

Fakten & Daten: 100 Jahre Tiefkühlung

1923	Der US-amerikanische Biologe Clarence Birdseye entwickelt die erste Anlage zum Schockgefrieren – den späteren Plattenfroster.
1930	Am 6. März 1930 werden in einem kleinen Lebensmittelgeschäft in den USA erstmalig tiefgekühlte Lebensmittel verkauft .
1946	Die US-Fluggesellschaft Pan Am serviert die ersten tiefgefrorenen und an Bord erhitzten 3-Gänge-Menüs (Fleisch, Kartoffeln, Gemüse).
1955	Auf der Anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) in Köln – der weltweit größten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie – stellen sechs Tiefkühlkosthersteller ihre Produkte in Haushaltspackungen erstmals in Deutschland vor .
1955	Die ersten tiefgekühlten Produkte – Fische, Fischfilets, Gemüse und Fleisch – werden im deutschen Lebensmittelhandel angeboten. Besonders beliebt in den Anfangsjahren: gefrorener Spinat und Suppengemüse.
1956	Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (dti) wird gegründet. Es unterstützt die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland mit Maßnahmen, die der Erzeugung, dem Vertrieb und der Verwendung tiefgekühlter Produkte dienen.
1958	Erstmals werden in Deutschland tiefgefrorene Mahlzeiten angeboten („ TV-Dinner “), die schnell erwärmt und serviert werden können. Diese bahnbrechende Erfindung revolutioniert auch die Verpflegung in Seniorenheimen, Kindergärten und Kliniken
1959	In der Bundesrepublik gibt es erstmals Fischstäbchen zu kaufen – das erste bratfertig gewürzte TK-Fisch-Convenienceprodukt, erfunden 1956 als „Fish Fingers“ in Großbritannien. In der DDR wurden 1969 die ersten Fischstäbchen vom VEB Fischkombinat Rostock produziert.
1961	Das erste Päckchen TK-Rahmspinat läuft in Deutschland vom Band – durch den Klecks Sahne aßen ihn nun auch Kinder (meistens) gerne.
1966	Das erste „ Heimdienstunternehmen “ in Deutschland wird gegründet: ein Lieferservice, der TK-Produkte in Spezial-Fahrzeugen nach Hause liefert.
1970	Das erste Schlemmerfilet „à la Bordelaise“ liegt in den Tiefkühltruhen des deutschen Handels. Bis heute ist das „Schlefi“ eines der gefragtesten Fischgerichte, das es mittlerweile in vielen Varianten zu kaufen gibt.
1970	Die erste Tiefkühlpizza – die „Pizza à la Romana“ – kommt in den deutschen Handel. Belegt mit Tomaten, Paprika, Mortadella sowie einer Käsemischung aus Mozzarella und Provolone wurde die Rohteig-Pizza im mitgelieferten Aluminium-Teller satte 30 Minuten gebacken. Heute zählt die Pizza zu den beliebtesten Produkten aus der Tiefkühltruhe.
1971	Gemeinsam mit dem Deutschen Roten Kreuz Berlin entwickelt ein Hersteller von Tiefkühl-Fertiggerichten das „ Essen auf Rädern “-System.
1972	Die ersten TK-Pommes finden sich im Handel. Zum ersten Mal produziert wurden sie 1957 von einem Landwirt in Niedersachsen. 1979 erleben die Backofen-Pommes ihre Premiere.

