

## 92 Jahre Tiefkühlkost

### Am 6. März ist Internationaler Tag der Tiefkühlkost

**Berlin, 3. März 2022.** Der 6. März 1930 ist die Geburtsstunde der Tiefkühlkost: Vor genau 92 Jahren, wurden in zehn Lebensmittelgeschäften in der Kleinstadt Springfield im US-Bundesstaat Massachusetts erstmals tiefgekühlte Lebensmittel wie Gemüse, Obst und Fisch verkauft. Die Schockfrostung, die bedeutendste Innovation der Neuzeit in der Haltbarmachung von Lebensmitteln war erfunden. 1984 rief der amerikanische Präsident Ronald Reagan diesen Tag als „Frozen Food Day“<sup>1</sup> aus. Nachfolgende Generationen sollten so auf diese wichtige Erfindung für die Lebensmittelversorgung der Menschen aufmerksam gemacht werden.

### Die Erfolgsgeschichte der Tiefkühlprodukte

Nach der Markteinführung der ersten Tiefkühlprodukte in den USA dauerte es über 25 Jahre, bis die tiefgekühlten Produkte erstmals im deutschen Handel zu kaufen waren: 2.500 Tiefkühltruhen standen 1956 im Lebensmittelhandel bereit, um die Verbraucher mit der neuartigen TK-Ware zu versorgen. Die ersten tiefgefrorenen Produkte waren Geflügel, Fisch, Obst und Gemüse.

Heute können Verbraucher:innen bundesweit aus mehr als 17.000 tiefgekühlten Lebensmitteln auswählen, die in den Tiefkühltruhen und -schränken des Handels zu finden sind. Und die Produkte aus der Kälte werden immer beliebter! 2020 hat jeder Bundesbürger mehr als 44 Kilogramm Tiefkühlprodukte verzehrt. In der Corona-Pandemie hat das Interesse und die Beliebtheit weiter zugenommen.

---

<sup>1</sup> Federal Register Proclamation 5157 of March 6th, 1984

## **Tiefgekühlt is(s)t besser...**

Die Vorzüge der tiefgekühlten Produkte hatte der US-Präsident früh erkannt, was ihn veranlasste den „Tag der Tiefkühlkost“ ins Leben zu rufen. Auch heute überzeugen TK-Produkte mit einer Vielzahl von Vorteilen:

Die Konservierung von Lebensmitteln durch die Schockfrostung ist die beste und schonendste Art der Haltbarmachung. Die Lebensmittel werden ohne Geschmacks- oder Qualitätsverlust für einen langen Zeitraum haltbar gemacht, und das ohne Zugabe von Konservierungsstoffen. Durch die schnelle Verarbeitung innerhalb weniger Stunden vom Acker bis in die Verpackung stecken in TK-Gemüse und -Obst wesentlich mehr Vitamine und Nährstoffe als in „frischem“ Gemüse, das schon einige Tage in der Frischeabteilung des Supermarktes oder in der heimischen Küche gelagert wurde – TK-Produkte behalten ihre Frische und Natürlichkeit. Sie sind im wahrsten Sinne des Wortes: Frische auf Vorrat!

Viele TK-Produkte lassen sich je nach Bedarf portionieren – je nachdem, ob man größere oder kleinere Mengen zubereiten möchte. Die „Reste“ verbleiben im Tiefkühlgerät bei gleichbleibender Qualität und langer Haltbarkeit. TK-Produkte sorgen so für einen bewussteren Genuss und vermeiden Lebensmittelverschwendung – das schont das Portemonnaie und das Klima.

Die Verwendung von Tiefkühlkost spart außerdem viel Zeit, weil sie direkt zubereitungsfertig ist: Gemüse ist zum Beispiel bereits geputzt, gewaschen und zerkleinert und kann direkt tiefgekühlt in Topf oder Auflaufform zum Einsatz kommen. Wer einen kleinen Vorrat an TK-Produkten zuhause hat, kann jederzeit – auch ganz spontan – kreative Gerichte zaubern, denn die Produkte aus der Kälte sind vielfältig und individuell einsetzbar.



Last but not least ist der gute Geschmack ein überzeugendes Argument wie die vielen neuen Tiefkühlfans belegen, die in der Corona-Pandemie gewonnen wurden.

Diese Pressemeldung und weiteres Informationsmaterial (Fakten, Grafiken, Bilder etc.) rund um den Tag der Tiefkühlkost finden Sie im Internet auf <https://www.tiefkuehlkost.de/pressekit-inhalt-92-jahre-tiefkuehlkost>.

**Weitere Informationen:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.  
Franziska Šošo  
Tel.: +49 (0)30 280 93 62-14  
Mail: [soso@tiefkuehlkost.de](mailto:soso@tiefkuehlkost.de)