

Pressemitteilung:

Genuss auftauen: Profiwissen für Weihnachtsgans, Gans und Festbraten Auftautipps aus dem Deutschen Tiefkühlinstitut

Berlin, 19. Dezember 2024. Weihnachten steht vor der Tür, die letzten Vorbereitungen laufen. In vielen Haushalten ist die Tiefkühltruhe bereits gut gefüllt, um für die Festtage vorbereitet zu sein. Ob traditionelle Weihnachtsgans, saftiger Rinderbraten oder pflanzliche Alternativen – Tiefkühlprodukte sind fester Bestandteil der Planung für das große Weihnachtsessen. Motto: Mehr Zeit für Familie, Freunde und gemütliches Beisammensein, weniger Küchenstress!

Verbraucher in Deutschland legen besonders viel Wert auf frische und natürliche Lebensmittel: 89 Prozent der Befragten sagen, die Frische der Produkte sei ihnen (sehr) wichtig, natürliche Zutaten folgen auf Platz 2 mit 76 Prozent. Das zeigt die aktuelle repräsentative Verbraucherbefragung „TK-Trendbarometer“, die das Marktforschungsinstitut Innofact im Auftrag des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (dti) im November 2024 durchgeführt hat.* Zu den beliebtesten Tiefkühlprodukten zählen Gemüse und Kräuter (70 Prozent der Befragten verwenden dieses Produkt häufig bzw. gelegentlich), Fisch (61 Prozent) und Kartoffelprodukte (60 Prozent) – bewährte Klassiker, die sich auch in der Festtagszeit vielseitig einsetzen lassen und das Kochen frischer und ausgewogener Gerichte erleichtern. Übrigens: Fast alle Befragten nutzen eine Einkaufsliste. Nur acht Prozent kaufen rein spontan ein.

Tiefkühlprodukte rechtzeitig und schonend auftauen

Damit Qualität, Sicherheit, Aroma und Geschmack der tiefgekühlten Festtagsleckereien optimal erhalten bleiben, ist das richtige Auftauen entscheidend. Dies geschieht am besten langsam im Kühlschrank. Geflügel wie Ente und Gans brauchen je nach Gewicht zwischen zwölf Stunden und eineinhalb Tagen, um vollständig aufzutauen. Wichtig ist, die Auftauflüssigkeit sorgfältig zu entsorgen und alle damit in Berührung gekommenen Flächen und Geräte und natürlich auch die Hände gründlich zu reinigen. Das Fleisch sollte unmittelbar nach dem Auftauen zubereitet werden.

Auftauen in der Mikrowelle kann eine Alternative sein

Wenn es schnell gehen muss und die Mikrowelle als Auftauoption auf der Verpackung angegeben ist, kann diese Methode eine Alternative sein. Geräte mit einer speziellen Auftaufunktion ermöglichen es, tiefgefrorene Lebensmittel in kurzer Zeit aufzutauen. Danach muss das Fleisch jedoch sofort weiterverarbeitet werden, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Einmal aufgetautes Fleisch sollte nicht wieder eingefroren werden, es sei denn, es wurde vollständig gegart. Reste können verarbeitet und direkt verzehrt werden. Wichtig ist, dass das Fleisch beim Garen eine Kerntemperatur von mindestens 70 Grad Celsius erreicht, um mögliche Keime abzutöten.

Mit diesen einfachen, aber wichtigen Tipps steht einem gelungenen und genussvollen Festessen nichts mehr im Wege. Frohe Weihnachten!

* Information zum Studiendesign: Mitte November 2024 wurden 1.016 onlinebasierte Interviews geführt, im Rahmen der Onlinebefragung aus dem Innofact Consumer Panel.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland und vertritt als Spitzenverband über 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette, von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft, mit einem Gesamtumsatz von rund 22 Milliarden Euro einer der wichtigsten Zweige der Lebensmittelindustrie, versorgt täglich über 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln. 2023 stieg der Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten in Deutschland laut dti-Absatzstatistik auf einen Rekordwert von 49,4 kg. Der Gesamtabsatz überschritt 2023 erstmals die Marke von vier Millionen Tonnen.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (dti)

Nina Kollas

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

E-Mail: kollas@tiefkuehlkost.de

www.tiefkuehlkost.de