

Pressemitteilung:

Neue Studie: Fast jeder Zweite bereitet Tiefkühlprodukte mit dem Airfryer zu Anuga Frozen Food präsentiert Airfryer-TK-Innovationen / Airfryer-Tipps

Berlin, 17. September 2025. 41 Prozent der Menschen in Deutschland bereiten Tiefkühlprodukte mit dem Airfryer zu. Das zeigt die neue repräsentative Verbraucherbefragung „TK-Trendbarometer“ des Marktforschungsinstituts Innofact im Auftrag des Deutschen Tiefkühlinstituts (dti).

„Verbraucher wünschen sich leckere Mahlzeiten, die sich unkompliziert und zeitsparend zubereiten lassen und gleichzeitig eine gesunde und ausgewogene Ernährung ermöglichen“, sagt Sabine Eichner, Geschäftsführerin des dti, dem Spitzenverband der Tiefkühlwirtschaft. „Tiefkühlkost und Airfryer bilden deshalb das perfekte Match: praktisch, schnell, zuverlässig, modern und bewusst. Tiefkühlprodukte enthalten viele Vitamine und Nährstoffe und sind meist schon vorportioniert oder fertig vorbereitet. Die Heißluftfritteuse macht die Zubereitung noch einfacher und ist oft schneller und energiesparender als der Backofen. Da Airfryer mit wenig oder ganz ohne Öl arbeiten, sind die Mahlzeiten leichter und fettärmer – ein zusätzliches Plus für alle, die auf eine gesunde Ernährung achten, die gut zum Alltag passt.“

Bei der Fachmesse Anuga Frozen Food, der weltgrößten Tiefkühlmesse ab dem 4. Oktober 2025 in Köln, präsentieren zahlreiche Hersteller neue Tiefkühlprodukte, die für die Zubereitung im Airfryer optimiert wurden – darunter Pizza, Snacks oder Blätterteig-Gebäck.

Airfryer ermöglicht fettärmere Zubereitung von Mahlzeiten

Gesunde Ernährung liegt im Trend. Eine fettärmere Zubereitung von Mahlzeiten, wie sie der Airfryer mittels Heißluft ermöglicht, kann dazu einen Beitrag leisten. Der [Home Electronic Market Index \(HEMIX\) von GfK und gfu Consumer & Home Electronics GmbH](#) stellt die stark gestiegene Beliebtheit dieser Geräte unter Beweis: 2022 wurden in Deutschland 1,5 Millionen Airfryer verkauft, ein Plus von 25 Prozent gegenüber 2021. Bereits 43 Prozent der Deutschen besitzen [laut dem Unternehmen Dr. Oetker](#) eine Heißluftfritteuse und mehr als die Hälfte der Nutzerinnen und Nutzer verwendet sie mindestens einmal pro Woche oder sogar häufiger.

Im Airfryer können alle möglichen Arten von Tiefkühlprodukten zubereitet werden, von den Pommes Frites über Gemüse bis zu tiefgeköhlten Brötchen oder Fingerfood.

Dennoch ist der Backofen nach wie vor das Gerät, mit dem Verbraucher laut aktuellem dti-TK-Trendbarometer am häufigsten Tiefkühlprodukte zubereiten (84 Prozent). Danach folgen die Pfanne (80 Prozent), der Kochtopf (69 Prozent) und die Mikrowelle (51 Prozent). Fritteuse (17 Prozent) und die Küchenmaschine „Thermomix“ (11 Prozent) wurden am wenigsten häufig genannt.

Pro-Kopf-Verbrauch von TK in Deutschland erreicht Rekordwert von 50 Kilogramm

Der Absatz von Tiefkühlprodukten in Deutschland ist in den letzten Jahren weiter gewachsen: 2024 lag der Gesamtabatz [laut dti-Absatzstatistik](#) bei über vier Millionen Tonnen und legte dabei gegenüber 2023 abermals um mehr als zwei Prozent zu. Der Pro-Kopf-Verbrauch von TK stieg auf einen Rekordwert von 50 Kilogramm, der Verzehr pro Haushalt knackte erstmals die 100-Kilogramm-Marke. Am häufigsten gekauft werden TK-Gemüse und -Kräuter, tiefgekühlte Kartoffelprodukte, TK-Pizza und -Fisch.

„Tiefkühlprodukte sind hoch relevant für eine leckere, frische und bezahlbare Lebensmittelversorgung“, erklärt dti-Geschäftsführerin Eichner. „Sie sind dank der natürlichen Kraft der Kälte frischer als frisch und vor allem zeitsparend und unkompliziert zuzubereiten. Damit unterstützen sie die Menschen in ihrem modernen, beschäftigten Alltag, schenken Zeit für Gemeinschaft und unbeschwerten Genuss. Innovationen wie die Airfryer-Technologie reagieren auf diese Bedarfe der Konsumenten. Die Hersteller von Tiefkühlprodukten greifen den Trend auf und bieten aktuell zahlreiche neue Varianten an, die ‚Airfryer-ready‘ sind. Viele davon lassen sich ab dem 4. Oktober 2025 auf der Fachmesse Anuga Frozen Food in Köln bestaunen und verkosten.“

Tipps für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten im Airfryer

- **Oft kein Auftauen nötig:** Tiefkühlprodukte kommen meist direkt in den Airfryer – sofern nicht anders auf der Verpackung beschrieben.
- **Vorheizen nicht immer nötig:** Viele Geräte heizen sehr schnell auf.
- **Öl meist nur optional:** Extra Öl ist meist nicht nötig.
- **Nicht zu voll machen:** Besser in zwei Durchgängen garen, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- **Zubereitungshinweise lesen:** Beachten Sie immer die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Tiefkühlprodukts, um höchste Genussqualität zu erreichen.

Diese Pressemeldung finden Sie auf www.tiefkuehlkost.de.

* Information zum Studiendesign: Mitte Juni 2025 wurden 1.016 onlinebasierte Interviews geführt, im Rahmen der Onlinebefragung aus dem Innofact Consumer Panel.

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, tiefgekühlten 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