

Tag der Erfinder: Tiefkühlwirtschaft feiert 100 Jahre Schockfrostung

Am 9. November, dem 'Tag der Erfinder', würdigt die Tiefkühlwirtschaft den Naturforscher Clarence Birdseye, der vor 100 Jahren die Schockfrostung erfand. Diese bahnbrechende Erfindung revolutionierte die Lebensmittelindustrie und ermöglichte beliebte Produkte wie Tiefkühlpizza und Fischstäbchen. Die Schockfrostung bewahrt die Frische, Vitamine und Nährstoffe der Lebensmittel, was sie zu einer nachhaltigen und beliebten Wahl macht.



Am 9. November ist „Tag der Erfinder“. Die Tiefkühlwirtschaft feiert an diesem Tag den Naturforscher Clarence Birdseye, der vor 100 Jahren in den USA die Schockfrostung erfunden – und damit Fischstäbchen, Buttergemüse, Tiefkühlpizza und Pommes den Weg bereitet hat!(© dti/Peter Rees)

7 Dollar, einen Ventilator, Eis, Salz – und eine große Portion Neugier und Mut: Mehr brauchte der US-amerikanische Pionier Clarence Birdseye

nicht, um vor 100 Jahren die Lebensmittelbranche zu revolutionieren. 1923 entwickelte der Biologe – inspiriert von einer Expeditionsreise in die Arktis – die erste Anlage zum Tiefgefrieren, den späteren Plattenfroster.

Die spätere General Foods Corporation kaufte ihm das Patent für 22 Millionen Dollar ab. Am 6. März 1930 ging in den USA das erste tiefgekühlte Gemüse über den Ladentisch. Die von Birdseye entwickelte Schockfrostung gehört zu den größten Erfindungen der Lebensmittelindustrie und hat eine bis heute boomende, weltumspannende Branche hervorgebracht.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Schockfrostung: Eine natürliche und nachhaltige Methode zur Lebensmittelkonservierung**
- **Deutsche lieben Tiefkühlprodukte: Rekordverbrauch von TK-Lebensmitteln**
- **Tiefkühlprodukte: Eine Innovation, die die Gesellschaft verändert hat**
- **Tiefkühlprodukte und Nachhaltigkeit: Reduzierung von Lebensmittelabfällen**

Schockfrostung: Eine natürliche und nachhaltige Methode zur Lebensmittelkonservierung

Auch für die Haltbarmachung von Lebensmitteln war die Erfindung der industriellen Schockfrostung ein wichtiger Meilenstein. Bis heute gibt es keine schonendere Art, denn sie erfolgt ganz natürlich, ohne Zugabe von Konservierungsstoffen, und erhält alle Vitamine, Aromen und Nährstoffe – allein durch die Kraft der Kälte. Die ersten Lebensmittel, die es tiefgekühlt zu kaufen gab, waren Gemüse, Obst und Fisch. In Deutschland wurden Tiefkühlprodukte erstmals 1955 auf der Anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) in Köln vorgestellt.

Deutsche lieben Tiefkühlprodukte: Rekordverbrauch von TK-Lebensmitteln

Heute verwendet so gut wie jeder Haushalt die Produkte aus der Kälte. Die Konsument:innen haben 2022 laut GfK insgesamt über 11.000 unterschiedliche Artikel mindestens einmal in den Einkaufswagen gelegt. Und: Die Deutschen haben 2022 so viel Tiefkühlkost verzehrt wie nie zuvor! Das zeigt die aktuelle Absatzstatistik des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (dti). Der Pro-Kopf-Verbrauch von TK stieg 2022 auf knapp 50 kg – eine neue Rekordmarke für TK in Deutschland!

Die hohen Beliebtheitswerte gründen auf den vielfältigen Vorteilen, die Tiefkühlprodukte Verbraucher:innen liefern – sowohl zu Hause in der Küche, als auch in Restaurants, Kantinen, Schulen und Kitas: „Die Tiefkühlwirtschaft bietet frische, vitamin- und nährstoffreiche, einfach zuzubereitende und bezahlbare Lebensmittel für alle Menschen in unserem Land an – verlässlich und zu jeder Jahreszeit. Dazu kommt: Unsere tiefgefrorenen Lebensmittel lassen sich gut bevorraten! Damit sind Tiefkühlprodukte wichtige Bausteine für eine abwechslungsreiche, saisonunabhängige Küche und eine gesunde Ernährung für die ganze Familie“, betont Sabine Eichner, Geschäftsführerin des dti.

Tiefkühlprodukte: Eine Innovation, die die Gesellschaft verändert hat

Die Verbraucher:innenbefragung des dti aus dem Frühjahr 2023 zeigt außerdem: Tiefkühlprodukte haben **wichtige gesellschaftliche Veränderungen bei der Ernährung und beim Einkaufen unterstützt und Lebenswelten positiv beeinflusst.**

Im dti-TK-Trendbarometer stimmten 78 Prozent der Befragten zu, dass die Möglichkeit der Schockfrostung zu einer Entkoppelung von Ernte- und Verzehrzeitpunkt des Lebensmittels geführt und so eine Reihe von gesellschaftlichen Veränderungen unterstützt hat, die unsere heutige arbeitsteilige, mobile Gesellschaft erst möglich gemacht haben.

So sagen zum Beispiel knapp drei von vier Befragten, dass Tiefkühlprodukte bessere Möglichkeiten bei variierenden Arbeits- und Schichtzeiten geschaffen sowie generell mehr Flexibilität gebracht haben. Knapp die Hälfte schreibt Tiefkühlprodukten eine (starke) Bedeutung für die Emanzipation der Frau zu, bei den Frauen sagen dies sogar 51 Prozent.

„Die ‚Disruption‘ des Ernährungssystems durch die Erfindung der Schockfrostung und die Entwicklung von Tiefkühlprodukten hat uns mehr Flexibilität und gesellschaftliche Freiheitsgrade ermöglicht, auch durch eine veränderte Rollenverteilung und eine enorme Zeitersparnis in der Küche“, fasst dti-Chefin Sabine Eichner zusammen. „Das zeigt: Essen und Lebensmittel erfüllen wichtige gesellschaftliche Bedürfnisse. Gerade die Erleichterung des Alltags ist für die Menschen ein sehr wichtiger Vorteil von verarbeiteten Lebensmitteln und insbesondere von Tiefkühlprodukten.“

Tiefkühlprodukte und Nachhaltigkeit: Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Wer Tiefkühlprodukte verwendet, tut auch der Umwelt etwas Gutes: Durch die praktische Portionierbarkeit können Verbraucherinnen und Verbraucher die gewünschte Menge einfach entnehmen und das Übrige ohne Qualitätsverlust sicher wieder einfrieren.

Das vermeidet unnötige Lebensmittelabfälle, schont den inflationsbedingt strapazierten Geldbeutel und ist nachhaltig.

Verbraucherinnen und Verbraucher, die sich bewusst ernähren wollen und Lust auf neue Trends haben, finden inzwischen eine vielfältige Auswahl an veganen und vegetarischen Alternativen in der Tiefkühlabteilung – vom veganen Burgerpatty über pflanzenbasierte Fischstäbchen bis hin zur Mandel-Bienenstich-Torte auf Linsenproteinbasis. Auch tiefgekühlte „Insekten-Pasta“ mit Mehlwurmmehl gibt es bereits zu kaufen.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt rund 140 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen

der Tiefkühlkette von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland steht für einen Umsatz von rund 16 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at