkost“.

In diesem besonderen Jubiläumsjahr 2023, in dem sich die Erfindung der Schockfrostung zum 100. Mal jährt, richtet die Branche den Blick vor allem auf die vielfältigen Vorteile, die die „Kraft der Kälte“ den tiefgekühlten Lebensmitteln verleiht. Die Tiefkühlwirtschaft sieht in der Kreativität und dem Erfindergeist in der Tradition ihres Gründervaters Clarence Birdseye außerdem die Schlüsseleigenschaften, um die Herausforderungen in Gegenwart und Zukunft für die Ernährungsbranche anzugehen.

Frischer als frisch

Die von Birdseye 1923 entwickelte Schockfrostung gehört zu den größten Innovationen in Sachen Haltbarmachung von Lebensmitteln der Neuzeit. Bis heute gibt es keine schonendere Art der Konservierung von Lebensmitteln, denn sie erfolgt ganz ohne Zugabe von Konservierungsstoffen und erhält alle Vitamine, Aromen und Nährstoffe – allein durch die physikalische Kraft der Kälte.

Die ersten Lebensmittel, die es tiefgekühlt zu kaufen gab, waren Gemüse, Obst und Fisch. In Deutschland wurden Tiefkühlprodukte erstmals 1955 auf der Anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) in Köln vorgestellt. Heute verwendet so gut wie jeder Haushalt (Käuferreichweite 97 Prozent laut GfK-Consumer Panel 2022) die Produkte aus der Kälte. Die Konsument:innen haben 2022 laut GfK insgesamt über 11.000 unterschiedliche Artikel mindestens einmal in den Einkaufswagen gelegt. Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch jedes Bundesbürgers liegt mittlerweile [bei über 46 Kilogramm](#). Die hohen Beliebtheitswerte gründen auf den vielfältigen Vorteilen, die Tiefkühlprodukte Verbraucherinnen und Verbrauchern liefern – sowohl zu Hause in der Küche, als auch in Restaurants, Kantinen, Schulen und Kitas: „Die Tiefkühlwirtschaft bietet frische, vitamin- und nährstoffreiche, einfach zuzubereitende und bezahlbare Lebensmittel für alle Menschen in unserem Land an – verlässlich und zu jeder Jahreszeit. Dazu kommt: Unsere tiefgefrorenen Lebensmittel lassen sich gut bevorraten! Damit sind Tiefkühlprodukte wichtige Bausteine für eine sichere Lebensmittelversorgung, eine abwechslungsreiche, saisonunabhängige Küche und eine gesunde Ernährung für die ganze Familie – gerade in unsicheren Zeiten“, betont Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (**dti**), Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft. Das [„TK-Trendbarometer“](#) des Marktforschungsinstituts Innofact im Auftrag des **dti** zeigt, dass gerade in Krisenzeiten Tiefkühlprodukte in Deutschland eine wichtige Rolle bei der Ernährung spielen: Im Oktober 2022 gaben zwölf Prozent der Befragten an, sogar noch häufiger als sonst Tiefkühlprodukte zu wählen.

Innovativ und nachhaltig

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 Qualitätverlust sicher wieder einfrieren. Das vermeidet unnötige Lebensmittelabfälle, schont den inflationsbedingt strapazierten Geldbeutel und ist nachhaltig. 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.

„Innovationskraft, Nachhaltigkeit, Freude am Fortschritt, die Lust am Setzen immer wieder neuer, kreativer Trends und der feste Wille, an den Lösungen für die großen Herausforderungen der Zeit mitzuarbeiten – diese Eigenschaften zeichnen die Tiefkühlwirtschaft aus, seit 100 Jahren“, sagt **dti**-Chefin Eichner: „Unsere Unternehmen investieren schon lange mit Überzeugung in Umweltmanagementsysteme, Nachhaltigkeitszertifizierung, Energieeffizienz und Klimaschutz. Das **dti** belegt das mit Leuchtturmprojekten wie zum Beispiel der [ersten branchenumfassenden Klimabilanz-Studie](#) durch das Öko-Institut Freiburg im Jahr 2012. Mit der [Zukunftswerkstatt](#) hat das **dti** außerdem 2022 den Startschuss für den Weg der Tiefkühlwirtschaft zur Klimaneutralität gegeben.“

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt rund 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland steht für einen Umsatz von rund 15 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.

Medienservice

Für Ihre Berichterstattung haben wir Ihnen online auf www.tiefkuehlkost.de vielfältiges Material zur honorarfreien Nutzung zusammengestellt.

- Pressemitteilung: 100 Jahre Tiefkühlung – Innovativ. Frisch. Nachhaltig. Seit 1923.
- Fakten & Daten rund um TK
- Eine kleine (unvollständige) Geschichte der Tiefkühlung
- Langzeitstatistiken Pro-Kopf-Verbrauch, Absatz und Umsatz (1956-2021)
- Absatzstatistik 2021
- 10 Dinge, die man über TK wissen muss (und 11, die man nicht unbedingt wissen muss)
- 10 TK-Profitipps
- TK is(s)t besser: Vorteile von Tiefkühlkost
- Interview: Drei Fragen an ... Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (**dti**)
- Logos
- historisches und aktuelles Bildmaterial
- Grafikpaket
- Die 5 Tiefkühltypen plus Test: Welcher Tiefkühltyp sind Sie?

Mögliche **Anlässe für Berichterstattung** könnten sein:

- 6. März: Tag der Tiefkühlkost
- 7. März: Tag der gesunden Ernährung
- 7. April: Weltgesundheitstag
- 15. Mai: Internationaler Tag der Familie
- 1. Juni: meteorologischer Sommeranfang
- 21. Juni: kalendarischer Sommeranfang
- 26. Juni: Tag der Kälte
- 12. Juli: Tag der Einfachheit
- 29. September: Internationaler Tag gegen Lebensmittelverschwendung
- 7. – 11. Oktober: Anuga in Köln, größte und wichtigste Foodmesse der Welt
- 16. Oktober: Welternährungstag
- 9. November: Tag der Erfinder
- 1. Dezember: meteorologischer Winteranfang
- 21. Dezember: kalendarischer Winteranfang

Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch darüber hinaus sehr gerne für Ihre Zitate, Interviewanfragen, Gesprächswünsche, Fragen und Ideen zur Verfügung.

Kontakt

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.
Nina Kollas
Leitung Kommunikation
Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12
Mail: kollas@tiefkuehlkost.de

