

Pressemitteilung

Mit Tiefkühlung gegen Lebensmittelverschwendung

Minister Özdemir präsentiert Initiative „Zu gut für die Tonne!“

Berlin, 14. August 2024. Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, hat heute in Berlin die Neuauflage der Initiative „Zu gut für die Tonne!“ vorgestellt. Ein Info-Kühlschrank, der in den kommenden Wochen durch Deutschland tourt, soll auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen und Verbraucher:innen Tipps zur Vermeidung von unnötigen Lebensmittelabfällen geben.

Dazu **Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (dti)**:

„Der Kühlschrank spielt eine wichtige Rolle bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen – und insbesondere das **Tiefkühlfach!** Mit der Tiefkühlung haben wir einen wichtigen Schlüssel zur deutlichen Verringerung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung in der Hand. Diese Erkenntnis sollte stärker in der politischen Gestaltung nachhaltiger Ernährungssysteme und in Ernährungsstrategien beachtet werden.

Tiefgekühlte Produkte unterstützen die Verbraucher:innen dabei, die Lebensmittelverschwendung im Alltag zu reduzieren, denn sie werden **deutlich weniger weggeworfen**. Das zeigt eine [repräsentative Umfrage, die das Marktforschungsinstitut Innofact im Auftrag des dti 2021 durchgeführt hat](#). Rund die Hälfte der Befragten (49 %) hat noch nie TK-Produkte aus den Warengruppen Obst/Gemüse, Fleisch/Geflügel, Fisch/Meeresfrüchte, Brötchen Torten/Kuchen und Pizza/Fertiggerichte entsorgt. Nicht tiefgekühlte Lebensmittel der gleichen Warengruppen landeten dagegen wesentlich häufiger in der Tonne: Nur ein Viertel (26 %) will diese Lebensmittel noch nie entsorgt haben.

Der natürliche Kälteschlaf, in den Tiefkühlprodukte direkt nach Ernte, Fang oder Schlachtung versetzt werden, bewahrt das Aroma und die hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalte der Lebensmittel. Es gibt es keine schonendere Art der **Haltbarmachung** von Lebensmitteln.

Tiefkühlprodukte sind meist portionsgerecht vorbereitet und schon vorbearbeitet, so dass lästige Arbeiten wie Putzen, Schälen und Schneiden entfallen. Das spart Zeit, Pflaster und jede Menge Nerven. Die gewünschte Menge lässt sich je nach Rezept entnehmen, der Rest wartet in der Tiefkühltruhe auf den nächsten Einsatz. **So entstehen kaum Lebensmittelabfälle. Das ist nicht nur gut für den Geldbeutel, sondern auch fürs Klima.**

Ob Erbsen, Karotten, Spinat oder Himbeeren: Tiefgefrorenes Obst und Gemüse bietet das ganze Jahr wertvolle Nährstoffe und stammt oft aus Ernteüberschüssen regionaler Anbieter. So können sich Verbraucher:innen jederzeit je nach Geschmack bevorraten, gesund und ausgewogen ernähren und gleichzeitig **Punkte in Sachen Nachhaltigkeit** sammeln.“

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt über 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 22 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln. 2023 stieg der Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten in Deutschland laut **dti**-Absatzstatistik auf einen Rekordwert von 49,4 kg. Der Gesamtabsatz überschritt 2023 erstmals die Marke von vier Millionen Tonnen. 2022 haben Konsument:innen laut GfK insgesamt über 11.000 unterschiedliche tiefgekühlte Lebensmittel in den Einkaufswagen gelegt. Deutschland ist die drittgrößte Volkswirtschaft der Welt und der wichtigste Absatzmarkt für Tiefkühlprodukte in Europa.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**)

Nina Kollas

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

E-Mail: kollas@tiefkuehlkost.de

www.tiefkuehlkost.de