Fakten & Daten: 100 Jahre Tiefkühlung

1975	Die ersten Tiefkühl-Torten und -Kuchen werden in Deutschland angeboten. Zwei Vettern hatten zuvor ein Verfahren entwickelt, mit dem die Schichtenstruktur von Sahnetorten beim Schockgefrieren erhalten bleibt.
1983	Der Absatz von TK-Produkten steigt in Deutschland erstmals auf über eine Million Tonnen .
1984	US-Präsident Ronald Reagan ruft den „Frozen Food Day“ ins Leben, der nun jedes Jahr am 6. März gefeiert wird, bei uns als „Tag der Tiefkühlkost“ .
1989	Die ersten TK-Veggie-Produkte treten in Deutschland auf den Plan, wie zum Beispiel das Blumenkohl-Käse-Knuspermedaillon: echte Pionierarbeit und ein wichtiger neuer Impuls im Trend zur bewussten Ernährung.
1995	Das erste tiefgekühlte Finger Food erobert den Außer-Haus-Markt: Chicken Wings und Mozzarella Sticks!
2005	In der ZDF-Show „Wetten, dass...“ wird die berühmte TK-Pizza-Wette ausgestrahlt: Die beiden Kandidaten wetteten, dass sie 100 Tiefkühlpizzen durch Ertasten erkennen können, und wurden Wettkönige des Abends.
2012	Das dti legt die ersten TK-Klimabilanzen vor, erstellt durch das Öko-Institut Freiburg, und ist damit Trendsetter in Sachen Klimaschutz.
2015	Erstmals gibt es Pizzen belegt mit vegetarischen Fleischalternativen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Der Fleischersatz der Veggie-Pizzen ist auf Weizenbasis hergestellt, außerdem kommt Erbsen-Eiweiß zum Einsatz.
2018	Deutschlands erster Insektenburger ist auf dem Markt: ein Tiefkühl-Burgerpatty aus Buffalowürmern und Soja.
2019	Das „Internationale Frozen Food-Netzwerk“ (IFFN) gründet sich, mit dabei: Deutschland, Frankreich und die Niederlande. Heute gehören außerdem noch die Verbände aus den USA, Kanada und Österreich mit dazu.
2019	Eine deutsche Supermarktkette bietet die erste TK-„Insekten-Pasta“ mit Mehlwurmmehl an.
2020	Die freiwillige Lebensmittelkennzeichnung Nutri-Score wird in Deutschland eingeführt: Die deutsche Tiefkühlwirtschaft war von Anfang an mit dabei.
2021	Das dti und die fjol GmbH in Kooperation mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten Herdecke (ZNU) starten mit engagierten Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft ein Pilotprojekt zur Erfassung von Lebensmittelverlusten, „Check Food Waste“ .
2022	Das dti startet mit der „Zukunftswerkstatt“ eine Initiative, die die Tiefkühlwirtschaft auf ihrem Weg zur Klimaneutralität unterstützen soll.
2023	Der Chatbot „ChatGPT“ verfasst das erste von einer Künstlichen Intelligenz erdachte Tiefkühl-Gedicht der Welt , das „Poem on Frozen Food“ .

Fakten & Daten: 100 Jahre Tiefkühlung

0	Grad Fahrenheit entspricht -18 Grad Celsius, der von Lebensmittelherstellern empfohlene Gefriertemperatur für TK-Lebensmittel.
2,9	kg* beträgt der Pro-Kopf-Verbrauch an tiefgekühlten Snacks.
3,7	kg* tiefgekühlter Fisch werden in Deutschland pro Jahr pro Kopf verzehrt.
5	kg* Fleisch aus der Tiefkühltruhe landen jedes Jahr auf den Tellern jedes, jeder Deutschen. Der Löwenanteil davon entfällt auf den Gastronomiemarkt.
5,7	kg* tiefgekühlte Kartoffelprodukte werden pro Jahr pro Kopf in Deutschland verzehrt. Der Renner aus der Tiefkühltruhe sind Pommes frites.
5,9	kg* tiefgekühlte Fertiggerichte werden in Deutschland pro Jahr pro Kopf durchschnittlich gegessen.
6,2	kg* TK-Gemüse verzehrt jede:r Bundesbürger:in durchschnittlich pro Jahr.
10,7	kg* TK-Backwaren werden in Deutschland pro Kopf jährlich gekauft. Damit ist diese TK-Warengruppe Spitzenreiter.
13,7*	TK-Pizzen à 350 g isst jede:r Bundesbürger:in durchschnittlich im Jahr, in Kilogramm bedeutet das einen Pro-Kopf-Verbrauch von 4,8 kg. Die Pizza Salami ist die beliebteste Pizza in Deutschland.
30*	Fischstäbchen à 30 g werden in Deutschland pro Jahr pro Kopf verzehrt. Fischstäbchen zählen zu den beliebtesten Produkten aus der Tiefkühltruhe.
46,1	kg* beträgt der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch jedes und jeder Deutschen an tiefgekühlten Lebensmitteln. Tendenz steigend!
97	Prozent** der Deutschen kaufen, verwenden und essen tiefgekühlte Lebensmittel.
11.000***	unterschiedliche TK-Produkte aus den Kühltruhen und -schränken des deutschen Lebensmittelhandels wurden 2022 gekauft.
3.772.853.000	Tonnen* Tiefkühlkost werden pro Jahr in Deutschland abgesetzt.

* Quelle: „Absatzstatistik für Tiefkühlprodukte 2021“ des dti, die Zahlen beziehen sich auf den Gesamtmarkt für Tiefkühlprodukte in Deutschland 2021.

** Quelle: GfK-Consumer Panel 2022

*** Summe der verschiedenen TK-Produkte, die laut GfK Consumer Panel 2022 im deutschen Lebensmittel-Einzelhandel mindestens ein Mal gekauft wurden.