Fakten & Daten: 100 Jahre Tiefkühlung

1923	Der US-amerikanische Biologe Clarence Birdseye entwickelt die erste Anlage zum Schockgefrieren – den späteren Plattenfroster.
1930	Am 6. März 1930 werden in einem kleinen Lebensmittelgeschäft in den USA erstmalig tiefgekühlte Lebensmittel verkauft .
1946	Die US-Fluggesellschaft Pan Am serviert die ersten tiefgefrorenen und an Bord erhitzten 3-Gänge-Menüs (Fleisch, Kartoffeln, Gemüse).
1955	Auf der Anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) in Köln – der weltweit größten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie – stellen sechs Tiefkühlkosthersteller ihre Produkte in Haushaltspackungen erstmals in Deutschland vor .
1955	Die ersten tiefgekühlten Produkte – Fische, Fischfilets, Gemüse und Fleisch – werden im deutschen Lebensmittelhandel angeboten. Besonders beliebt in den Anfangsjahren: gefrorener Spinat und Suppengemüse.
1956	Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (dti) wird gegründet. Es unterstützt die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland mit Maßnahmen, die der Erzeugung, dem Vertrieb und der Verwendung tiefgekühlter Produkte dienen.
1958	Erstmals werden in Deutschland tiefgefrorene Mahlzeiten angeboten („ TV-Dinner “), die schnell erwärmt und serviert werden können. Diese bahnbrechende Erfindung revolutioniert auch die Verpflegung in Seniorenheimen, Kindergärten und Kliniken
1959	In der Bundesrepublik gibt es erstmals Fischstäbchen zu kaufen – das erste bratfertig gewürzte TK-Fisch-Convenienceprodukt, erfunden 1956 als „Fish Fingers“ in Großbritannien. In der DDR wurden 1969 die ersten Fischstäbchen vom VEB Fischkombinat Rostock produziert.
1961	Das erste Päckchen TK-Rahmspinat läuft in Deutschland vom Band – durch den Klecks Sahne aßen ihn nun auch Kinder (meistens) gerne.
1966	Das erste „ Heimdienstunternehmen “ in Deutschland wird gegründet: ein Lieferservice, der TK-Produkte in Spezial-Fahrzeugen nach Hause liefert.
1970	Das erste Schlemmerfilet „à la Bordelaise“ liegt in den Tiefkühltruhen des deutschen Handels. Bis heute ist das „Schlefi“ eines der gefragtesten Fischgerichte, das es mittlerweile in vielen Varianten zu kaufen gibt.
1970	Die erste Tiefkühlpizza – die „Pizza à la Romana“ – kommt in den deutschen Handel. Belegt mit Tomaten, Paprika, Mortadella sowie einer Käsemischung aus Mozzarella und Provolone wurde die Rohteig-Pizza im mitgelieferten Aluminium-Teller satte 30 Minuten gebacken. Heute zählt die Pizza zu den beliebtesten Produkten aus der Tiefkühltruhe.
1971	Gemeinsam mit dem Deutschen Roten Kreuz Berlin entwickelt ein Hersteller von Tiefkühl-Fertiggerichten das „ Essen auf Rädern “-System.
1972	Die ersten TK-Pommes finden sich im Handel. Zum ersten Mal produziert wurden sie 1957 von einem Landwirt in Niedersachsen. 1979 erleben die Backofen-Pommes ihre Premiere.

Fakten & Daten: 100 Jahre Tiefkühlung

1975	Die ersten Tiefkühl-Torten und -Kuchen werden in Deutschland angeboten. Zwei Vettern hatten zuvor ein Verfahren entwickelt, mit dem die Schichtenstruktur von Sahnetorten beim Schockgefrieren erhalten bleibt.
1983	Der Absatz von TK-Produkten steigt in Deutschland erstmals auf über eine Million Tonnen .
1984	US-Präsident Ronald Reagan ruft den „Frozen Food Day“ ins Leben, der nun jedes Jahr am 6. März gefeiert wird, bei uns als „Tag der Tiefkühlkost“ .
1989	Die ersten TK-Veggie-Produkte treten in Deutschland auf den Plan, wie zum Beispiel das Blumenkohl-Käse-Knuspermedaillon: echte Pionierarbeit und ein wichtiger neuer Impuls im Trend zur bewussten Ernährung.
1995	Das erste tiefgekühlte Finger Food erobert den Außer-Haus-Markt: Chicken Wings und Mozzarella Sticks!
2005	In der ZDF-Show „Wetten, dass...“ wird die berühmte TK-Pizza-Wette ausgestrahlt: Die beiden Kandidaten wetteten, dass sie 100 Tiefkühlpizzen durch Ertasten erkennen können, und wurden Wettkönige des Abends.
2012	Das dti legt die ersten TK-Klimabilanzen vor, erstellt durch das Öko-Institut Freiburg, und ist damit Trendsetter in Sachen Klimaschutz.
2015	Erstmals gibt es Pizzen belegt mit vegetarischen Fleischalternativen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Der Fleischersatz der Veggie-Pizzen ist auf Weizenbasis hergestellt, außerdem kommt Erbsen-Eiweiß zum Einsatz.
2018	Deutschlands erster Insektenburger ist auf dem Markt: ein Tiefkühl-Burgerpatty aus Buffalowürmern und Soja.
2019	Das „Internationale Frozen Food-Netzwerk“ (IFFN) gründet sich, mit dabei: Deutschland, Frankreich und die Niederlande. Heute gehören außerdem noch die Verbände aus den USA, Kanada und Österreich mit dazu.
2019	Eine deutsche Supermarktkette bietet die erste TK-„Insekten-Pasta“ mit Mehlwurmmehl an.
2020	Die freiwillige Lebensmittelkennzeichnung Nutri-Score wird in Deutschland eingeführt: Die deutsche Tiefkühlwirtschaft war von Anfang an mit dabei.
2021	Das dti und die fjol GmbH in Kooperation mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten Herdecke (ZNU) starten mit engagierten Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft ein Pilotprojekt zur Erfassung von Lebensmittelverlusten, „Check Food Waste“ .
2022	Das dti startet mit der „Zukunftswerkstatt“ eine Initiative, die die Tiefkühlwirtschaft auf ihrem Weg zur Klimaneutralität unterstützen soll.
2023	Der Chatbot „ChatGPT“ verfasst das erste von einer Künstlichen Intelligenz erdachte Tiefkühl-Gedicht der Welt , das „Poem on Frozen Food“ .

Fakten & Daten: 100 Jahre Tiefkühlung

0	Grad Fahrenheit entspricht -18 Grad Celsius, der von Lebensmittelherstellern empfohlene Gefriertemperatur für TK-Lebensmittel.
2,9	kg* beträgt der Pro-Kopf-Verbrauch an tiefgekühlten Snacks.
3,7	kg* tiefgekühlter Fisch werden in Deutschland pro Jahr pro Kopf verzehrt.
5	kg* Fleisch aus der Tiefkühltruhe landen jedes Jahr auf den Tellern jedes, jeder Deutschen. Der Löwenanteil davon entfällt auf den Gastronomiemarkt.
5,7	kg* tiefgekühlte Kartoffelprodukte werden pro Jahr pro Kopf in Deutschland verzehrt. Der Renner aus der Tiefkühltruhe sind Pommes frites.
5,9	kg* tiefgekühlte Fertiggerichte werden in Deutschland pro Jahr pro Kopf durchschnittlich gegessen.
6,2	kg* TK-Gemüse verzehrt jede:r Bundesbürger:in durchschnittlich pro Jahr.
10,7	kg* TK-Backwaren werden in Deutschland pro Kopf jährlich gekauft. Damit ist diese TK-Warengruppe Spitzenreiter.
13,7*	TK-Pizzen à 350 g isst jede:r Bundesbürger:in durchschnittlich im Jahr, in Kilogramm bedeutet das einen Pro-Kopf-Verbrauch von 4,8 kg. Die Pizza Salami ist die beliebteste Pizza in Deutschland.
30*	Fischstäbchen à 30 g werden in Deutschland pro Jahr pro Kopf verzehrt. Fischstäbchen zählen zu den beliebtesten Produkten aus der Tiefkühltruhe.
46,1	kg* beträgt der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch jedes und jeder Deutschen an tiefgekühlten Lebensmitteln. Tendenz steigend!
97	Prozent** der Deutschen kaufen, verwenden und essen tiefgekühlte Lebensmittel.
11.000***	unterschiedliche TK-Produkte aus den Kühltruhen und -schränken des deutschen Lebensmittelhandels wurden 2022 gekauft.
3.772.853.000	Tonnen* Tiefkühlkost werden pro Jahr in Deutschland abgesetzt.

* Quelle: „Absatzstatistik für Tiefkühlprodukte 2021“ des dti, die Zahlen beziehen sich auf den Gesamtmarkt für Tiefkühlprodukte in Deutschland 2021.

** Quelle: GfK-Consumer Panel 2022

*** Summe der verschiedenen TK-Produkte, die laut GfK Consumer Panel 2022 im deutschen Lebensmittel-Einzelhandel mindestens ein Mal gekauft wurden.

