

## Pressemitteilung:

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

Tiefkühlbranche feiert ihre Geburtsstunde

Berlin, 31. Januar 2023. 7 Dollar, einen Ventilator, Eis, Salz – und eine große Portion Neugier, Mut und Zukunftsfreude: Mehr brauchte der US-amerikanische 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. 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 über den Ladentisch. Die von Clarence Birdseye entwickelte Schockfrostung gehört zu den größten Erfindungen der Lebensmittelindustrie und hat eine bis heute boomende, weltumspannende Branche hervorgebracht.

### Breiter Mix an Kommunikationsmaßnahmen im Jubiläumsjahr

„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 Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (*dti*). Das *dti*, Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland, feiert das Jubiläumsjahr mit einem breit gefächerten Mix an Kommunikationsmaßnahmen für Politik, Branche und Öffentlichkeit. Highlights sind dabei unter anderem:

- 28. Februar 2023  
KOSTBAR – die Lebensmitteldebatte am Morgen, u. a. mit MdB Hermann Färber (CDU), Vorsitzender des Bundestagsausschusses für Ernährung und Landwirtschaft, um 7.30 Uhr im Dachgartenrestaurant „Käfer“ im Deutschen Bundestag  
(Einladung folgt in Kürze)
- 6. März 2023  
TAG DER TIEFKÜHLKOST
- 10.-11. Mai 2023  
TIEFKÜHLTAGUNG, im Pullman Berlin Schweizerhof  
(Einladung folgt)
- 7.-11. Oktober 2023  
ANUGA 2023, Zusammentreffen mit dem Internationalen Frozen Food-Netzwerk auf der weltgrößten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie in Köln; erstmalige Verleihung des „Clarence Birdseye-Preises“ zur Würdigung des Pioniergeistes des Tiefkühl-Gründervaters

### Tiefkühlwirtschaft Branchenpionier in Sachen Nachhaltigkeit

Im Jubiläumsjahr 2023 will das *dti* die Innovationskraft der Tiefkühlbranche feiern und Verbraucherinnen und Verbraucher noch stärker von den vielfältigen Vorteilen von Tiefkühlprodukten überzeugen. „Die Tiefkühlwirtschaft bietet frische und einfach zuzubereitende, bezahlbare Lebensmittel für alle Menschen in unserem Land an.“

Unsere Tiefkühlprodukte sind wichtige Bausteine für eine sichere Lebensmittelversorgung und eine gesunde Ernährung“, betont **dti**-Chefin Sabine Eichner. „Tiefkühlprodukte sind nachhaltig: Unsere Unternehmen investieren schon lange mit Überzeugung in Umweltmanagementsysteme, Nachhaltigkeitszertifizierung, Energieeffizienz und Klimaschutz. Das **dti** belegt das mit Leuchtturmprojekten wie zum Beispiel dem [Check Food Waste](#)‘, mit dem die Tiefkühlbranche als erste die Verluste in der Lebensmittelverarbeitung wissenschaftlich fundiert erfasst hat. Mit der [Zukunftswerkstatt](#)‘ hat das **dti** außerdem 2022 den Startschuss für den Weg der Tiefkühlwirtschaft zur Klimaneutralität gegeben.“

### **Tiefkühlvorteile strategisch nutzen**

Zum Jubiläum appelliert Eichner an die Politik, die Branche bei den laufenden Transformationsprozessen wirksam zu unterstützen und die Vorteile von Tiefkühlprodukten strategisch zu nutzen. „Die Tiefkühlunternehmen wollen mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz umsetzen, brauchen dazu aber die Unterstützung der Politik. Dazu gehören vor allem eine sichere Rohstoffversorgung, verlässliche Rahmenbedingungen, wissenschaftlich fundierte Konzepte und Methoden und ein zügiger Ausbau der neuen Energieinfrastruktur.“ Bis Ende 2023 will die Bundesregierung eine umfassende Ernährungsstrategie beschließen. Das **dti** begleitet diesen Prozess von Beginn an sehr intensiv und hat das Eckpunktepapier der Bundesregierung vom 21. Dezember 2022 [umfassend kommentiert](#). „Tiefkühlprodukte sind insbesondere für eine gesunde, nachhaltigere Gemeinschaftsverpflegung unverzichtbar“, so **dti**-Chefin Eichner.

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.

Diese Pressemeldung sowie das Jubiläumslogo zum Download finden Sie im Internet auf [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de) - weiterer Medienservice folgt in Kürze.

### **Kontakt:**

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