Pressemitteilung:

COP31: Tiefkühlung als Beitrag zu Zero Waste und Food Security

Umweltbilanz und FROSTEQ: Ressourcen schonen, Energie effizienter nutzen, Versorgung stärken

Berlin, 11. November 2026. Lebensmittelverschwendung reduzieren, Ressourcen effizienter nutzen und Ernährungssicherheit stärken: Mit „Zero Waste" und „Food Security" setzt die Aktionsagenda der Weltklimakonferenz COP31 vom 9. bis 20. November in Antalya wichtige Schwerpunkte. Welchen Beitrag die Tiefkühlwirtschaft dazu leisten kann, zeigt die im September 2026 veröffentlichte Studie „Umweltbilanz Tiefkühlkost 2025" des Öko-Instituts im Auftrag des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (dti). Ihr zentrales Ergebnis: Die untersuchten Tiefkühlprodukte weisen insgesamt vergleichbare Umweltwirkungen auf wie gekühlte, ungekühlte oder selbstzubereitete Alternativen. Entscheidend ist die Betrachtung des gesamten Lebensweges.

„Die COP31 macht deutlich, dass wir beim Klimaschutz das gesamte Ernährungssystem in den Blick nehmen müssen – auch die Frage, wie viele der produzierten Lebensmittel tatsächlich auf dem Teller landen", erklärt **Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts.** „Tiefkühlprodukte können durch ihre lange Haltbarkeit und gute Portionierbarkeit helfen, Lebensmittelverluste zu vermeiden. Unsere Umweltbilanz zeigt, dass die untersuchten Tiefkühlprodukte trotz ihres Energiebedarfs nicht automatisch höhere Umweltwirkungen haben als die jeweiligen Vergleichsprodukte. Zugleich gibt sie Unternehmen und Verbrauchern wichtige Anhaltspunkte, wie sich die Umweltwirkungen weiter reduzieren lassen."

Umweltbilanz: Der gesamte Lebensweg zählt

Für die aktuelle Studie hat das Öko-Institut sieben ausgewählte Tiefkühlprodukte mit alternativen Angebotsformen verglichen. Untersucht wurden neun Umweltwirkungskategorien über den gesamten Lebensweg – von der landwirtschaftlichen Erzeugung bis zur Zubereitung und Entsorgung. Je nach Produkt und Umweltwirkung schneiden die Tiefkühlvarianten teilweise besser, teilweise schlechter ab. Die Angebotsform allein entscheidet damit nicht über die Umweltbilanz.

Wichtige Einflussfaktoren sind insbesondere die Rohwaren und Rezepturen, der Strommix, Energiebedarf und Lagerdauer sowie die Zubereitung im Haushalt. Auch Lebensmittelverluste beeinflussen die Umweltbilanz: Werden weniger Lebensmittel weggeworfen, müssen für die gleiche verzehrte Menge weniger Rohwaren eingesetzt werden. Die Studie berücksichtigt dafür Literaturdaten und Modellannahmen, keine eigenen Abfallmessungen.

Zero Waste: Lebensmittelverschwendung ist ein erheblicher Klimafaktor

Nach Angaben des Umweltprogramms der Vereinten Nationen (UNEP) fielen 2022 weltweit rund 1,05 Milliarden Tonnen Lebensmittelabfälle in Haushalten, Gastronomie und Handel an – einschließlich nicht essbarer Bestandteile. Das entsprach 19 Prozent der dort verfügbaren Lebensmittel; rund 60 Prozent der Abfälle entstanden in privaten Haushalten. Insgesamt verursachen Lebensmittelverluste und -abfälle nach UNEP-Schätzungen acht bis zehn Prozent der weltweiten Treibhausgasemissionen. Ihre Vermeidung ist damit ein wichtiger Hebel für den Klimaschutz.

Durch ihre lange Haltbarkeit und flexible Einsatzmöglichkeiten können Tiefkühlprodukte dazu beitragen, Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten sowie in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zu reduzieren. Laut dem repräsentativen dti-TK-Trendbarometer 2025 von Innofact gaben lediglich 33 Prozent der Befragten an, Tiefkühlprodukte regelmäßig oder gelegentlich wegzuwerfen. Bei frischen Lebensmitteln waren es 57 Prozent, bei gekühlten Produkten 49 Prozent.