Eine kleine (unvollständige) Geschichte der Tiefkühlung

7 Dollar, einen Ventilator, Eis, Salz – und eine große Portion Neugier, Mut und Zukunftsfreude: Mehr Startkapital brauchte der US-amerikanische Pionier Clarence Birdseye nicht, um vor hundert Jahren die Lebensmittelbranche zu revolutionieren. 1923 entwickelte der Biologe die erste Anlage zum Tiefgefrieren, den späteren Plattenfroster. Ein paar Jahre danach kaufte ihm die spätere General Foods Corporation das Patent für 22 Millionen Dollar ab, am 6. März 1930 ging in den USA das erste tiefgekühlte Gemüse unter dem Namen „Birds Eye Frosted Food“ über den Ladentisch. Es folgten Fruchtsäfte und die ersten Tieffertiggerichte. Da es damals noch keine klassischen Tiefkühltruhen oder -schränke gab, bediente man sich der bereits vorhandenen Eiscrème-Truhen und nutzte sie im Handel als Verkaufsgeräte.

Idee aus dem ewigen Eis: die „Methode Inuit“

Der Naturforscher Birdseye hatte bei Forschungsreisen in die Arktis zwischen 1915 und 1922 die natürliche Kälte als Mittel entdeckt, Lebensmittel frisch zu halten, lagerungsfähig zu machen und dabei Nährstoffe und Vitamine zu konservieren. Die einheimischen Inuit hatten ihn mit zum Eisfischen genommen. Die gefangenen Fische froren bei eisigen Temperaturen von bis zu minus 45 Grad Celsius sofort ein, blieben den ganzen Winter über frisch und schmeckten nach dem Auftauen noch genauso lecker wie direkt nach dem Fang.

Zurück zu Hause tüftelte Birdseye daran, die bisherigen Versuche des Einfrierens zu verbessern. Diese waren bislang stets daran gescheitert, dass das Gefriergut zu langsam eingefroren wurde, worunter Textur und Geschmack der Lebensmittel litten.

Die Kraft der Kälte

Auch die heute noch allgemeingültige empfohlene Lagertemperatur von Tiefkühlkost – minus 18 Grad Celsius – beruht auf den wissenschaftlichen Erkenntnissen von Birdseye: Er fand heraus, dass sich die Lebensmittel, wenn sie erst einmal tiefgekühlt waren, bestens bei einer Temperatur von 0 Grad Fahrenheit aufbewahren ließen. Ab 0 Grad Fahrenheit kommen die Zellaktivitäten der Lebensmittel komplett zum Stillstand, die sonst zum Verderb führen würden. Die Temperaturangabe in Fahrenheit wurde weltweit übernommen und in Grad Celsius umgerechnet: 0 Grad Fahrenheit entsprechen genau minus 18 Grad Celsius. So gelang es Birdseye, erstmals ganze Fische, Gemüse, Fleisch und andere Lebensmittel innerhalb kürzester Zeit gleichzeitig, schonend und ohne Geschmacks- und Qualitätsverlust tiefzukühlen, auch ohne die arktische Klimakombination aus Wind, Eis und Kälte. 1924 ließ sich Birdseye seinen „Double Belt Freezer“ patentieren. Bis zu seinem Tod 1956 meldete Birdseye fast 300 Patente an, darunter Infrarotheizungen, Holzmühlen und Glühbirnen. In Großbritannien ist der Erfinder der Tiefkühlkost heute vor allem als „Captain Birds Eye“ bekannt – die Werbeikone der britischen Schwestergesellschaft von Iglo. Die von Clarence Birdseye entwickelte Schockfrosterung gehört zu den größten Erfindungen der Lebensmittelindustrie und hat eine boomende, weltumspannende Branche hervorgebracht. Bis heute gibt es keine schonendere Art der Konservierung von Lebensmitteln, denn sie erfolgt ganz ohne Zugabe von Konservierungsstoffen, rein durch die Kraft der Kälte. 1964 übernahm das International Institute of Refrigeration, und später auch die Europäische Gemeinschaft (EG), die Temperaturempfehlung von Birdseye. Minus 18 Grad Celsius erwies sich als ein guter Kompromiss zwischen Energiekosten und Haltbarkeit.

Eine coole Erfolgsgeschichte

In Deutschland wurden Tiefkühlprodukte 1955 erstmals auf der Anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) in Köln vorgestellt – der weltweit größten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie. Dort präsentierten sechs Tiefkühlkostproduzenten ihre Produkte in Haushaltspackungen den Vertretern des Handels. Heutzutage verwendet so gut wie jeder Haushalt die Produkte aus der Kälte. Aus den Tiefkühltruhen des Lebensmittelhandels wurden 2022 mehr als 11.000 verschiedene gefrorene Artikel verkauft. Während der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland noch 1960 pro Jahr nur rund 800 Gramm betrug, liegt er mittlerweile bei über 46 Kilogramm!

Lebensmittel im Kälteschlaf – bewährt seit Jahrtausenden

Aber auch schon lange vor der Erfindung der Schockfrostung durch Clarence Birdseye wurden Lebensmittel durch Kälte konserviert: Erst neulich entdeckten Archäologen in der Wetterau alte Vorratsgruben aus der Jüngerer Eisenzeit, die den früheren Siedlern als Kühlschränke dienten. In dem Erdsilo war es immer kalt genug, um Vorräte zu lagern, die nach und nach entnommen werden konnten.

Auch die Ägypter und Mesopotamier sollen bereits um 3000 v. Chr. natürliches Eis genutzt haben, um Lebensmittel länger haltbar zu machen. Von den Römern ist bekannt, dass sie sich Eis aus den Bergen viel kosten ließen. Alexander der Große ließ angeblich während der Perserkriege im 5. Jahrhundert v. Chr. Gruben mit Eis füllen, um darin Wein und andere Lebensmittel zu kühlen. Nero, von 54 bis 68 n. Chr. Kaiser des Römischen Reiches, nutzte Schnee und Eis von den Bergen der Apenninen, mit denen er Wein und Früchte für Festgelage frisch hielt. Ein Bericht des römischen Dichters Marcus Valerius Martialis besagt, dass das Eis oft teurer war als der damit gekühlte Edelwein.

Die Entwicklung der Kältetechnik begann jedoch viel später. Um das Jahr 1550 soll der spanische Arzt Blasius Villafranca die Abkühlung von Wasser durch die Beigabe von Salpeter in Rom gelehrt haben. Diese Methode entdeckte bereits 1525 Professor Zimara in Padua. Bis zum Jahr 1740 wurden 15 verschiedene Gemische gefunden, mit denen Temperaturen bis zu minus 32 Grad Celsius erreicht werden konnten. 1844 schließlich stellte John Gorrie seine Kühlmaschine zur Herstellung von Eis vor, für die er im Jahr 1851 ein US-Patent erhielt. Die Nutzung beschränkte sich jedoch in erster Linie auf Air-Conditioner für Hospitäler. Die erste Absorber-Kältemaschine baute Ferdinand Carré im Jahr 1860. Von ihr wurden 400 Stück hergestellt, die in Handelsschiffen zum Einsatz kamen, die Fleisch aus Australien und Südamerika in die neuen Industriegebiete Englands und den USA brachten.

Die moderne Eiszeit: Kühlschränke statt Eiskeller

1876 entwickelte der deutsche Ingenieur und Unternehmer Carl von Linde das für die Wissenschaft und Technik fundamentale Linde-Verfahren, das maßgeblich dazu beitrug, die ersten Kühlschränke zu entwickeln. Seine Erfindung erlaubte es, die Zuverlässigkeit des Kompressors und der gesamten Kältemaschine so zu verbessern, dass diese industrietauglich wurden. Bis 1911 wurde damit aber hauptsächlich Kunsteis hergestellt. Erst danach begann die Entwicklung der industriellen Haltbarmachung von Lebensmitteln durch Tiefgefrieren. Seit den 1920er Jahren gibt es Kühlschränke in privaten Haushalten. Bis dahin war die Konservierung von Lebensmitteln nur durch Einsalzen, Räuchern, Trocknen oder der Verwendung von Schnee möglich.

