

Pressemitteilung:

Tiefgekühltes zu Ostern in Deutschland besonders beliebt TK-Fisch, TK-Torte und TK-Gemüse stark vertreten auf deutschen Ostertafeln

Berlin, 25. März 2024. Das Osterfest steht vor der Tür und mit ihm die Freude am Beisammensein mit Familie und Freunden. Für viele ein besonderes Highlight: das Festmahl nach dem Osterspaziergang oder der Eiersuche im Garten. Gerade vor Feiertagen wie dem Osterfest setzen immer mehr Deutsche bei der Zubereitung von Mahlzeiten auf Tiefkühlprodukte.

Absatz von TK-Fisch steigt vor Ostern um fast 80 Prozent

Der Tiefkühlmarkt erzielt jährlich neue Rekorde, wie die Absatzstatistik des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (**dti**) zeigt. Gerade vor dem Osterfest werden Tiefkühlprodukte besonders gerne eingekauft: 2023 stieg der Absatz von TK-Produkten in der Woche vor Ostern um knapp 20 Prozent (+ 19,2 Prozent) im Vergleich zum übrigen Jahr, wie das Marktforschungsinstitut Circana für das **dti** berechnet hat*. Besonders gefragt waren Fisch und Backwaren (Torten, Kuchen, Gebäck und Brötchen) aus der Tiefkühlabteilung. Der Absatz von TK-Fisch stieg in der Vor-Osterwoche 2023 um fast 80 Prozent (+ 77,3 Prozent) im Vergleich zum Durchschnittswochenwert des letzten Jahres. 3,4 Prozent des Jahresabsatzes von TK-Fisch wurden in dieser einen Woche erzielt. Der Absatz von tiefgefrorenen Backwaren stieg kurz vor dem Osterfest um über 60 Prozent (+ 61,5 Prozent). Von TK-Gemüse und -Kräutern wurde fast ein Drittel mehr verkauft (+ 32 Prozent).

„Tiefkühlkost bietet natürliche Frische auf Vorrat!“

„Tiefkühlprodukte sorgen für ein entspanntes Osterfest“, weiß **dti**-Geschäftsführerin Sabine Eichner. „Sie ermöglichen eine köstliche, kreative und ausgewogene Festmahlzeit, ohne dafür Stunden in der Küche zu schwitzen. So können alle an den Feiertagen Zeit mit Familie und Gästen genießen.“ Tiefkühllebensmittel sind durch das Schockfrostens ein wahrer Vitamin- und Nährstofftresor. „Bis heute gibt es keine schonendere Art, Lebensmittel haltbar zu machen“, so Eichner. „Die Lebensmittel werden dann eingefroren, wenn sie am frischesten sind, direkt nach der Ernte, Schlachtung oder dem Fang – und das alles ganz ohne Konservierungsstoffe, allein dank der natürlichen Kraft der Kälte.“

Tipps für die Zubereitung

Für ein optimales kulinarisches Ergebnis empfiehlt Tiefkühlexpertin Eichner, die Zubereitungshinweise auf der Verpackung genau zu befolgen: „Einige Tiefkühlgerichte lassen sich mit individuellen Zutaten kombinieren, um dem Ostermahl so eine noch persönlichere Note zu verleihen!“ Tiefgekühlte Produkte lassen sich außerdem leicht portionieren. Es reicht, einfach die benötigte Menge zu entnehmen, der Rest kommt wieder in den Tiefkühler. Für den Fall, dass TK-Produkte aufgetaut werden müssen, um sie zuzubereiten: besser langsam im Kühlschrank auftauen und nicht bei Zimmertemperatur. Dafür eine entsprechend längere Auftauzeit einplanen, am besten über Nacht.

Frohe Ostern!

** Informationen zur Studie von Circana: Vergleich des Abverkaufs von Tiefkühlkost Gesamt (ohne Speiseeis) und nach einzelnen Warengruppen im Wochenverlauf 2023 (KW 01 – 52/2023) vs. der Vor-Osterwoche (KW 14/2023), Gesamtmarkt LEH, nach Menge (Tonnage)*

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland und vertritt rund 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft, mit einem Gesamtumsatz von rund 20 Milliarden Euro einer der wichtigsten Zweige der Lebensmittelindustrie, versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**)

Nina Kollas

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

E-Mail: kollas@tiefkuehlkost.de | www.tiefkuehlkost.de