

## **Pressemitteilung:**

### **Endlich Winter – Zeit für tiefkühlfrische Vitamine Tiefkühlwirtschaft präsentiert sich bei der Grünen Woche in Berlin**

Berlin, 15. Januar 2025. Am 17. Januar startet zum 89. Mal die „Grüne Woche“, die internationale Leitmesse für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau. Unternehmen aus der Tiefkühlwirtschaft präsentieren auf dem Messegelände am Berliner Funkturm die große Vielfalt tiefkühlfrischer Lebensmittel. Dank Schockfrostung stecken Tiefkühlprodukte voller Vitamine und Nährstoffe und eignen sich damit perfekt für eine ausgewogene, gesunde Ernährung, die Immunsystem und Abwehrkräfte stärkt – auch und vor allem im Winter.

Der Winter hat Deutschland fest im Griff. Kleine und große Frostfans genießen Spaß im Schnee. Die eisigen Temperaturen machen aber auch vielen Menschen zu schaffen: Winterzeit ist Erkältungszeit. Eine ausgewogene Ernährung mit frischen, gesunden, nährstoffreichen Lebensmitteln unterstützt das Immunsystem und macht stark gegen Husten und Schnupfen. Tiefkühlprodukte helfen dabei, den Körper auch im Winter mit leckeren Vitaminen zu versorgen.

#### **Tiefkühlprodukte – die perfekte Geheimwaffe gegen Erkältungsviren**

Dipl.-Oecotrophologin Claudia Sommer, Ernährungsexpertin im Deutschen Tiefkühlinstitut e. V. (dti), verrät, warum Tiefkühlprodukte vor allem im Winter die perfekte Geheimwaffe gegen diese Erkältungsviren sind:

„Dank der Schockfrostung direkt nach der Ernte, dem Fang oder der Schlachtung sind Tiefkühlprodukte ein wahrer Vitamin- und Nährstofftresor: Die hochwertigen Rohwaren werden sofort bei eiskalten Minustemperaturen tiefgefroren und so genau dann haltbar gemacht, wenn sie am frischesten sind. So bleiben der natürliche Geschmack, das Aroma und die ernährungsphysiologisch wertvollen Nährstoffe, Vitamine und sekundären Pflanzenstoffe optimal erhalten – und das ganz ohne Konservierungsstoffe! Bis heute gibt es keine schonendere Art, Lebensmittel haltbar zu machen.“

Dazu kommt: Tiefkühlprodukte sind lange haltbar und lassen sich mit wenigen Handgriffen zu einer köstlichen, vollwertigen und individuellen Mahlzeit zubereiten, die allen schmeckt. Auch im Winter müssen wir also nicht auf leckere Erdbeeren, Kirschen, Spinat, Broccoli oder andere saisonale Köstlichkeiten verzichten.

## **Power-Smoothie stärkt Abwehrkräfte!**

Wie wäre es mit einem leckeren Power-Smoothie zum Frühstück oder zwischendurch? Der weckt schon ein bisschen Frühlings-Vorfreude und ist gleichzeitig ein prima Booster fürs Immunsystem.

### **Bunter Beeren-Smoothie mit Mango und Spinat (1 Ps)**

100 g TK-Blattspinat auftauen lassen. 200 g TK-Mangowürfel und 250 g TK-Obst leicht antauen lassen. Alles zusammen mit 250 ml Wasser und bei Bedarf etwas Honig oder Agavendicksaft im Mixer gut pürieren. In ein dekoratives Glas füllen und mit ein paar Beeren dekorieren.

Hallo Genuss, tschüss Erkältung!

Tipp: Wie Sie tiefgekühltes Obst am besten auftauen, erfahren Sie auf der [Website des Deutschen Tiefkühlinstituts](#).

## **Tiefkühlhersteller präsentieren neue Trends bei der Grünen Woche in Berlin**

Die Tiefkühlabteilung im Supermarkt bietet eine große Auswahl an vielfältigsten Lebensmitteln für jeden Geschmack und alle Ernährungsvorlieben und ermöglicht so eine ausgewogene, genussvolle Ernährung, die auch für alle bezahlbar ist. Und immer wieder kommen neue Produkte und innovative Variationen der beliebtesten Klassiker dazu! Einen Eindruck davon bietet die Internationale Grüne Woche, die am 17. Januar in Berlin startet: Bei der traditionsreichen Lebensmittelmesse auf dem Messegelände am Funkturm präsentieren Tiefkühlhersteller auch diesen Winter wieder die neuesten Trends im Tiefkühlregal und locken die Besucherinnen und Besucher mit Kostproben und Appetithappen. Schauen Sie doch mal vorbei und lassen auch Sie sich von der magischen Kraft der Kälte verzaubern!

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](mailto:kollas@tiefkuehlkost.de)

[www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de)