Bevor sich die Menschen eigene Kühltruhen leisten könnten, gab es in vielen deutschen Ortschaften und Gemeinden Gemeinschaftskühlhäuser. Im Dorf Steinberg hält sich das Dorfkühlhaus bis heute, seit 1958. In so genannten "Eiskellern", meist in der Nähe von Gutshäusern oder Schlössern, wurde lange Zeit Natureis aufbewahrt, das bis in die 1950er Jahre hinein zur Kühlung von Lebensmitteln diente. Die Idee stammte aus Spanien, wo die Konstruktionen seit dem 16. Jahrhundert genutzt wurden, gefüllt mit Eis und Schnee aus den Bergen. Heute steht in fast jedem zweiten deutschen Haushalt ein Gefrierschrank oder eine Gefriertruhe, fast alle Haushalte verfügen über eine Kühl-Gefrierkombination.

Die unaufhaltsame Erfolgsgeschichte tiefgekühlter Produkte war sicherlich auch der Grund, warum der amerikanische Präsident Ronald Reagan im Jahr 1984 erstmals den „Frozen Food Day“ ins Leben rief, der seitdem jedes Jahr am 6. März gefeiert wird – bei uns als „Tag der Tiefkühkost“.

Tiefkühlprodukte-Entwicklung

Gesamtabsatz 1956-2022

(in Tonnen, ohne Speiseeis)

Jahr Gesamtabsatz

1956	20.000*	1960	54.000*	1970	616.515	1980	924.150
1957	27.000*	1961	105.000*	1971	651.997	1981	981.658
1958	36.000*	1962	118.000	1972	707.065	1982	979.621
1959	43.000*	1963	130.000	1973	732.703	1983	1.007.142
		1964	159.000	1974	730.976	1984	1.059.219
		1965	185.500	1975	756.787	1985	1.124.102
		1966	294.000	1976	772.862	1986	1.208.000
		1967	489.870	1977	800.926	1987	1.255.729
		1968	464.360	1978	812.517	1988	1.286.650
		1969	522.140	1979	861.088	1989	1.366.234

1990	1.615.919	2000	2.687.825	2010	3.285.634	2020	3.659.804
1991	1.785.582	2001	2.812.458	2011	3.312.237	2021	3.772.853
1992	1.854.053	2002	2.848.678	2012	3.317.941	2022	3.908.637
1993	1.889.996	2003	2.945.888	2013	3.366.560		
1994	1.958.826	2004	3.032.365	2014	3.415.553		
1995	1.955.385	2005	3.067.835	2015	3.542.121		
1996	2.074.470	2006	3.107.846	2016	3.631.827		
1997	2.183.815	2007	3.136.097	2017	3.730.185		
1998	2.422.070	2008	3.202.537	2018	3.768.742		
1999	2.582.767	2009	3.224.341	2019	3.833.833		

* geschätzt

Tiefkühlprodukte-Entwicklung

Pro-Kopf-Verbrauch 1956-2022

(in Kilogramm, ohne Speiseeis)

Jahr	PKV						
1956	k.A.	1960	0,8	1970	10,0	1980	15,0
1957	k.A.	1961	1,7	1971	10,6	1981	15,9
1958	k.A.	1962	2,2	1972	11,4	1982	15,9
1959	k.A.	1963	2,4	1973	11,9	1983	16,2
		1964	2,7	1974	11,8	1984	17,2
		1965	3,2	1975	12,2	1985	18,4
		1966	4,9	1976	13,6	1986	19,7
		1967	8,2	1977	13,0	1987	20,5
		1968	8,1	1978	13,7	1988	20,8
		1969	8,6	1979	14,0	1989	22,0
1990	20,4	2000	32,8	2010	40,2	2020	44,8
1991	22,4	2001	34,4	2011	40,4	2021	46,1
1992	23,1	2002	34,5	2012	41,0	2022	47,7
1993	23,3	2003	35,7	2013	41,6		
1994	23,9	2004	36,7	2014	42,2		
1995	24,0	2005	37,2	2015	44,5		
1996	25,3	2006	37,7	2016	45,4		
1997	26,6	2007	38,1	2017	46,3		
1998	29,6	2008	39,0	2018	46,3		
1999	31,5	2009	39,3	2019	46,9		

Tiefkühlprodukte-Entwicklung

Umsatz 1956-2022

(in Mrd. Euro, ohne Speiseeis)

Jahr Gesamtabsatz

1956	k.A.	1960	k.A.	1970	k.A.	1980	1,46
1957	k.A.	1961	k.A.	1971	0,46	1981	1,68
1958	k.A.	1962	k.A.	1972	0,53	1982	1,80
1959	k.A.	1963	k.A.	1973	0,63	1983	1,89
		1964	k.A.	1974	0,67	1984	2,11
		1965	k.A.	1975	0,75	1985	2,31
		1966	k.A.	1976	0,90	1986	2,55
		1967	k.A.	1977	0,97	1987	2,68
		1968	k.A.	1978	1,06	1988	2,93
		1969	k.A.	1979	1,23	1989	3,22

1990	3,74	2000	8,25	2010	11,42	2020	15,08
1991	4,36	2001	8,82	2011	11,78	2021	15,92
1992	4,90	2002	9,02	2012	12,02	2022	18,54
1993	5,15	2003	9,27	2013	12,42		
1994	5,69	2004	9,52	2014	12,79		
1995	5,83	2005	9,69	2015	13,32		
1996	6,13	2006	10,05	2016	13,81		
1997	6,56	2007	10,50	2017	14,34		
1998	7,54	2008	11,00	2018	14,75		
1999	7,97	2009	11,28	2019	15,36		

ABSATZSTATISTIK FÜR TIEFKÜHLPRODUKTE 2022

Inlandsabsatz in Tonnen: Lebensmittelhandel (inklusive Heimdienste)
bzw. Außer-Haus-Markt (Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung etc.)

