

Corona verändert die Ernährung

Selbst Kochen liegt im Trend – Frische und Gesundheit sind gefragt

Berlin, 11. Mai 2021. Das Koch- und Ernährungsverhalten in Deutschland hat sich während der Corona-Pandemie deutlich verändert. Das zeigt eine repräsentative Verbraucherstudie*, die das Marktforschungsinstitut INNOFACT AG im Auftrag des Deutschen Tiefkühlinstituts (**dti**) durchgeführt hat.

Die drei wichtigsten Ernährungsaspekte aus Verbrauchersicht sind die **Frische der Produkte** (92 %), eine **gesunde Ernährung** (81 %) und **natürliche Zutaten** (81 %). Während der Corona-Krise haben die gesunde Ernährung und die Frische der Produkte für mindestens ein Viertel der Probanden an Bedeutung gewonnen. Weit weniger wichtig als gedacht, sind die Trendthemen vegetarische (22 %) und vegane Lebensmittel (15 %), die nur eine geringere Zustimmungsrate erreichten. Hier sind die Verbraucher:innen „undogmatisch“: Allerdings betont fast die Hälfte (49 %), dass sie den Fleischkonsum reduzieren möchten. Beim Zuckerkonsum sind es sogar 58 Prozent.

Ernährungsalltag während Corona

In der Corona-Pandemie wird häufiger mit frischen Lebensmitteln selbst gekocht, das bestätigten 41 Prozent der Befragten. Fast ein Drittel (31 %) hat häufiger Essen zum Abholen bestellt. Gut ein Viertel (26 %) hat öfter auf Lieferdienste zurückgegriffen. Auch der Umgang mit Tiefkühlprodukten hat sich positiv verändert: Das Selbst kochen mit Tiefkühllebensmitteln hat bei 19 Prozent der Befragten zugenommen. Die Zubereitung von Tiefkühlgerichten hat bei 14 Prozent – darunter vor allem Männer – in der Verbrauchergunst deutlich zugelegt.

Diese Veränderungen im Ernährungsverhalten konnten insbesondere in der Altersgruppe der 18- bis 39-jährigen beobachtet werden. Offenbar gab es angesichts von Homeoffice, Homeschooling und Homeuniversity in vielen Haushalten einen gestiegenen Bedarf, das Mittag- und Abendessen frisch und einfach zuzubereiten und gesunde Ernährungslösungen einzusetzen.

Tiefkühlprodukte sind praktisch und beliebt

Wie die Marktentwicklung seit Jahren belegt, haben Tiefkühlprodukte in Deutschland seit jeher einen sehr hohen, positiven Stellenwert. Aus der heutigen Ernährung sind TK-Produkte gar nicht mehr wegzudenken, sie sind vielmehr ein „Gamechanger“ für die gesunde Ernährung. Praktisch jeder Haushalt (98 %) kauft und nutzt Tiefkühlprodukte – schon in „normalen“ Zeiten. In der Corona-Krise hat der Absatz tiefgeköhlter Produkte im Lebensmittelhandel einen wahren Boom erlebt: Er stieg 2020 im Lebensmittelhandel und den TK-Heimdiensten laut **dti**-Absatzstatistik um 12 Prozent.

Der Anteil der „heavy-user“, also der Verbraucher:innen, die TK mindestens ein- oder mehrmals im Monat bis zu mehrmals in der Woche verwenden, hat weiter zugenommen und liegt aktuell bei 78 Prozent. Die beliebtesten Warengruppen sind Gemüse/Kräuter (77 %), Fisch (69 %), Kartoffelprodukte (65 %), Pizza (60 %) und Brötchen (48 %).

Die Vorfreude ist groß: Endlich wieder Essen im Restaurant oder Café

Doch wie geht es weiter mit der Ernährung nach Corona? Ein Drittel der Befragten freut sich ganz besonders auf die Öffnung der Gastronomie und plant, häufiger Restaurants und Cafés zu besuchen – ein deutliches Zeichen dafür, wie schmerzlich alle dies in den letzten Monaten vermisst haben.

Doch auch das Selbst kochen ist gekommen, um zu bleiben: Knapp ein Viertel der Befragten (22 %) gab an, auch nach der Corona-Zeit häufiger mit frischen Lebensmitteln selbst kochen zu wollen. Seltener als vor der Pandemie wollen gut ein Viertel (27 %) der Befragten die Kantine besuchen, ein Indiz für die stärkere Nutzung des mobilen Arbeitens. Auch der Boom der Kochboxen scheint mit dem Ende der Pandemie abzunehmen, denn nur neun Prozent wollen dieses Angebot häufiger als vor Corona nutzen.

Hauptsache frisch und gesund

Die Studie hat gezeigt, dass die Frische, gesunde Ernährung und natürliche Zutaten die wichtigsten Ernährungstrends sind. In puncto Frische sind Tiefkühlprodukte einfach unschlagbar, denn sie werden direkt nach Ernte, Fang und Zubereitung binnen kürzester Zeit schockgefrostet. Die Haltbarmachung erfolgt ausschließlich durch Kälte – ohne Zugabe von Konservierungsstoffen. Mit Tiefkühlprodukten holt man sich die Frische auf Vorrat!

Für die gesunde Ernährung bieten die mehr als 17.000 unterschiedlichen TK-Produkte im Lebensmittelhandel eine reiche Auswahl für wirklich jeden Geschmack.

* Information zum Studiendesign:
Im März 2021 wurden 1.003 onlinebasierte Interviews (online Panels) geführt.

Die Pressemeldung mit Begleitgrafik finden Sie hier www.tiefkuehlkost.de.

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.
Carola Herckelrath
Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12
Mail: herckelrath@tiefkuehlkost.de