

Pressemitteilung:

10 coole Fakten zum Internationalen „Tag der Kälte“ am 26. Juni

Berlin, 23. Juni 2025. Am Donnerstag, 26. Juni, ist Internationaler „Tag der Kälte“! Kurz nach dem kalendarischen Sommeranfang erinnert die Kältebranche weltweit mit dem „Tag der Kälte“ an den Geburtstag des britischen Physikers Lord Kelvin. William Thomson, 1. Baron Kelvin, ist der Namensgeber der absoluten Temperaturskala.

Für mentale Abkühlung an heißen Sommertagen sorgen die Kälteprofis aus dem Deutschen Tiefkühlinstitut e. V. (dti), dem Spitzenverband der Tiefkühlwirtschaft, mit zehn coolen Fakten!

1. Seit 70 Jahren gibt es Tiefkühlprodukte in Deutschland.

1955 wurden auf der Lebensmittelmesse Anuga in Köln die ersten Tiefkühlprodukte für den Lebensmittelhandel in Deutschland vorgestellt: der Beginn einer einzigartigen Erfolgsgeschichte. Tiefgefrorener Spinat und TK-Suppengemüse waren in den Anfangsjahren besonders beliebt.

2. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten in Deutschland liegt bei 50 kg.

Lag der durchschnittliche Verbrauch 1960 noch bei 800 Gramm pro Kopf und Jahr, sind es laut Absatzstatistik 2024 des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (dti) inzwischen 50 Kilogramm Tiefkühlkost, die jeder Mensch in Deutschland im Jahr im Schnitt verzehrt. Pro Kopf verspeisten die Einwohnerinnen und Einwohner 2024 durchschnittlich 28 Fischstäbchen und 15 TK-Pizzen. Zu den beliebtesten Produkten aus der Tiefkühlabteilung gehörten tiefgekühlte Pizza, Fertiggerichte und Gemüse.

3. Auch für Hunde gibt es Tiefkühlprodukte.

Das so genannte „Frostfleisch“ ist die gesündere Alternative zum Fertigfutter aus der Dose.

4. Es gibt ein Deutsches Tiefkühlinstitut!

Das Deutsche Tiefkühlinstitut (dti) mit Sitz in Berlin ist der Spitzenverband der deutschen Tiefkühlwirtschaft, 1956 gegründet. Es vertritt die Interessen von über 150 Mitgliedsunternehmen.

5. Der US-amerikanische Biologe Clarence Birdseye hat 1923 die Schockfrostung erfunden.

7 Dollar, einen Ventilator, Eis, Salz: 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 Schockgefrieranlage von Birdseye gehört zu den größten Erfindungen der Lebensmittelindustrie und brachte eine weltumspannende Branche hervor.

6. Die längste Pommes der Welt kommt aus Deutschland!

Die längste Pommes der Welt ist stolze 27,2 cm lang. Das frittierte Stäbchen wurde 2018 aus einer einzigen Kartoffel geschnitten. Weltrekordhalter ist das niedersächsische Tiefkühlunternehmen Agrarfrost. Der Weltrekordversuch wurde vom RID (Rekordinstitut für Deutschland) genau beobachtet, kontrolliert und die Länge der Pommes Frites millimetergenau nachgemessen. Die bisherige Weltrekord-Pommes von 2009 stammte aus Frankreich und war „nur“ 24,5 cm lang.

7. Minus 18 Grad Celsius!

Tiefkühlprodukte werden bei minus 18 Grad Celsius (0 Grad Fahrenheit) gelagert, weil bei dieser Temperatur diejenigen Zellaktivitäten im Lebensmittel komplett zum Stillstand kommen, die sonst zum Verderb führen würden.

8. Die magische Kraft der Kälte: null Konservierungsstoffe in TK dank Schockfrostung!

Die Rohwaren für Tiefkühlprodukte werden sofort nach Ernte, Fang oder Schlachtung bei niedrigsten Temperaturen sehr schnell heruntergekühlt. Die Schockfrostung bewahrt Vitamine, Mineralien und Aromen und sorgt dafür, dass Tiefkühlprodukte lange haltbar sind – und das ganz ohne Konservierungsstoffe.

9. Es gibt einen Wettbewerb für die beste Tiefkühlabteilung Deutschlands!

Beim Wettbewerb „Tiefkühl Star“ suchen das Deutsche Tiefkühlinstitut (dti), der Spitzenverband der Tiefkühlwirtschaft, und die Fachzeitschrift Lebensmittel Praxis jedes Jahr die besten Tiefkühlabteilungen Deutschlands. Die Sieger werden stets im Herbst in Köln bei der „Tiefkühl Star-Gala“ gekürt.

10. Für „Kältearbeit“ gelten strenge Vorschriften!

Bei Arbeiten in sehr kalten Umgebungen, wie zum Beispiel Tiefkühlkühlhäusern, gelten besondere Schutzvorschriften: Die Beschäftigten müssen geeignete Schutzkleidung tragen. In Räumen mit Temperaturen unter -25 °C dürfen sich die Beschäftigten nicht länger als zwei Stunden ununterbrochen aufhalten. Nach dieser Zeit müssen sie den Raum für mindestens 15 Minuten zum Aufwärmen verlassen. Um zu verhindern, dass eine Person versehentlich im Kühlraum eingeschlossen wird, müssen gemäß DGUV-R 110-003 „Branche Küchenbetriebe“ Türen von Kühl- und Gefrierräumen immer von innen geöffnet werden können, auch wenn sie von außen abgeschlossen wurden.

Diese Pressemeldung sowie Rezepte für schnelle Sommer-Erfrischungen mit frischen, tiefgekühlten Beeren und Früchten finden Sie auf www.tiefkuehlkost.de.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland und vertritt als Spitzenverband rund 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette, von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft, mit einem Gesamtumsatz von über 22 Milliarden Euro einer der wichtigsten Zweige der Lebensmittelindustrie, versorgt täglich rund 83 Millionen Menschen mit frischen, tiefgeköhlten Lebensmitteln. 2024 stieg der Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten in Deutschland laut dti-Absatzstatistik auf einen Rekordwert von 50 kg. Der Gesamtabatz lag 2024 bei über vier Millionen Tonnen.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. (dti)

Nina Kollas

Leitung Kommunikation

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

E-Mail: kollas@tiefkuehlkost.de

www.tiefkuehlkost.de