	LEBENSMITTELHANDEL			AUßER-HAUS-MARKT			GESAMTMARKT		
	2021	2022	+/-	2021	2022	+/-	2021	2022	+/-
TIEFKÜHLPRODUKTE GESAMT	2.088.914	1.973.789	-5,5 %	1.683.939	1.934.848	14,9 %	3.772.853	3.908.637	3,6 %
SELBER KOCHEN	998.179	905.085	-9,3 %	704.937	755.769	7,2 %	1.703.116	1.660.853	-2,5 %
GEMÜSE	320.306	298.171	-6,9 %	190.315	203.028	6,7 %	510.620	501.199	-1,8 %
Spinat	85.817	82.020	-4,4 %	15.195	15.866	4,4 %	101.011	97.886	-3,1 %
Rohgemüse + Kräuter	148.750	134.013	-9,9 %	157.332	166.474	5,8 %	306.082	300.487	-1,8 %
Gemüsezubereitungen	85.739	82.138	-4,2 %	17.788	20.688	16,3 %	103.527	102.826	-0,7 %
FISCH	222.378	196.644	-11,6 %	84.223	93.886	11,5 %	306.600	290.529	-5,2 %
Fischfilet natur	39.969	33.934	-15,1 %	18.809	19.335	2,8 %	58.778	53.269	-9,4 %
Fischgerichte	46.157	40.987	-11,2 %	5.320	6.391	20,1 %	51.477	47.379	-8,0 %
Fischstäbchen	70.587	63.246	-10,4 %	3.751	4.214	12,3 %	74.338	67.460	-9,3 %
Panierter Fisch	40.162	35.142	-12,5 %	42.403	49.866	17,6 %	82.565	85.008	3,0 %
Restl. Fisch + Meeresfrüchte	25.502	23.334	-8,5 %	13.940	14.079	1,0 %	39.442	37.414	-5,1 %
KARTOFFELN	280.847	256.066	-8,8 %	185.133	214.619	15,9 %	465.980	470.686	1,0 %
Pommes frites	209.765	195.292	-6,9 %	138.109	159.101	15,2 %	347.874	354.393	1,9 %
Sonstige Kartoffelprodukte	71.081	60.775	-14,5 %	47.024	55.518	18,1 %	118.106	116.293	-1,5 %
FLEISCH	169.132	149.053	-11,9 %	237.312	235.139	-0,9 %	406.444	384.191	-5,5 %
Fleisch roh	35.181	31.175	-11,4 %	173.330	178.052	2,7 %	208.510	209.228	0,3 %
davon Fleisch	29.228	25.282	-13,5 %	163.666	165.785	1,3 %	192.894	191.067	-0,9 %
davon Wild + Wildgeflügel	5.952	5.893	-1,0 %	9.663	12.267	26,9 %	15.616	18.160	16,3 %
(Haus-) Geflügel (roh)	133.952	117.878	-12,0 %	63.982	57.086	-10,8 %	197.934	174.964	-11,6 %
BEILAGEN (Getreide + Mehlerzeugnisse)	5.516	5.151	-6,6 %	7.955	9.097	14,4 %	13.471	14.248	5,8 %
FIX & FERTIG	791.788	786.332	-0,7 %	320.603	385.352	20,2 %	1.112.392	1.171.684	5,3 %
GERICHTE	357.558	348.799	-2,4 %	121.361	134.748	11,0 %	478.919	483.547	1,0 %
Komplettgerichte	143.712	144.862	0,8 %	41.803	44.144	5,6 %	185.515	189.006	1,9 %
Teilgerichte (inkl. Soßen)	206.880	197.229	-4,7 %	73.870	84.142	13,9 %	280.751	281.372	0,2 %
Eintöpfe/Suppen	6.966	6.708	-3,7 %	5.688	6.462	13,6 %	12.654	13.170	4,1 %
PIZZA	366.788	368.255	0,4 %	21.428	26.806	25,1 %	388.215	395.061	1,8 %
SNACKS (inkl. Käse)	67.442	69.278	2,7 %	177.814	223.798	25,9 %	245.257	293.076	19,5 %
FRÜHSTÜCK & DESSERT GESAMT	298.947	282.372	-5,5 %	658.399	793.727	20,6 %	957.345	1.076.100	12,4 %
BACKWAREN	259.672	248.343	-4,4 %	619.460	753.670	21,7 %	879.133	1.002.012	14,0 %
Kuchen, Torten u.a.	143.372	135.056	-5,8 %	79.179	82.584	4,3 %	222.551	217.640	-2,2 %
Teige	2.957	2.777	-6,1 %	10.155	12.014	18,3 %	13.113	14.791	12,8 %
Brot, Brötchen u.a.	113.344	110.510	-2,5 %	530.126	659.072	24,3 %	643.469	769.582	19,6 %
OBST (inkl. Säfte)	33.596	27.818	-17,2 %	34.396	34.690	0,9 %	67.992	62.508	-8,1 %
MILCHERZEUGNISSE, SÜBSPEISEN	5.678	6.212	9,4 %	4.543	5.367	18,2 %	10.221	11.579	13,3 %

ABSATZSTATISTIK FÜR TIEFKÜHLPRODUKTE 2022

	LEBENSMITTELHANDEL				AUßER-HAUS-MARKT				GESAMTMARKT		
	2021	2022	+/-	Marktanteil	2021	2022	+/-	Marktanteil	2021	2022	+/-
Absatz in Tonnen	2.088.914	1.973.789	-5,5%	50,5%	1.683.939	1.934.848	14,9%	49,5%	3.772.853	3.908.637	3,6%
Umsatz in Tausend Euro	9.666.744	10.215.407	5,7%	55,1%	6.257.591	8.325.996	33,1%	44,9%	15.924.335	18.541.403	16,4%

Alle Angaben inklusive Heimdienste und Discounter

Pro-Kopf-Verbrauch in kg	2021	2022		Pro-Haushalt-Verbrauch in kg	2021	2022	
Basis 2021 = 81,8 Millionen Einwohner Basis 2022 = 81,9 Millionen Einwohner	46,1	47,7	➔	Basis 2021 = 40,9 Millionen Haushalte Basis 2022 = 40,5 Millionen Haushalte	92,3	96,4	➔

Für die Berechnungen des Pro-Kopf- und Pro-Haushalt-Verbrauchs wurden die von der GfK verwendeten Bevölkerungs- und Haushaltsdaten des Statistischen Bundesamtes zugrunde gelegt.

Allgemeiner Hinweis: Eventuelle Summendifferenzen sind rundungsbedingt.

Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. Reinhardtstraße 46, 10117 Berlin Tel.: 030/280 93 62-0 www.tiefkuehlkost.de infos@tiefkuehlkost.de

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.

10 TK-Profitipps

1. Auftauen will gelernt sein! Während man Gemüse am besten ohne vorheriges An- oder Auftauen zubereitet, damit die Nährstoffe und Vitamine erhalten bleiben, sollten Sie Fleisch, Geflügel und Fisch langsam im Kühlschrank auftauen lassen. Das ist für die Qualität am besten.
2. Kurzentschlossene können tiefgefrorenen Fisch und Meeresfrüchte zum Auftauen für eine Stunde ins kalte (!) Wasserband legen. Dabei sollten die Produkte in der Verpackung bleiben oder in einem verschlossenen Behälter aufbewahrt werden. Sind Lachs, Kabelau & Co. fertig aufgetaut, einfach unter kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier abtupfen und zubereiten.
3. Gefrierbrand droht, wenn Lebensmittel leicht antauen und Wasser entsteht. Beim Einkaufen das TK-Produkt also unbedingt als letztes in den Wagen legen, eine Kühltasche verwenden und schnell nach Hause bringen. Daheim dann sofort ab damit ins Gefrierfach: Je stärker die Produkte angetaut sind, umso mehr erhöht sich der Energieverbrauch des Gefriergerätes.
4. Ein bis zwei Mal im Jahr sollte die Tiefkühltruhe abgetaut werden, spätestens, wenn die Eisschicht dicker als drei Millimeter ist. Nur so kann das Gerät effektiv und stromsparend arbeiten. Tipp: Schüsseln mit heißem Wasser in den leeren Gefrierschrank stellen, dann Gerät mit Spülmittellösung reinigen, mit Essigwasser auswaschen und gut trockenreiben.
5. TK-Produkte auf dem Herd oder in der Mikrowelle erhitzen? Das hängt vom Produkt ab. Wir empfehlen aber eher die Mikrowelle für eine schonende Zubereitung. Beim herkömmlichen Kochen gehen oft wertvolle Vitamine verloren, weil die Lebensmittel zu lange oder zu stark erhitzt werden.
6. TK-Torten und -Kuchen vor dem Anschneiden am besten erst 30 bis 60 Minuten auftauen lassen. Tauchen Sie das Messer nach jedem Schnitt in heißes Wasser und trocknen Sie es anschließend wieder ab, um eine saubere Schnittfläche zu erhalten. Deko vorher entfernen und nach dem Schneiden wieder aufliegen.
7. Hände weg vom Schütteltest! Eiskristalle bilden sich auch bei Temperaturschwankungen im Minusbereich und sind kein Anzeichen dafür, dass das Produkt angetaut war oder die Tiefkühlkette unterbrochen wurde. Das Schütteln kann das Tiefkühlprodukt beschädigen.
8. Wie kriege ich die Kinder dazu, auch mal Fisch und Gemüse zu probieren? Kein Problem: Wenn sich die Flossentiere in lecker panierten Fischstäbchen verstecken, schmecken sie auch den lieben Kleinen – und aus TK-Buttergemüse lassen sich wunderbar Gesichter auf die Teller zaubern (und ratzfatz wegfuttern)!
9. Leicht kühl, nicht zu warm: So sollte jede Torte schmecken. Steht sie zu lange in der Wärme, verliert sie schnell an Frische und Geschmack. Holen Sie die Torte am besten eine halbe Stunde, bevor die Gäste kommen, aus dem Kühlschrank.
10. Halten Sie sich an die Zubereitungshinweise der Hersteller auf der Verpackung. Nur dann erhalten Sie Ihr TK-Produkt in der gewünschten hohen Qualität.

