

VON DEN INUIT IN DIE HEIMISCHEN KÜCHEN

Wissenswertes rund um die Kategorie Tiefkühlung



Die Geschichte der Tiefkühlkost beginnt in Grönland. Dort kam dem Biologen Clarence Birdseye diese natürliche Technik der Haltbarmachung unter.

Von den Inuit lernte er, 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 Tüftelerei waren am 6. März 1930 die ersten Tiefkühlprodukte in den USA erhältlich. Bereits in den Fünfzigerjahren waren hier rund die Hälfte der Lebensmittelmärkte mit Kühltruhen ausgestattet.

In Österreich beginnt die Geschichte der Tiefkühlkost im **MARCHFELD**, wo Hans Petter mit dem Tieffrieren von Gemüse begann. Er gilt als österreichischer Pionier der Tiefkühlkost und legte den Grundstein für iglo in Österreich. Der Name **IGLO** als Markenname für Tiefkühlprodukte ist hierzulande seit Anfang der 60er Jahre in Verwendung.



TIEFKÜHLEN IST EINE NATÜRLICHE FORM DER HALTBARMACHUNG,

die keine weiteren Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel braucht. Was ursprünglich in Grönland die von Natur aus tiefen Temperaturen erledigten, macht heute die Technik des **BLITZFRIERENS** – also schnelles **EINFRIEREN BEI ETWA MINUS 30 GRAD** – möglich.



TIEFKÜHLEN ERHÄLT VITAMINE UND MINERALSTOFFE,

auch über längere Zeiträume. Denn nicht nur die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängert sich durch das Einfrieren, sondern auch die **INHALTSSTOFFE BLEIBEN** zum größten Teil **BESTEHEN**. Neben Eiweiß-, Kohlenhydrat- oder Fettgehalt von Lebensmitteln bleiben so auch Vitamine und Mineralstoffe bestmöglich erhalten.



BEI IGLO-GEMÜSE VERGEHEN MEIST NUR WENIGE STUNDEN,

bevor es blitzgefroren wird. **SPINAT & CO.** werden extrem frisch in den Kälteschlaf versetzt. Die **IGLO ERBSE** ist besonders schnell und schafft es innerhalb von **90 MINUTEN VOM FELD IN DIE PACKUNG.**



Quelle: * Nielsen, LEH inkl. Diskonter, exkl. TK-Pizza, TK-Torten/Desserts und Eis, FY 2019 / 2020 / 2021

20 PKG.
TIEFKÜHLPRODUKTE
KAUFTE JEDER
ÖSTERREICHER 2021
IM SCHNITT*

184 MIO. PKG.
TIEFKÜHLPRODUKTE
WANDERTEN 2021
ÜBER ÖSTERREICHS
LADENTISCHE*

um 15,9 %
WUCHS DER UMSATZ
MIT DER KATEGORIE TK
IM LEH SEIT BEGINN
DER PANDEMIE*

100.000 T
TIEFKÜHLPRODUKTE
WURDEN 2021 IN
ÖSTERREICH VERKAUFT*