



## **6. März – Tag der Tiefkühlkost:**

### **Von den Inuit in die heimischen Küchen – die Geschichte der Tiefkühlkost**

**Am 6. März 1930 wurden in den USA die ersten Tiefkühlprodukte verkauft, seit 1984 ist der Tag als „National Frozen Food Day“ (Tag der Tiefkühlkost) bekannt. In die Supermärkte hat der Biologe Clarence Birdseye tiefgekühlte Produkte gebracht, inspiriert wurde er dazu von den Inuit in Grönland, die tiefgekühlt vor allem Fisch konservierten. In Österreich gilt Hans Petter als Pionier der Tiefkühlkost. Seine Produktion begann er im Marchfeld. Heute konsumieren die Österreicher pro Kopf mehr als 30 Kilogramm Tiefkühlprodukte\* (ohne Eis und Torten). Das Lieblingsprodukt ist das iglo Fischstäbchen. Neben Zeitersparnis, Frische und Verfügbarkeit haben Tiefkühlprodukte zudem einen weiteren Vorteil – und zwar die Reduktion von Lebensmittelverschwendung.**

**Wien, 5. März 2019** – Am 6. März 1930 wurden in den USA – genauer gesagt in Springfield – erstmals tiefgekühlte Lebensmittel in ausgewählten Supermärkten verkauft. Als Erfinder der Tiefkühlkost gilt der Biologe Clarence Birdseye. Er entdeckte im Rahmen eines Aufenthalts bei den Inuit in Grönland, dass frisch gefangene Fische bei Temperaturen von etwa minus 40 Grad Celsius sofort frieren, nach dem Auftauen aber frischer schmecken als gekühlter Fisch – und das sogar Monate später. Nach viel Tüftelei und einigen Rückschlägen brachte er schließlich Tiefkühlkost erfolgreich auf den Markt. Bereits in den Fünfzigerjahren waren rund die Hälfte der Lebensmittelmärkte in den USA mit Kühltruhen ausgestattet und der Umsatz mit Tiefkühlprodukten überstieg erstmals die Milliarde Dollar-Marke. 1984 schließlich wurde der 6. März zum heutigen „National Frozen Food Day“ (Tag der Tiefkühlkost).

### **Hans Petter – österreichischer Pionier der Tiefkühlkost**

In Österreich begann die Geschichte der Tiefkühlkost in den frühen 40er Jahren. Während die ersten Truhen und Produkte aus Deutschland importiert wurden, begann der österreichische Pionier der Tiefkühlkost, Hans Petter, mit dem Tiefrieren von Gemüse in Raasdorf im Marchfeld und legte damit den Grundstein für iglo in Österreich. Der Name iglo als Markenname für Tiefkühlprodukte ist in Österreich seit Anfang der 60er Jahre in Verwendung. Birdseye – die nach dem Erfinder der Tiefkühlkost benannte Nummer 1-Tiefkühlmarke in Großbritannien – und iglo sind bis heute Schwesterfirmen.

### **Das Lieblingstiefkühlgericht der Österreicher: das iglo Fischstäbchen**

Anfang der 60er Jahre begannen Tiefkühlprodukte ihren unaufhaltsamen Einzug in die Küchen, denn davor gehörten Kühltruhen nicht zur Standardausstattung heimischer Küchen. Der Pro-Kopf-Verbrauch stieg seitdem enorm: von 1,9 kg im Jahr 1965 auf 4 kg im Jahr 1975 und 15,6 kg im Jahr 1995. 2018 konsumierte jeder österreichische Haushalt mehr als 30 kg Tiefkühlprodukte – Eis und Torten ausgenommen\*.