TIEFGEKÜHLT IS(S)T BESSER.

Frischer, natürlicher, genussvoller – es gibt viele Argumente, die für Tiefkühlprodukte sprechen. Die wichtigsten PLUSPUNKTE FÜR MINUSGRADE haben wir für Sie zusammengefasst, damit auch Ihr Herz für Tiefgekühltes schlägt.

www.tiefkuehlkost.de

NATÜRLICH LANGE HALTBAR
SCHONEND SCHOCKGEFROSTET
REIN IM GESCHMACK



TIEFGEKÜHLT IS(S)T NATÜRLICHER

Die traditionelle Haltbarmachung durch Kälte geht besonders sorgsam mit Lebensmitteln um. Ganz ohne Konservierungsstoffe bleibt jedes Lebensmittel in seiner ursprünglichen Form mit allen Nährstoffen erhalten. **Natürlicher geht's nur direkt aus dem Garten.**



TIEFGEKÜHLT IS(S)T FRISCHER

Das ganze Jahr über frische, saisonale Produkte mit gutem Gewissen genießen? Kein Problem! Das schnelle Einfrieren wirkt wie ein Schutzmantel um Gemüse, Obst, Fisch, Fleisch, Backwaren & Co. **So schmeckt's immer knackig und frischer als frisch.**

SCHNELL UND SCHONEND TIEFGEKÜHLT
TÄGLICH FRISCHER GENUSS
ZU JEDER JAHRESZEIT

TIEFGEKÜHLT IS(S)T BEWUSSTER

Wer sich bewusst ernähren möchte, greift zu Tiefgekühltem. Einzelne Portionen können einfach entnommen werden, das Übrige friert man ohne Qualitätsverlust sicher wieder ein. Das vermeidet unnötige Lebensmittelabfälle, **ist gut für die Umwelt und für den Geldbeutel.**

LEICHT PORTIONIERBAR
MIT SICHERHEIT LÄNGER HALTBAR
VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS



TIEFGEKÜHLT IS(S)T INDIVIDUELLER

Vom schnellen Snack bis zum raffinierten 3-Gänge-Menü: Tiefgekühltes ist schnell zubereitet und bringt Spontanität in jede Ess- und Lebenssituation. Einfach auf Vorrat kaufen, Tüte oder Packung raus und drauf los genießen. **Tschüss Zeitfresser, hallo Freizeit.**

SPONTAN UND UNKOMPLIZIERT
FÜR JEDEN GESCHMACK
VIELFALT OHNE GRENZEN

TIEFGEKÜHLT IS(S)T GESCHMACKVOLLER

Wer den natürlichen, unverfälschten Genuss liebt, findet nichts Besseres. Die Kälte umschließt alle Aromen und bewahrt somit den typischen Geschmack der Lebensmittel, die sich bei der Zubereitung erst so richtig voll entfalten. **Guten Appetit!**

NATÜRLICHE PRODUKTE
VOLLER GESCHMACK
MIT LIEBE GEMACHT



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?

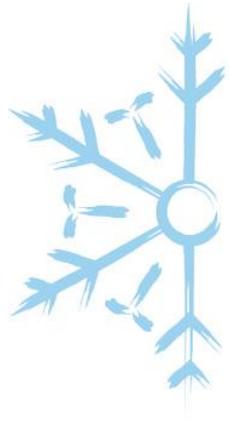
Die großen Zukunftsthemen wie Nachhaltigkeit und pflanzenbasierte Ernährung werden weiter enorm an Bedeutung gewinnen. Die Hersteller von Tiefkühlprodukten haben darauf bereits zahlreiche vielversprechende Antworten gefunden. Neue TK-Produkte für einen nachhaltigeren Konsumstil werden die Sortimente 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!

Logos

Zum Downloaden auf das Bild klicken



INNOVATIV.
FRISCH.
NACHHALTIG.

100 Jahre Tiefkühlung



**Deutsches
Tiefkühlinstitut**

Historisches Bildmaterial

Zum Downloaden auf das Bild klicken



Clarence Birdseye (Fotovermerk: AFFI)

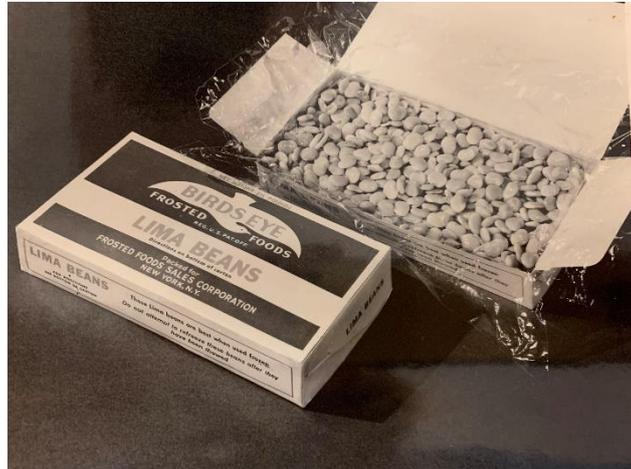


anuga 1955 (Fotovermerk: dti)

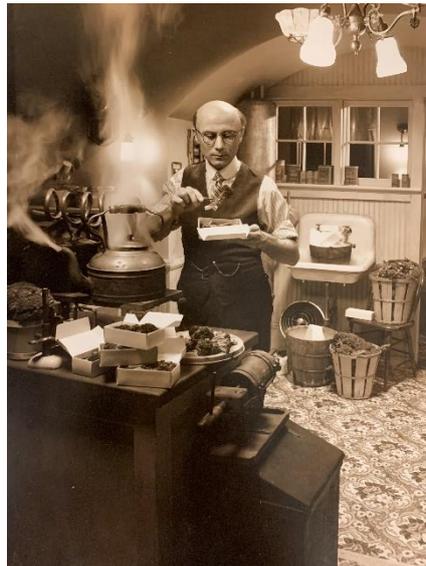


Verkaufssituation TK-Truhe (Fotovermerk: dti)

Zum Downloaden auf das Bild klicken



“Birds Eye” TK-Bohnen (Fotovermerk: AFFI)



Clarence Birdseye beim Kochen von Tiefkühlkost (Fotovermerk: AFFI)

Historisches Bildmaterial vom *dti*-Mitgliedern

Zum Downloaden auf das Bild klicken



Apetito Fertigmenü 1958 (Fotovermerk: apetito AG)



Dr. Oetker Ristorante Salami 985 (Fotovermerk: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG)

Zum Downloaden auf das Bild klicken



Iglo Rahm-Spinat 1979 (Fotovermerk: iglo Deutschland)



Iglo Fischstäbchen 80er (Fotovermerk: iglo Deutschland)

aktuelles Bildmaterial

Zum Downloaden auf das Bild klicken



Tiefkühl-Brezeln (Fotovermerk: **dti**/Peter Rees)



Tiefkühl-Pommes (Fotovermerk: **dti**/Peter Rees)



Tiefkühl-Erbsen (Fotovermerk: **dti**/Peter Rees)



Tiefkühl-Gemüsemix (Fotovermerk: **dti**/Peter Rees)

