

## **Pressemitteilung:**

### **Studie: Die beliebtesten Tiefkühlprodukte Deutschlands**

**70 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland/Anuga Frozen Food, 4. – 8.10.2025, Köln**

Berlin, 2. Oktober 2025. Algenkroketten, Tiefkühlpizza aus dem Airfryer, High Protein Cheese Sticks, Pretzel Bites, Ananas-Gyoza – die Tiefkühlbranche überrascht in diesem Herbst in Köln mit Produktinnovationen aus aller Welt, die so ungewöhnlich sind wie nie zuvor. Anlass ist die Weltleitmesse Anuga, die Köln vom 4. bis 8. Oktober 2025 erneut in den internationalen Hotspot für Lebensmittelinnovationen verwandelt.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (dti) feiert dort als Partner der Fachmesse Anuga Frozen Food, eine von zehn Fachmessen der Anuga und größte Tiefkühl-Messe der Welt, mit einem Messestand und einem Eventprogramm für die Fachbesucher „70 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland“: Vor 70 Jahren, 1955, wurden auf der Anuga in Köln die ersten Tiefkühlprodukte für den deutschen Lebensmittelhandel vorgestellt – der Beginn einer einzigartigen Erfolgsgeschichte.

Lag der durchschnittliche Verbrauch 1960 noch bei 800 Gramm pro Kopf und Jahr, sind es laut dti-Absatzstatistik heute 50 Kilogramm Tiefkühlkost, die jeder Mensch in Deutschland im Jahr im Schnitt verzehrt. Darunter umgerechnet 15 tiefgekühlte Pizzen und 28 Fischstäbchen pro Kopf und Jahr.

### **Studie TK-Trendbarometer: Die meist verwendeten Tiefkühlprodukte in Deutschland**

Laut YouGov Shopper Panel 2024 bietet der Lebensmittelhandel aktuell rund 11.000 tiefgefrorene Artikel an. 96 Prozent aller Haushalte kauften laut YouGov 2024 Tiefkühlprodukte. Am häufigsten verwendet werden TK-Gemüse und -Kräuter, tiefgekühlte Kartoffelprodukte, TK-Pizza und -Fisch. Das zeigt das aktuelle „TK-Trendbarometer“\*, eine repräsentative Verbraucherbefragung des Marktforschungsinstituts Innofact im Auftrag des dti.

„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. Die Hersteller von Tiefkühlprodukten greifen aktuelle Trends auf und bieten aktuell zahlreiche neue Varianten ihrer heißgeliebten Tiefkühl-Spezialitäten. Viele werden ab dem 4. Oktober 2025 auf der Fachmesse Anuga Frozen Food in Köln präsentiert, der weltgrößten Tiefkühlmesse.“

## **Frisch, innovativ, nachhaltig – so spannend war Tiefkühl noch nie!**

Die Fachmesse Anuga, die alle zwei Jahre in Köln stattfindet, dient als wichtiger Treffpunkt für internationale Hersteller, Einkäufer und Entscheidungsträger aus dem Einzelhandel, der Gastronomie und dem Außer-Haus-Markt.

Auf der Anuga Frozen Food zeigen Hersteller, wie kreativ die Tiefkühlwirtschaft neue Trends aufgreift. Auch technische Innovationen wie der Airfryer sorgen für Staunen, eine neue Technologie, die derzeit in die Haushalte einzieht: Die Heißluftfritteuse ermöglicht eine unkomplizierte Zubereitung von Mahlzeiten. Auf der Anuga Frozen Food präsentieren zahlreiche Hersteller aus aller Welt Tiefkühlprodukte, die eigens für den Airfryer entwickelt wurden – darunter Pizza, Snacks oder Blätterteig-Gebäck.

Mit mehr als 650 ausstellenden Unternehmen erreicht die Fachmesse Anuga Frozen Food dieses Jahr ein Rekordniveau. 93 Prozent der Aussteller kommen aus dem Ausland. „Fachbesucher aus dem Handel nutzen die Anuga, um sich an den Messeständen und beim Netzwerken Inspirationen für ihre Sortimente zu holen: Innovative Produkte, die auf der Anuga Frozen Food präsentiert werden, kann der Verbraucher später dann möglicherweise in der Tiefkühlabteilung seines Lieblings-Supermarktes entdecken!“, erklärt dti-Geschäftsführerin Sabine Eichner.

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

### **Weitere Informationen:**

Mehr Informationen zum Jubiläum „70 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland“ finden Sie [hier](#). Die Jubiläumsbroschüre „70 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland“ können Sie [hier](#) herunterladen.

Die dti-Absatzstatistik 2024 kann [hier](#) abgerufen werden.

Informationen zur dti-Präsenz auf der Anuga 2025 finden Sie [hier](#).

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland und vertritt als Spitzenverband über 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 in Deutschland mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln und ist ein wichtiger Lieferant für den Handel, die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung. 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](mailto:kollas@tiefkuehlkost.de) | [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de)