Food Security: Tiefkühlung stärkt die Lebensmittelversorgung

Mit „Food Security“ rückt die COP31 eine weitere zentrale Herausforderung des Klimawandels in den Fokus: Wie lässt sich die Lebensmittelversorgung angesichts von Extremwetterereignissen, Dürren, schwankenden Erntemengen und Störungen in den Lieferketten widerstandsfähiger gestalten?

Die Tiefkühlwirtschaft kann dazu einen wichtigen Beitrag leisten. Als Bindeglied zwischen Landwirtschaft und Lebensmittelversorgung ermöglicht sie, saisonale Erntemengen zeitnah zu verarbeiten, durch schnelles Tiefgefrieren langfristig haltbar zu machen und über das ganze Jahr bedarfsgerecht bereitzustellen. So können verderbliche Rohwaren vor Verlusten bewahrt, saisonale Schwankungen besser ausgeglichen und Lebensmittel unabhängig von ihrer Erntesaison verfügbar gemacht werden.

Damit verbindet die Tiefkühlung zwei zentrale Anliegen der COP31: „Zero Waste“ und „Food Security“. Sie kann dazu beitragen, Lebensmittelverluste und damit verbundene Umweltwirkungen zu reduzieren und die Versorgung mit Lebensmitteln angesichts des Klimawandels widerstandsfähiger zu gestalten. Voraussetzung dafür ist eine zuverlässige und zunehmend energieeffiziente Tiefkühlkette.

FROSTEQ: Klimaschutzpotenziale der Tiefkühlkette erforschen

Um die Klimawirkungen der Tiefkühlkette weiter zu reduzieren, engagiert sich die Tiefkühlwirtschaft auch selbst in der Forschung. Ein wichtiger Ansatzpunkt ist der Energieverbrauch bei der Tiefkühllagerung: Theoretisch könnte eine Erhöhung der Lagertemperatur um ein Grad Celsius den Energieverbrauch um rund drei Prozent senken und damit zur Verringerung der CO_2-Emissionen beitragen. Ob dies ohne Beeinträchtigung von Lebensmittelsicherheit, Qualität und Haltbarkeit möglich ist, untersucht das internationale Forschungsprojekt FROSTEQ (2025–2029).

Unter Federführung von Wageningen Food & Biobased Research untersuchen internationale Partner, darunter das dti, höhere und schwankende Lagertemperaturen im Vergleich zum Temperaturstandard von minus 18 Grad Celsius. Seit Juli 2026 laufen Langzeitversuche mit acht Tiefkühlprodukten; fünf weitere sollen im Januar 2027 folgen. Ziel ist eine wissenschaftliche Grundlage für eine energieeffizientere und emissionsärmere Tiefkühlkette.

„Die COP31 zeigt, wie wichtig konkrete Lösungen für den Klimaschutz sind“, betont dti-Geschäftsführerin Eichner. „Unsere Umweltbilanz zeigt, wo wir die Umweltwirkungen von Tiefkühlprodukten weiter reduzieren können. Mit FROSTEQ erforschen wir gemeinsam mit internationalen Partnern konkrete Potenziale für Energieeinsparungen und weniger Emissionen. Unsere Botschaft zur COP31 ist klar: Weniger Lebensmittelverschwendung, ein effizienter Umgang mit Ressourcen und Energie sowie widerstandsfähige Versorgungsketten gehören zusammen. Dazu wollen wir als Tiefkühlwirtschaft mit wissenschaftlich fundierten Lösungen beitragen.“

Diese Pressemeldung finden Sie auf www.tiefkuehlkost.de.

Weitere Informationen:

Ausführliche Informationen zur Studie „Umweltbilanz Tiefkühlkost 2025“ mit den zentralen Ergebnissen, Kurzbericht, Grafiken und weiteren Materialien finden Sie auf unserer Studienseite.

Über das internationale Forschungsprojekt FROSTEQ und die Beteiligung des dti informieren wir auf unserer Projektseite „Minus 18 Grad Celsius auf dem Prüfstand“.

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 23 Milliarden Euro einer der wichtigsten Zweige der Lebensmittelindustrie, versorgt täglich über 82 Millionen Menschen in Deutschland mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln und ist ein wichtiger Lieferant für den Handel, die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung. 2025 stieg der Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten in Deutschland laut dti-Absatzstatistik auf einen Rekordwert von 51,6 kg. Der Gesamtabsatz lag 2025 bei über vier Millionen Tonnen.

tiefkuehlkost.de | LinkedIn | Instagram

Kontakt:
Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (dti)
Nina Kollas
Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12
E-Mail: kollas@tiefkuehlkost.de
www.tiefkuehlkost.de