Zum Downloaden auf das Bild klicken



Tiefkühl-Himbeeren (Fotovermerk: **dti**/Peter Rees)



Overnight Oats mit Tiefkühl-Himbeeren (Fotovermerk: **dti**/Peter Rees)



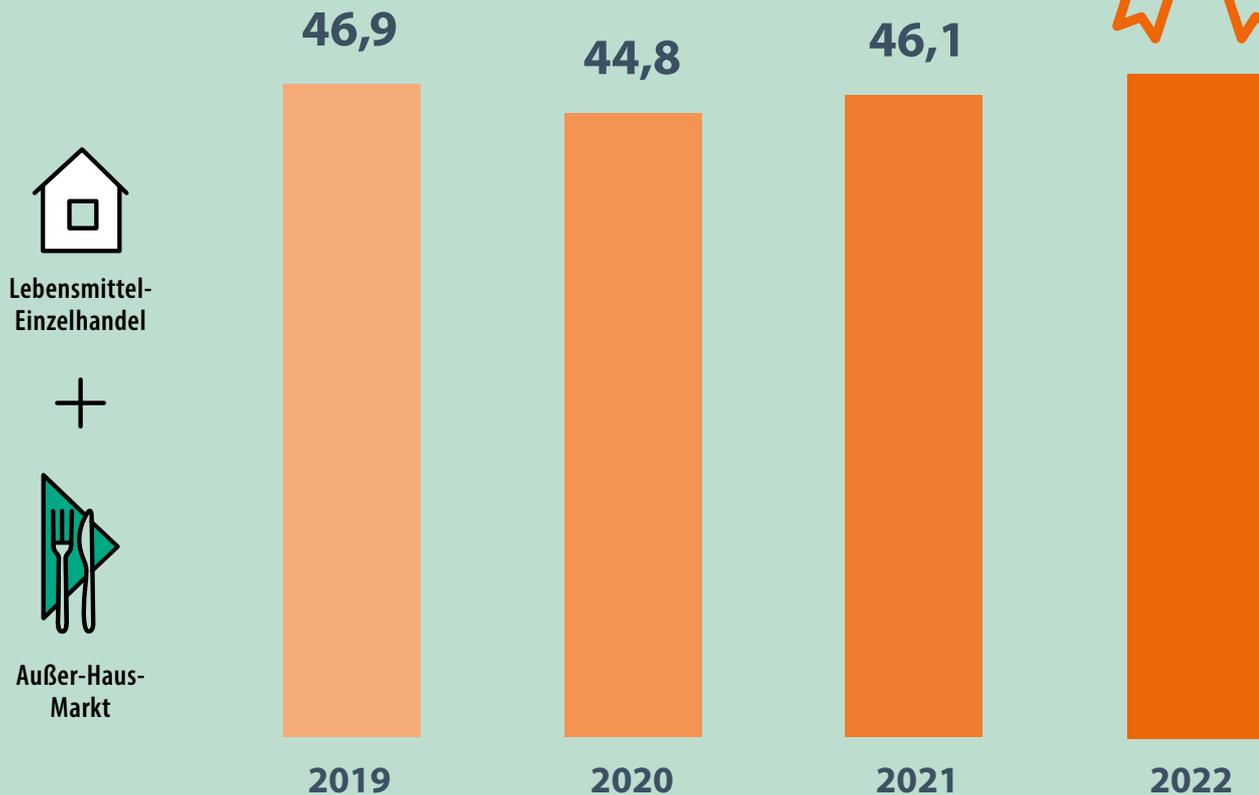
Tiefkühl-Himbeeren (Fotovermerk: **dti** Peter Rees)



Tiefkühl-Torte (Fotovermerk: **dti** Peter Rees)

PRO-KOPF-VERBRAUCH TIEFKÜHLPRODUKTE

Gesamtmarkt Deutschland (in Kilogramm, ohne Speiseeis)



Quelle: **dti**-Absatzstatistik 2022
Deutsches Tiefkühlinstitut e. V., Reinhardstr. 46, 10117 Berlin,
Tel.: 030 2809 362-0; infos@tiefkuehlkost.de; www.tiefkuehlkost.de

**INNOVATIV.
FRISCH.
NACHHALTIG.**
100 Jahre Tiefkühlung

dti
Deutsches
Tiefkühlinstitut

TIEFKÜHLMARKT

Absatz in Tonnen nach Absatzkanälen (ohne Speiseeis)

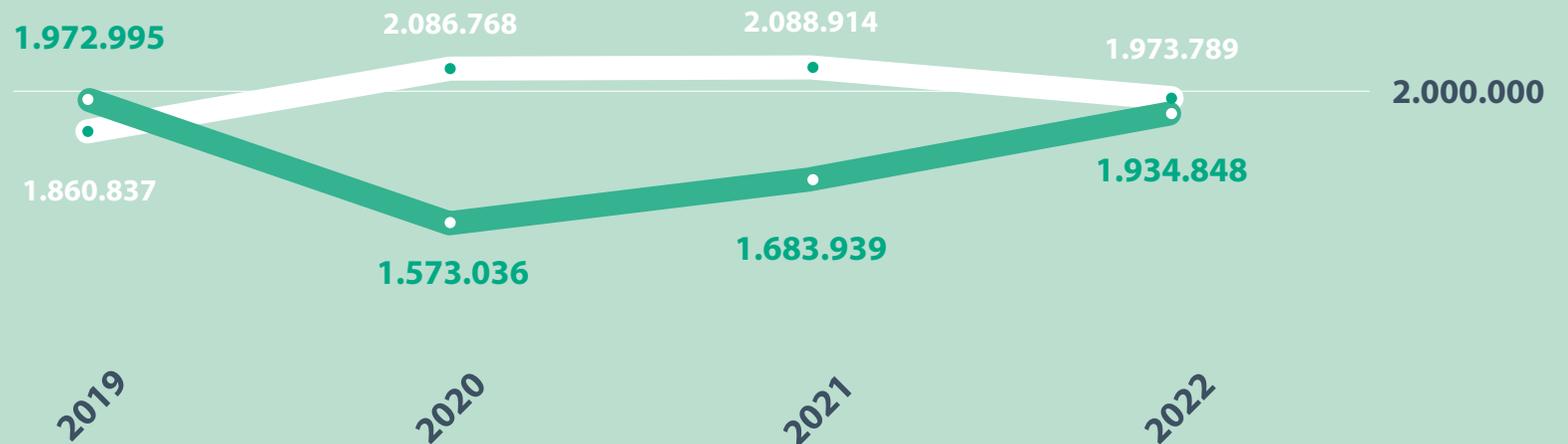
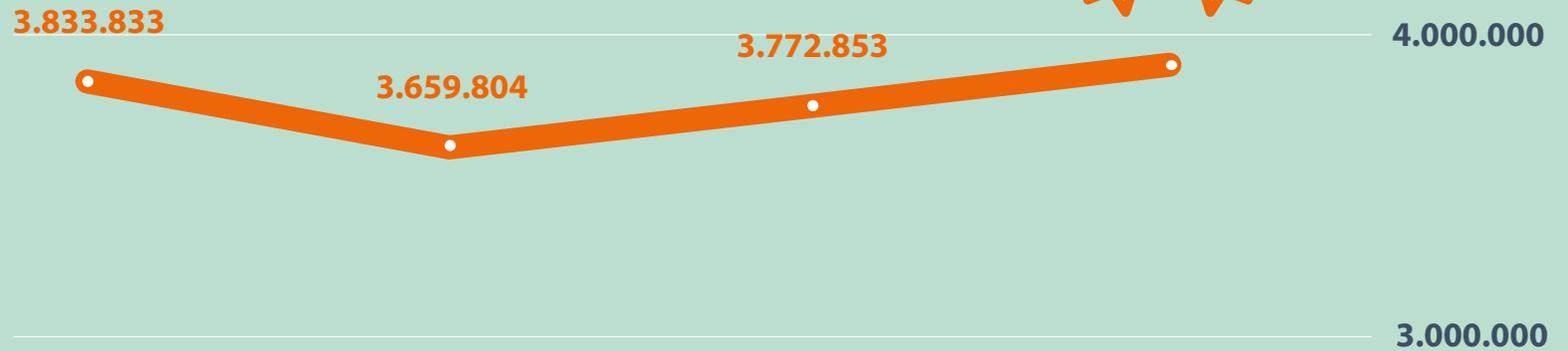


Gesamtmarkt



Lebensmittel-
Einzelhandel

Außer-Haus-Markt



Inlandsabsatz in Tonnen: Lebensmittel-Einzelhandel (inkl. Heimdienste), Außer-Haus-Markt (Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung etc.)

