

Pressemitteilung:

Tiefkühlwirtschaft diskutiert zur Ernährungspolitik der Bundesregierung Im Bundestag mit Johannes Steiniger (CDU) und Ophelia Nick (Bündnis 90/Die Grünen)

Berlin, 13. November 2025. Über die Rolle von Gemeinschaftsverpflegung und Tiefkühlkonzepten für eine erfolgreiche Ernährungspolitik diskutierten gestern MdB Ophelia Nick (Bündnis 90/Die Grünen), Sprecherin für Landwirtschaftspolitik, MdB Johannes Steiniger (CDU), Sprecher für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat der CDU/CSU-Fraktion, Luca Lichtenthäler, Teamleiter Public Affairs bei der apetito AG, sowie Sabine Eichner, Geschäftsführerin Deutsches Tiefkühlinstitut (dti), bei der „KOSTBAR – Die Lebensmitteldebatte am Morgen“ im Restaurant „Käfer“ im Bundestag. Mit dabei waren über 40 Teilnehmende aus Politik, Wirtschaft und Verbänden.

Steiniger: Nicht Strategien sind entscheidend, sondern politisches Handeln

Ein Kernpunkt der Diskussion waren die ernährungspolitischen Vorhaben der aktuellen Legislaturperiode. „Strategien zu schreiben ist wichtig, aber noch wichtiger ist es, die richtigen Gesetze durch den Bundestag zu bringen. Die Ernährungsstrategie steht daher aus guten Gründen nicht in unserem Koalitionsvertrag“, betonte **Johannes Steiniger**. „Entscheidend ist, was auf dem Platz geschieht: Unser Ziel ist es, gute Rahmenbedingungen für eine starke Ernährungswirtschaft zu schaffen – und zwar durch konkretes Handeln bei Themen wie Energie- und Arbeitskosten oder Bürokratieabbau.“ Bundesernährungsminister Rainer Lege großen Wert auf den direkten Austausch mit Branchen, die von Regulierungsvorhaben betroffen sind; dies gelte für alle Themen des Hauses – „von der Haltungskennzeichnung bis zum Wolf.“ Steiniger: „Politik muss das Land voranbringen und sollte nicht vom Elfenbeinturm herab regieren.“

Nick: Ernährungsstrategie muss evaluiert und weiterentwickelt werden

Dr. Ophelia Nick, die als Parlamentarische Staatssekretärin im damals grün geführten Bundeslandwirtschaftsministerium maßgeblich an der Erarbeitung der Ernährungsstrategie beteiligt war, hob die wichtige Rolle von positiven Ernährungsumgebungen vor allem für junge Menschen hervor: „Die Ernährungsstrategie ist kein theoretisches Werk, sondern bündelt rund 90 konkrete Maßnahmen. Sie muss nun evaluiert und weiterentwickelt werden.“ Ziel der Ernährungsstrategie sei es, allen Menschen in Deutschland leichter zu machen, sich ausgewogen, lecker und nachhaltig zu ernähren. „Viele Kinder sind heute den ganzen Tag in der Schule. Es ist unsere Verantwortung, sie mit abwechslungsreichem und gesundem Essen zu versorgen“, so Nick.

Lichtenthäler: Die Gemeinschaftsverpflegung ist systemrelevant

Die Ernährungsstrategie definiert die Gemeinschaftsverpflegung als wichtigen Hebel für eine gute, nachhaltige und bezahlbare Ernährung. „Kitas, Schulen, Kliniken, Seniorenheime, Essen auf Rädern: Überall dort sorgen Verpflegungsspezialisten dafür, dass 17 Millionen Menschen täglich eine Mahlzeit bekommen – das sind über 40 Millionen Portionen, jeden Tag!“, unterstrich **Luca Lichtenthäler**. „Wer über erfolgreiche Ernährungspolitik spricht, muss also über Gemeinschaftsverpflegung sprechen – sie ist der soziale Raum der Ernährungsstrategie und systemrelevant. Und wer über erfolgreiche Gemeinschaftsverpflegung spricht, kommt an flexiblen Tiefkühlsystemen nicht vorbei.“ Gleichzeitig setzen Personalmangel, knappe Budgets und überbordende Bürokratie die Branche aber unter enormem Druck, wie auch die aktuelle [dti-Studie „Ernährung 3.0 – Die Gemeinschaftsgastronomie zwischen Personalmangel und Ernährungswende“](#) zeigt. Lichtenthäler forderte eine gemeinsame Strategie für eine wettbewerbsfähige Gemeinschaftsverpflegung und die Anerkennung flexibler TK-Lösungen als Problemlöser – gerade bei begrenzten Mitteln.

Eichner: Tiefkühlprodukte wichtige Lösungsbausteine für eine erfolgreiche Ernährungsstrategie

„Wir finden es richtig, dass Deutschland sich eine Ernährungsstrategie gegeben hat und unterstützen ihr Ziel“, betonte **Sabine Eichner**. „Wir sind aber auch überzeugt, dass ein Update nötig ist: Nur eine starke, mittelständische Ernährungswirtschaft wird auch zukünftig in der Lage sein, in unserer von Krisen geschüttelten Zeit täglich eine sichere, gesunde, frische und nachhaltige Lebensmittelversorgung mit einer vielfältigen Produktauswahl für 83 Millionen Menschen in unserem Land umzusetzen. Wir brauchen dringend Entlastungen und mehr Wertschätzung für die industrielle Lebensmittelverarbeitung, insbesondere die Tiefkühlwirtschaft.“ TK-Produkte bringen entscheidende Vorteile für die Erreichung der ernährungspolitischen Ziele, dies gilt es stärker anzuerkennen und zu nutzen: Eichner: „Sie gewährleisten eine hohe Lebensmittelsicherheit und eine verlässliche, hochwertige und nährstoffreiche Versorgung, das ganze Jahr über. Dazu kommen Flexibilität für Privathaushalten und Profiküchen, Kalkulations-, Planungs- und Gelingsicherheit und weniger Lebensmittelverluste dank langer Haltbarkeit.“ Die Kompetenz der Praxis muss stärker in die Ausgestaltung der konkreten Ernährungspolitik eingebunden werden. Für den konstruktiven Austausch mit der Politik stehe das dti jederzeit zur Verfügung.

Diese Pressemeldung sowie ein Positionspapier finden Sie auf www.tiefkuehlkost.de.

KOSTBAR – Die Lebensmitteldebatte des Deutschen Tiefkühlinstituts (dti)

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 Gesamtabsatz lag 2024 bei über vier Millionen Tonnen.

Die Tiefkühlung bewahrt durch ernte- und fangfrische Verarbeitung das Kostbarste der Lebensmittel: Vitamine und Nährstoffe für unsere Ernährung. Mit der Frühstücksidebatte KOSTBAR leistet das dti einen Beitrag zum Austausch über aktuelle Ernährungsthemen mit Politik und Gesellschaft.

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