



Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. · Reinhardtstraße 46 · 10117 Berlin

90 Jahre Tiefkühlkost Cooles Jubiläum der Produkte aus der Kälte

Berlin, 13. Februar 2020. Vor 90 Jahren konnte man am 6. März 1930 in den USA in einem kleinen Lebensmittelgeschäft erstmals tiefgekühlte Produkte kaufen. Dies war die Geburtsstunde der Tiefkühlkost und damit der größten Innovation in Sachen Haltbarmachung von Lebensmitteln der Neuzeit: Die Schockfrostung. Bis heute gibt es keine schonendere Art der Konservierung, denn sie erfolgt ganz ohne Zugabe von Konservierungsstoffen rein durch die Kälte.

Die ersten Lebensmittel, die es tiefgekühlt zu kaufen gab, waren Gemüse, Obst und Fisch. 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. Heutzutage verwendet so gut wie jeder Haushalt (97,5 Prozent*) die Produkte aus der Kälte.

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 Tiefkühlkost“.

Frischer geht's nicht

Als Erfinder der Tiefkühlkost gilt der Amerikaner Clarence Birdseye. In den Jahren 1915-1922 unternahm der Meeresbiologe mehrere Forschungsreisen nach Labrador in Neufundland. Dort beobachtete er die einheimischen Inuit dabei, wie sie ihre super frischen Lebensmittel einfroren: Der frische Fang oder die gerade erlegte Beute wurde dazu in den eisigen, bis zu minus 45 Grad Celsius kalten Wind, gehängt. Schon in kürzester Zeit waren Fisch und Fleisch tiefgefroren. Die so tiefgekühlten Lebensmittel hielten den ganzen Winter über und schmeckten nach dem Auftauen auch nach Wochen und Monaten noch genauso frisch wie gerade erst frisch gefangen oder erlegt.

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



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

TK-Produkte erobern den deutschen Markt

Erst 25 Jahre nach dem Erstverkauf in den USA, im Jahr 1955, wurden auf der größten internationalen Lebensmittelmesse anuga in Köln erstmals TK-Produkte – Fisch und Gemüse – einem breiten Fachpublikum aus dem Handel vorgestellt. Tiefgekühlte Lebensmittel gibt es somit erst seit 60 Jahren im Lebensmittelhandel zu kaufen. Heute bieten die Supermärkte dem Verbraucher in ihren Tiefkühltruhen bundesweit sage und schreibe mehr als 17.000 gefrorene Artikel an. Da ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei! Kein Wunder also, dass der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland pro Jahr mittlerweile bei über 46 Kilogramm liegt. 1960 lag dieser noch bei durchschnittlich 800 Gramm. Eines ist also gewiss: Die Deutschen sind echte TK-Fans!!!

*Hierbei handelt es sich um die Käuferreichweite. Quelle: Penetration Haushaltspanel GFK FY 2019 TTK inkl. Seafood und Eis

Diese Pressemeldung und weiteres Informationsmaterial (Fakten, Grafiken, Bilder etc.) rund um das Tiefkühlkost-Jubiläum finden Sie im Internet auf www.tiefkuehlkost.de.

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Carola Herckelrath

Tel.: +49 (0) 30 2809362-12

Fax: +49 (0) 30 2809362-20

Mail: herckelrath@tiefkuehlkost.de