



## Pressemitteilung

# Tiefkühlkost liegt voll im Trend

*Hamburg, 02.03.2016* – Gefrorene Lebensmittel sind mehr denn je in aller Munde. Fernsehköche und Verbrauchermagazine testen Tiefkühlprodukte ebenso wie täglich Millionen von Verbrauchern. Zu den beliebtesten Produkten zählen Pizzen, Backwaren und die berühmten Fischstäbchen. Insbesondere Gemüse wird von den Experten lobend erwähnt: In puncto Qualität, Frische und Nährstoffgehalt haben Tiefkühlprodukten klar die Nase vorn. Die Branche, die am 6. März den Internationalen Tag der Tiefkühlkost feiert, wird zunehmend auch von Verbrauchern geschätzt, die bislang frisches Gemüse bevorzugt haben. Die Fakten sind klar: Durch das industrielle Schockfrostern werden die Zellstrukturen des Gemüses nicht zerstört, so dass Nährstoffe und Vitamine nahezu vollständig erhalten bleiben. Außerdem ist die Frostung die natürlichste Art der Konservierung, Zusatzstoffe sind also überhaupt nicht notwendig. Richtig gelagert und vor allem richtig aufgetaut bzw. zubereitet, bleibt das Gemüse frisch und knackig.

### **Trendthemen 2016: Regionale, laktosefreie und vegane Produkte**

Als beliebteste Tiefkühlkostmarke gilt laut einer aktuellen Untersuchung von statista die Marke iglo. Käpt'n iglo ist eine der großen Werbeikonen Deutschlands. Er bewegt Kinderherzen ebenso wie der Blubb-Spinat. Diese emotionalen Esserlebnisse sind prägend. Zunehmende Bedeutung erhalten inzwischen aber auch die regionale Herkunft und neue Verbraucher-Trends. Mal basieren diese Trends auf veränderten Einstellungen (vegane Ernährung), ein anderes Mal sorgen Lebensmittelunverträglichkeiten für die Nachfrage. Das hinterlässt auch im Tiefkühlregal seine Auswirkung. Neue laktosefreie Angebote bei den iglo Rahmgemüsevarianten locken ernährungsbewusste Käufer an die Tiefkühltruhen und sorgen für einen verträglichen Genuss – und dann ist alles Blubb!

### **Top 10-Wissen rund um Tiefkühlkost**

*Wussten Sie schon, dass...*

1. ... für die Haltbarmachung von Lebensmitteln mit dem Tiefkühlverfahren keine Konservierungsstoffe benötigt werden?
2. ... beispielsweise bei Gemüse nur zwei bis drei Stunden von der Ernte bis zur Schockfrostung vergehen? Spinat & Co. werden also super frisch in den Kälteschlaf versetzt.
3. ... frische Bohnen einen Vitamin C-Gehalt von 88 % haben, wenn sie im Haushalt angekommen sind? Die gleichen Bohnen, die erntefrisch in den Kälteschlaf gelegt wurden, aber einen Vitamin-C Gehalt von 100% haben?
4. ... der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlkost in Deutschland bei rund 42 kg pro Jahr liegt?
5. ... Pizza, Backwaren und Fischstäbchen die beliebtesten Produkte aus der Tiefkühltruhe sind?
6. ... jeder Deutsche durchschnittlich 24 Fischstäbchen pro Jahr verzehrt?
7. ... ein Fischstäbchen immer 9 cm lang, 2,6 cm breit und 1,1 cm hoch sein muss?
8. ... bei der Tiefkühlkette (der lückenlose Transportweg von Tiefkühlprodukten) immer eine Mindesttemperatur von minus 18 °C herrschen muss?



9. . . . Tiefkühlkost so praktisch und beliebt ist, weil man es nach Belieben portionieren kann, so dass weniger Lebensmittel unnötig im Müll landen?
10. . . . die verkürzten Zubereitungszeiten von Tiefkühlkost nicht nur Geld sparen, sondern auch Energie? So schonen Sie die Haushaltskasse!

[Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut; iglo]

#### **Der Original-Blubb**



#### **iglo-Landwirt im Spinatfeld**



#### **iglo-Fischstäbchenproduktion**



**alle Fotos: iglo GmbH**

#### **Pressekontakt :**

iglo Deutschland  
Marlene Munsch  
Osterbekstraße 90c, 22083 Hamburg  
T. 040 180 249-455  
[marlene.munsch@iglo.com](mailto:marlene.munsch@iglo.com)  
[www.iglo.de](http://www.iglo.de)

#### **Agenturkontakt:**

Edelman.ergo GmbH  
Lavinia Dölle  
Barmbeker Straße 4, 22303 Hamburg  
T. 040 3747 98 41  
[lavinia.doelle@edelman.com](mailto:lavinia.doelle@edelman.com)