

Pressemitteilung:

„100 Jahre Tiefkühlung - Die Zukunft der Ernährung“ Tiefkühlwirtschaft diskutiert mit Hermann Färber (CDU) und Alexander Bartz (SPD) bei der KOSTBAR im Bundestag

Berlin, 1. März 2023. Über die Zukunft der Ernährung und den Weg zu einer nachhaltigeren Lebensmittelwirtschaft diskutierten am 28. Februar MdB **Hermann Färber** (CDU), Vorsitzender des Bundestagsausschusses für Ernährung und Landwirtschaft, MdB **Alexander Bartz** (SPD), Mitglied im Bundestagsausschuss für Wirtschaft und Berichterstatter unter anderem für die Themen Lebensmittel- und Ernährungswirtschaft, **Markus Mischko**, Geschäftsführer iglo Deutschland und stellvertretender Vorstandsvorsitzender des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (**dti**) sowie **dti**-Geschäftsführerin **Sabine Eichner** bei der „KOSTBAR – Die Lebensmitteldebatte am Morgen“ im Dachgartenrestaurant „Käfer“ im Deutschen Bundestag. Aus Anlass des [Jubiläums „100 Jahre Tiefkühlung“](#) diskutierten die Podiumsgäste über den Dächern der Hauptstadt vor rund 40 Teilnehmenden aus Politik, Wirtschaft und Verbänden.

Bartz: Politik kann von Best Practice aus der Wirtschaft lernen

Ein Kernpunkt der Diskussion war die [Ernährungsstrategie der Bundesregierung](#), die bis Ende 2023 unter Federführung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finalisiert und mit konkreten Maßnahmen beschlossen werden soll. Ende Dezember 2022 hatte Bundesernährungsminister Cem Özdemir die ernährungspolitischen Ziele und Leitlinien als Eckpunktepapier der Bundesregierung vorgestellt. „Eine gesündere und nachhaltigere Ernährung ist ein gesamtgesellschaftliches Thema, bei dem alle Entscheidungsträger an einen Tisch gehören“, betonte **Alexander Bartz**. „Es ist wichtig, dass die Politik sich bei diesem Thema eng mit der Wirtschaft vernetzt, denn in den Unternehmen sitzen die Expert:innen aus der Praxis. Von ihren Erfahrungen, ihren Best Practice-Beispielen können wir in der Politik viel lernen!“ Grundsätzlich müsste weiterhin daran gearbeitet werden, die Nährwertbilanz von Lebensmitteln zu optimieren, beispielsweise durch eine Reduktion von Zucker-, Salz- und Fettgehalt.

Färber: TK-Wirtschaft ermöglicht gesunde und ausgewogene Ernährung

Hermann Färber sprach sich für mehr Verbraucher:inneninformationen und eine koordiniertere Zusammenarbeit zwischen Politik und Wirtschaft aus. Der Schlüssel für eine nachhaltigere und gesündere Ernährung seien nicht staatliche Eingriffe, sondern Aufklärung, Informationsvermittlung, Ernährungsbildung und Bewegungsförderung, und das bereits in Kita und Schule. „Verbote machen die

Menschen nicht gesünder“, so Färber. „Essen muss auch schmecken dürfen. Essen bedeutet Genuss, Gemeinschaft, Kultur – nicht nur Nahrungsaufnahme. Auch dank der Tiefkühlwirtschaft steht uns eine breite Vielfalt an Lebensmitteln zur Verfügung, die allen Menschen in unserem Land eine gesunde und ausgewogene Ernährung ermöglicht, verlässlich und saisonunabhängig. Eben: alles, was das Herz sich wünscht! Die Tiefkühlwirtschaft hat schon vor vielen Jahren begonnen, sich den Herausforderungen der Zeit zu stellen, hin zu mehr Nachhaltigkeit, das schätze ich sehr.“

Mischko: Glaubwürdige Nachhaltigkeit ist entscheidend

Markus Mischko wies als stellvertretender **dti**-Vorsitzender ebenfalls auf die Vorreiterrolle und die intensiven Anstrengungen der Tiefkühlbranche für mehr Nachhaltigkeit und Gesundheit hin: „Um was es den Menschen und auch uns geht, ist eine glaubwürdige Nachhaltigkeit. Die Tiefkühlwirtschaft reduziert bereits seit über zehn Jahren in ihren Produkten schrittweise Salz und hat sich in der Reduktionsstrategie der Bundesregierung mit einem freiwilligen Salz-Reduktionsziel verpflichtet. Kundinnen und Kunden, die sich für eine stärker pflanzenbetonte Ernährung interessieren, finden im Einzelhandel bereits heute ein reiches Angebot an veganen und vegetarischen Tiefkühlprodukten. Klimabilanzen wie die des Öko-Instituts Freiburg zeigen, dass Tiefkühlprodukte ökologisch mit denen anderer Angebotsformen von Lebensmitteln vergleichbar sind und auf einem Niveau liegen.“ Die Dialogbereitschaft der Tiefkühlwirtschaft unterstrich

Sabine Eichner: „Unsere **dti**-Pilotprojekte wie ['Check Food Waste'](#) oder die ['Zukunftswerkstatt'](#) zeigen den Willen der Tiefkühlunternehmen, sich auf die Reise hin zu mehr Nachhaltigkeit zu machen. Wir erwarten aber von der Politik mehr Unterstützung, etwa durch die Bereitstellung von einheitlichen Methoden und frei zugänglichen Datenbanken, damit es einfacher wird, Klimabilanzen zu erstellen, und wir die Klimaziele schneller erreichen. Für den konstruktiven Austausch mit der Politik steht das **dti** jederzeit zur Verfügung.“

Diese Pressemeldung finden Sie www.tiefkuehlkost.de.

Ein umfangreiches Medienpaket zum Jubiläum „100 Jahre Tiefkühlung“ finden Sie [hier](#).

KOSTBAR – Die Lebensmitteldebatte des Deutschen Tiefkühlinstituts (dti)

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist seit mehr als 60 Jahren die Kommunikations- und Informationsplattform der Tiefkühlwirtschaft. Die Branche zählt zu den fünf größten Teilbereichen der Lebensmittelwirtschaft. Die Tiefkühlung bewahrt durch ernte- und fangfrische Verarbeitung das Kostbarste der Lebensmittel: Vitamine und Nährstoffe für unsere Ernährung. Mit der Frühstücksdebatte KOSTBAR leistet das **dti** einen Beitrag zum Austausch über aktuelle Ernährungsthemen mit Politik und Gesellschaft.



 **INNOVATIV.**
FRISCH.
NACHHALTIG.
100 Jahre Tiefkühlung

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Nina Kollas

Leitung Kommunikation

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12

Mail: kollas@tiefkuehlkost.de