

Pressemitteilung:

Neue Studie: Mehr als die Hälfte plant Tiefkühlprodukte fürs Weihnachtsmenü ein Besonders hoch ist der Anteil bei Familien, Jüngeren und Berufstätigen

Berlin, 16. Dezember 2025. Tiefkühlprodukte spielen für viele Haushalte eine wichtige Rolle bei der Vorbereitung des Weihnachtsessens. Laut einer aktuellen repräsentativen Verbraucherbefragung des Marktforschungsinstituts Innofact am 9. Dezember 2025 im Auftrag des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (dti) planen 54,2 Prozent der Menschen in Deutschland, an den anstehenden Feiertagen Tiefkühlprodukte zu verwenden*. Besonders hoch ist der Anteil in Haushalten mit Kindern (66,2 Prozent), bei jüngeren Erwachsenen zwischen 18 und 29 Jahren (62,1 Prozent) und bei Berufstätigen (60,8 Prozent). Die Ergebnisse legen nahe, dass Tiefkühlprodukte insbesondere dort geschätzt werden, wo Zeit knapp ist und unterschiedliche Ernährungsanforderungen, wie zum Beispiel glutenfreie, vegetarische oder vegane Ernährungsstile, unter einen Hut gebracht werden müssen.

Tiefkühlprodukte als flexible Lösung

Die Studie zeigt außerdem: Mehr als jeder Fünfte (20,6 Prozent) ist sich kurz vor Weihnachten noch nicht sicher, welche Produkte er für das Festmenü einsetzen wird. Tiefkühlprodukte bieten hier eine praktische Reserve – sie sind lange haltbar, vielseitig einsetzbar und helfen dabei, auch spontan festliche Gerichte auf den Tisch zu bringen. „Tiefgeköhlte Lebensmittel sind eine sehr gute Option für den Alltag wie auch für besondere Anlässe“, erklärt Diplom-Ernährungswissenschaftlerin Juliane Zander vom dti. „Sie verbinden eine hohe Produktqualität mit Flexibilität und helfen, ausgewogene Mahlzeiten unkompliziert umzusetzen.“

Entlastung im Weihnachtsstress

Tiefkühlprodukte erleichtern die Planung, sparen Vorbereitungszeit und bieten Sicherheit, wenn sich Gästezahlen oder Menüpläne kurzfristig ändern. Gleichzeitig ermöglichen sie es durch die große Produktauswahl, an den Feiertagen festlich und vorausschauend zu kochen, und dabei auch Gäste mit besonderen Ernährungsanforderungen zu berücksichtigen.

„Gerade an Weihnachten wünschen sich viele Menschen mehr Zeit für Familie, Freunde und gemütliches Beisammensein“, sagt Juliane Zander. „Tiefkühlprodukte verringern Stress bei der Zubereitung in der Küche. Dazu kommt: Tiefkühlprodukte sind kein Kompromiss, sondern eine bewusste Entscheidung für Qualität und Hochwertigkeit – bei unkomplizierter Zubereitung. Die Schockfrostung erhält Nährstoffe und Geschmack der Lebensmittel optimal.“

Qualität durch moderne Tiefkühltechnik

Beim Schockfrostern werden die landwirtschaftlichen Rohwaren direkt nach Ernte, Fang oder Schlachtung innerhalb kürzester Zeit auf sehr niedrige Temperaturen gebracht. Das sorgt dafür, dass Vitamine, Mineralstoffe und Aromen natürlich bewahrt bleiben. Für Verbraucherinnen und Verbraucher bedeutet das: hohe Qualität, unabhängig vom Einkaufszeitpunkt.

Tiefkühlprodukte an Weihnachten – praktische Tipps für Verbraucher

Zeit sparen & entspannt vorbereiten

- Tiefkühlprodukte ermöglichen eine frühzeitige Planung, da sie lange haltbar sind.
- Menükomponenten lassen sich bereits Tage vor dem Fest einkaufen, vorher Platz im Tiefkühlgerät schaffen.
- Weihnachtsmenü in einzelne Bestandteile gliedern (Vorspeise, Hauptgericht, Beilagen, Dessert) und Einkaufsliste schreiben.

Kühlkette im Blick behalten

- Tiefkühlprodukte erst am Ende des Einkaufs in den Wagen legen.
- Zügig in einer geeigneten Kühltasche nach Hause bringen.
- Produkte zu Hause sofort bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ einlagern.

Qualität durch richtiges Auftauen

- Tiefkühlprodukte nach Herstellerangaben auftauen lassen, ansonsten schonend im Kühlschrank auftauen.
- Aufgefangene Auftauflüssigkeit von z. B. Fleisch, Geflügel und Fisch umgehend entsorgen und damit in Berührung gekommenen Arbeitsflächen und Geräte gründlich reinigen.
- Aufgetaute Lebensmittel zeitnah weiterverarbeiten.

Portionsgrößen flexibel handhaben

- Nur die benötigte Menge entnehmen – der Rest bleibt tiefgekühlt haltbar.
- Einzelportionen erleichtern die Planung bei unterschiedlichen Gästezahlen.
- Gegarte Reste können gekühlt aufbewahrt oder weiterverarbeitet werden.

Familiengerecht kochen

- Unterschiedliche Beilagen parallel zubereiten, um verschiedenen Geschmäckern gerecht zu werden.
- Tiefkühlprodukte ermöglichen spontane Anpassungen bei zusätzlichen Gästen.
- Kinderfreundliche Komponenten lassen sich unkompliziert ergänzen.

* Information zum Studiendesign: Am 9. Dezember 2025 wurden 1.010 onlinebasierte Interviews geführt, im Rahmen des Innofact Online Panels. Frage: „Sind Sie für die kommenden Weihnachtsfeiertage an den Vorbereitungen für das Weihnachtsmenü beteiligt? Falls ja: Planen Sie für das Weihnachtsmenü Tiefkühlprodukte zu verwenden – zumindest teilweise?“

Diese Pressemitteilung 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 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.

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