Auch heute noch spielt Fisch – quasi das Ursprungsprodukt – eine wichtige Rolle im Tiefkühlregal und am Teller der Österreicher. Denn die Hitliste der Lieblingstiefkühlgerichte der Österreicher 2018\*\* führt

das iglo Fischstäbchen an. Auf den Plätzen findet sich ebenfalls Fisch – und zwar das Lachsfilet gefolgt vom iglo Polardorsch. Bei den Kartoffelprodukten greifen die Österreicher am liebsten zu Pommes von iglo – allerdings nicht klassisch, sondern mit Welle. Klassisch ist hingegen das Süßspeisenranking, angeführt vom iglo Marillenknödel, gefolgt von den iglo Mohnnudeln.

## Starke Argumente für Tiefkühlkost

Dass Tiefkühlprodukte sich großer Beliebtheit erfreuen liegt jedoch nicht nur daran, dass deren Verwendung Zeit spart. Vielmehr sprechen weitere Argumente für diese Form der Haltbarmachung. So erfordert Tiefkühlen keinerlei künstliche Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel, erhält Vitamine und Mineralstoffe und trägt nebenbei noch zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei – etwa durch die Möglichkeit, individuelle Portionsgrößen zu entnehmen. So zeigt eine Studie eine um 47 Prozent geringere Lebensmittelverschwendung in Haushalten, in denen Tiefkühlprodukte statt Frischware verwendet wird\*\*\*\*.

## Ein paar Daten und Fakten zur Tiefkühlkost

- 95 Prozent aller österreichischen Haushalte kaufen Tiefkühlprodukte\*\*\*
- 21 Mal pro Jahr greifen österreichische Konsumenten im Supermarkt zu Produkten aus der Tiefkühltruhe\*\*\*
- 650 Mio. Euro Umsatz (3,3 Prozent vom LEH) generiert Tiefkühlkost im Lebensmitteleinzelhandel\*
- 8 Mal pro Woche öffnet der Konsument den Tiefkühlschrank zuhause (Nomad Food Studie, UK 2017)
- Die TK-Lieblingsgerichte der Österreicher nach Kategorien\*:
  - Fisch: iglo Fischstäbchen
  - Kartoffeln: iglo Feine Welle
  - Mehlspeisen: iglo Marillenknödel

### Quellen:

\* Nielsen 2018, exkl. Eis und Torten im LH inkl. H/L, exkl. Heimgestellter

\*\* Nielsen Markt total nach Umsatz, 2018, exkl. Torten/Eis, exkl. Heimgestellung

\*\*\* GfK HH Panel, MAT Q3/2018

\*\*\*\* Wayne Martindale „Using consumer survey to determine food sustainability“, British Food Journal, Vol. 116, Nr. 7, 2014, S 1-12

## Über iglo Österreich

Die iglo Austria GmbH mit Sitz in Wien ist bereits seit über 50 Jahren in Österreich tätig und Marktführer im Bereich Tiefkühlkost. Das Unternehmen wird von Felix Fröhner als Geschäftsführer geleitet und ist Teil der Nomad Foods Group, die in derzeit 17 Ländern Tiefkühlprodukte vertreibt. In Österreich zählt iglo mit rund 240 Produkten, darunter ein breites Sortiment an Fisch und Meeresfrüchten, Gemüse und Kräutern, Geflügelspezialitäten sowie Fertiggerichten und Mehlspeisen, zu den bekanntesten Marken im heimischen Lebensmittelhandel.

Zu den beliebtesten iglo Produkten bei den Österreicherinnen und Österreichern zählen Cremespinat, Polardorsch, Fischstäbchen und Marillenknödel. Mehr dazu auf [www.iglo.at](http://www.iglo.at) und [www.facebook.com/iglo.at](https://www.facebook.com/iglo.at).

### Kontakte für Rückfragen:

iglo Austria GmbH  
Markus Zinsberger  
Wienerbergstraße 3  
1100 Wien  
Tel: 01-60866-736  
Mail: [markus.zinsberger@iglo.com](mailto:markus.zinsberger@iglo.com)

Factor C3 e.U.  
Magdalena Lechner  
Hahngasse 17/4  
1090 Wien  
Tel: +43 (0)650 43 35 088  
Mail: [m.lechner@factor-c.at](mailto:m.lechner@factor-c.at)