

85 Jahre Tiefkühlkost

Die Produkte aus der Kälte feiern Jubiläum

Berlin, 2. März 2015. Vor 85 Jahren wurden am 6. März 1930 in einem kleinen Lebensmittelgeschäft in den USA erstmals tiefgekühlte Produkte verkauft. Damit war eine neue Art – und die größte Innovation – in Sachen Haltbarmachung von Lebensmitteln geboren: Die Schockfrostung. Bis heute gibt es keine schonendere Art der Konservierung und das ganz ohne Zugabe von Konservierungsstoffen.

Die ersten Lebensmittel, die es tiefgekühlt zu kaufen gab, waren Gemüse, Obst und Fisch. Die darauf folgende weltweite Erfolgsgeschichte tiefgekühlter Produkte war sicherlich auch der Grund, warum der amerikanische Präsident Ronald Reagan im Jahr 1984 erstmals den „Frozen Food Day“ ins Leben rief, der seitdem jedes Jahr am 6. März gefeiert wird.

In Deutschland wurden Tiefkühlprodukte (TK-Produkte) 1955 erstmals vorgestellt. Heute steht für 90 % der Deutschen fest: TK-Produkte haben die Vorratshaltung einfacher gemacht und das Kochen erleichtert.*

So frisch wie frisch gefangen

Erfinder der Tiefkühlkost ist der Amerikaner Clarence Birdseye. 1915-1922 unternahm der Meeresbiologe mehrere Forschungsreisen nach Labrador in Neufundland. Dort beobachtete er die einheimischen Inuit dabei, wie sie ihre frischen Lebensmittel einfroren. Der frische Fang oder die gerade erlegte Beute wurde dazu in den eisigen, bis zu minus 45 Grad Celsius kalten Wind, gehängt. Schon in kürzester Zeit waren Fisch und Fleisch tiefgefroren. Die tiefgekühlten Lebensmittel hielten den ganzen Winter über und schmeckten nach dem Auftauen auch nach Wochen und Monaten noch genauso frisch wie gerade erst gefangen oder erlegt.

Lebensmittel ohne Geschmacks- oder Qualitätsverlust für einen längeren Zeitraum haltbar zu machen, faszinierte Birdseye. Mit sieben Dollar Startkapital erstand er sein Equipment bestehend aus Eis, Salz und einem Ventilator mit Elektroantrieb. Mit diesen geringen Mitteln tüftelte er so lange bis die erste Schockgefrieranlage entstand. Dank dieser gelang es ihm erstmals ganze Fische, Fischfilets, Gemüse, Fleisch und andere Lebensmittel innerhalb kürzester Zeit schonend tiefzukühlen – so wie in der arktischen Kälte Neufundlands.

Heute – 85 Jahre später – ist das breite Angebot aus den Tiefkühltruhen der Supermärkte gar nicht mehr wegzudenken.

Die ersten TK-Produkte auf dem deutschen Markt

Erst 25 Jahre nach dem Erstverkauf in den USA, im Jahr 1955, wurden auf der größten internationalen Lebensmittelmesse anuga in Köln erstmals TK-Produkte – Fisch und Gemüse – einem breiten Fachpublikum aus dem Handel vorgestellt. Heute bietet der deutsche Handel dem Verbraucher in seinen Tiefkühltruhen bundesweit sage und schreibe mehr als 17.000 gefrorene Artikel an. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei! Kein Wunder also, dass der Pro-Kopf-Verbrauch jedes Bundesbürgers mittlerweile bei über 41 Kilogramm liegt. 1960 lag der nämlich noch bei durchschnittlich 400 Gramm. Eins ist also sicher: Die Lust der Deutschen auf das Lebensmittelangebot aus der Kälte ist ungebrochen!

*Das ist das Ergebnis einer repräsentativen Umfrage zum „Tag der Tiefkühlkost“, die der Verein „Die Lebensmittelwirtschaft e.V.“ in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Tiefkühlinstitut e.V. im Februar 2014 in Auftrag gegeben hat. (Befragungszeitraum: 27.02.-01.03.2014; Befragte 1001; TNS Infratest)

Diese Pressemeldung finden Sie im Internet auf www.tiefkuehlkost.de.

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V., Carola Herckelrath,

Tel.: +49 (0) 30 2809362-12

Fax: +49 (0) 30 2809362-20

Mail: herckelrath@tiefkuehlkost.de