Quelle: **dti**-Absatzstatistik 2022; Deutsches Tiefkühlinstitut e. V., Reinhardstr. 46, 10117 Berlin,

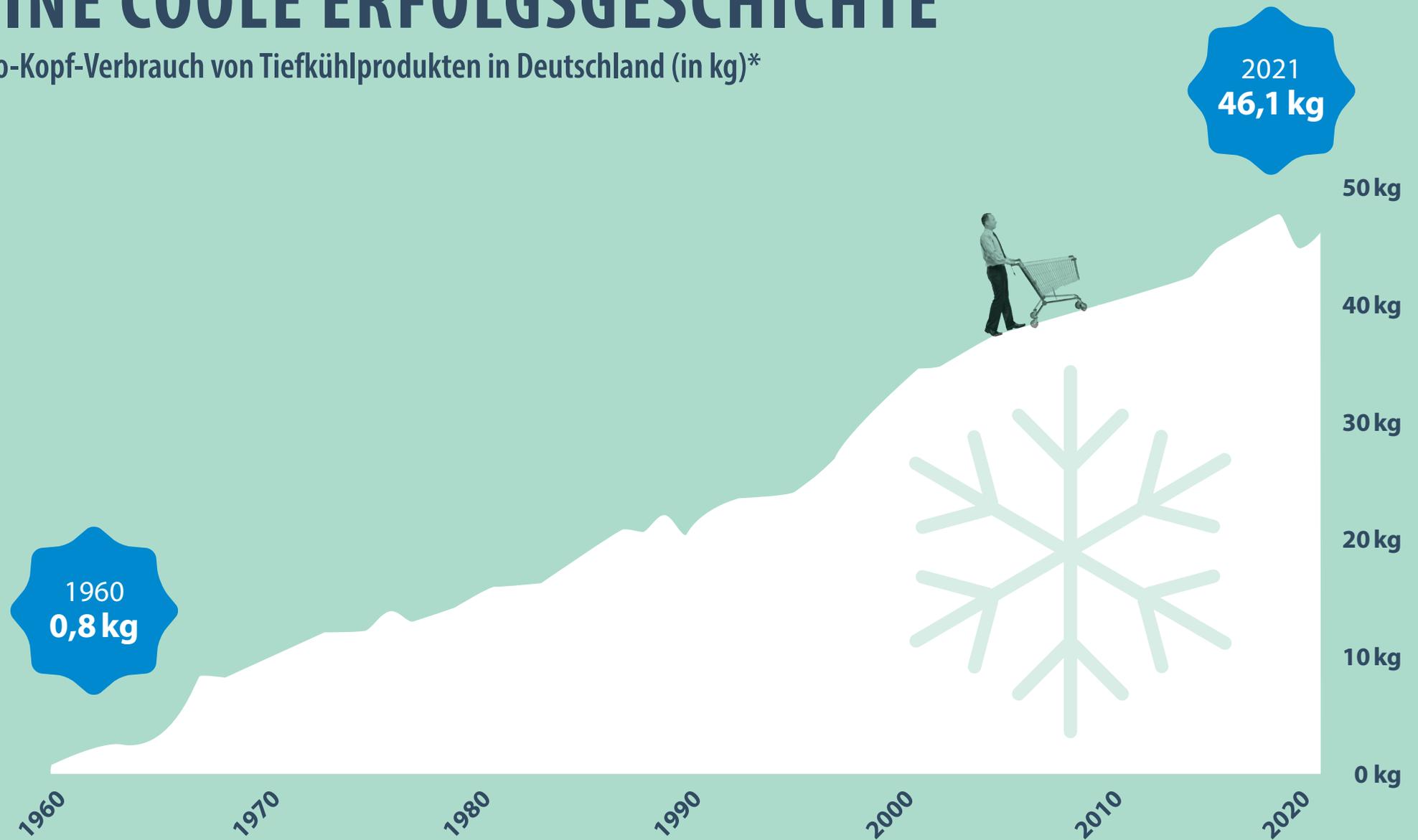
Tel.: 030 2809 362-0, infos@tiefkuehlkost.de www.tiefkuehlkost.de

INNOVATIV.
FRISCH.
NACHHALTIG.
100 Jahre Tiefkühlung

dti
Deutsches
Tiefkühlinstitut

EINE COOLE ERFOLGSGESCHICHTE

Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten in Deutschland (in kg)*



Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut * ohne Speiseeis

INNOVATIV.
FRISCH.
NACHHALTIG.
100 Jahre Tiefkühlung

dti
Deutsches
Tiefkühlinstitut

Die 5 Tiefkühl-Typen

plus Test: Welcher Tiefkühltyp sind Sie?

Welcher Tiefkühltyp sind Sie? Das Marktforschungsinstitut INNOFACT AG aus Düsseldorf hat im Auftrag des Deutschen Tiefkühlinstituts (**dti**) 2019 eine repräsentative Verbraucher:innenstudie* durchgeführt, um die Einstellungen der Konsument:innen zu Tiefkühlprodukten und das Verwendungsverhalten zu untersuchen. Auf Basis dieser umfassenden Studie hat INNOFACT diese Tiefkühl-Typologie erstellt.

Die 5 Tiefkühl-Typen



Die **TK-Fans** sind die überzeugten Verwender:innen tiefgekühlter Produkte. Für sie bedeuten Tiefkühl-Lebensmittel Freiheit und Komfort.



Die **TK-Anspruchsvollen** legen an TK-Lebensmittel besonders hohe Maßstäbe. Sie sind bei der Produktauswahl äußerst anspruchsvoll.



Der **TK-Skeptiker** ist der eher zögerliche TK-Verwender. Er is(s)t besonders genussorientiert. Für ihn zählen Frische und Qualität mehr als Arbeitserleichterung oder Zeitersparnis.



Die **TK-Pragmatikerin** lebt nach dem Motto „Hauptsache unkompliziert“. Junge Familien und Studierende sind in dieser Gruppe zu finden – die jüngste Gruppe der TK-Verwender:innen.



Die **TK-Sparfüchse** sind die preisbewussten Tiefkühl-Verwender. Es gibt einen erhöhten Rentner:innen-Anteil in dieser Gruppe. Auf dem Einkaufszettel stehen TK-Produkte, die günstig oder im Preis reduziert sind.

Die ausführliche Tiefkühl-Typologie beleuchtet die einzelnen Verwender:innen typen noch genauer nach Einkaufspräferenzen und sozio-demographischen Merkmalen.

Welcher Tiefkühl-Typ Sind Sie?

Wer herausfinden will, welcher Tiefkühl-Typ er ist, kann den [TIEFKÜHL-TYPEN-TEST](#) machen: Hier erfahren Sie schon nach wenigen Minuten, welcher TK-Typ Sie sind.

* Information zum Studiendesign: Im März 2019 wurden 1.004 onlinebasierte Interviews (online Panels) geführt.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. (dti)

Nina Kollas

Leitung Kommunikation

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12

Mail: kollas@tiefkuehlkost.de

www.tiefkuehlkost.de