

60 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland

Die Produkte aus der Kälte feiern auf der anuga 2015 Jubiläum

Berlin, 10. Oktober 2015. Es war einmal... auf der anuga im Jahr 1955 – vor genau 60 Jahren – als in Deutschland erstmals Tiefkühlprodukte (TK-Produkte) dem Fachpublikum vorgestellt wurden. 60 Jahre später steht für 90 % der Deutschen eines fest: TK-Produkte haben die Vorratshaltung einfacher gemacht und das Kochen erleichtert.* Auf der Anuga Frozen Food füllen mehr als 500 Anbieter die Halle 4 des Kölner Messegeländes und präsentieren dort ihre aktuellen Produkte und Leistungen.

Heute bietet der deutsche Handel dem Verbraucher in seinen Tiefkühltruhen bundesweit sage und schreibe mehr als 17.000 tiefgefrorene Artikel an – ein geradezu märchenhaftes Angebot. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei! Kein Wunder also, dass der Pro-Kopf-Verbrauch jedes Bundesbürgers mittlerweile bei über 41 Kilogramm liegt. 1960 lag der noch bei durchschnittlich 400 Gramm. Eines ist also sicher: Die Lust der Deutschen auf das Lebensmittelangebot aus der Kälte ist ungebrochen!

Tiefgekühlte Lebensmittel für Jedermann

Sehr viel älter ist die Angebotsform TK auch noch gar nicht: Erst vor 85 Jahren wurden in einem kleinen Lebensmittelgeschäft in den USA erstmals tiefgekühlte Produkte verkauft. Damit war eine neue Art und die größte Innovation der Haltbarmachung von Lebensmitteln geboren: Die Schockfrostung. Bis heute gibt es keine schonendere Art der Konservierung ohne Zugabe von Konservierungsstoffen. Die ersten Lebensmittel, die es 1930 tiefgekühlt zu kaufen gab, waren Gemüse, Obst und Fisch. Die darauf folgende weltweite Erfolgsgeschichte tiefgekühlter Produkte war sicherlich auch der Grund, warum der amerikanische Präsident Ronald Reagan im Jahr 1984 erstmals den „Frozen Food Day“ ins Leben rief, der seitdem jedes Jahr am 6. März gefeiert wird.

So frisch wie frisch gefangen

Erfinder der Tiefkühlkost ist der Amerikaner Clarence Birdseye. 1915-1922 unternahm der Meeresbiologe mehrere Forschungsreisen nach Labrador in Neufundland. Dort beobachtete er die einheimischen Inuit dabei, wie sie ihre frischen Lebensmittel einfroren. Der frische Fang oder die gerade erlegte Beute wurde dazu in den eisigen, bis zu minus 45 Grad Celsius kalten Wind, gehängt. Schon in kürzester Zeit waren Fisch und Fleisch tiefgefroren. Die tiefgekühlten Lebensmittel hielten den ganzen Winter über und schmeckten nach dem Auftauen auch nach Wochen und Monaten noch genauso frisch wie gerade erst gefangen oder erlegt.

Lebensmittel ohne Geschmacks- oder Qualitätsverlust für einen längeren Zeitraum haltbar zu machen, faszinierte Birdseye. Mit sieben Dollar Startkapital erstand er sein Equipment bestehend aus Eis, Salz und einem Ventilator mit Elektroantrieb. Mit diesen geringen Mitteln tüftelte er so lange bis die erste Schockgefrieranlage entstand. Dank dieser gelang es ihm erstmals ganze Fische, Fischfilets, Gemüse, Fleisch und andere Lebensmittel innerhalb kürzester Zeit schonend tiefzukühlen – so wie in der arktischen Kälte Neufundlands.

Heutzutage ist das breite Angebot aus den Tiefkühltruhen der Supermärkte gar nicht mehr wegzudenken.

*Das ist das Ergebnis einer repräsentativen Umfrage zum „Tag der Tiefkühlkost“, die der Verein „Die Lebensmittelwirtschaft e.V.“ in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Tiefkühlinstitut e.V. im Februar 2014 in Auftrag gegeben hat. (Befragungszeitraum: 27.02.-01.03.2014; Befragte 1001; TNS Infratest)

Diese Pressemeldung finden Sie im Internet auf www.tiefkuehlkost.de.

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V., Carola Herckelrath,
Tel.: +49 (0) 30 2809362-12
Fax: +49 (0) 30 2809362-20
Mail: herckelrath@tiefkuehlkost.de