Kein Leben ohne Fischstäbchen - 85 Jahre Tiefkühlen

Kein Leben ohne Fischstäbchen - 85 Jahre Tiefkühlen

Sagt Ihnen der Name Clarence Birdseye etwas? Nein? Aber bei Käpt'n Iglo klingelt es bestimmt. Tatsache ist, dass es ohne Birdseye heute keine Fischstäbchen gäbe und keine anderen rund 17.000 gefrorene Artikel in den Tiefkühltheken der deutschen Supermärkte. Denn Clarence Birdseye ist kein geringerer als der Erfinder des industriellen Tiefkühlverfahrens.
Auf die Idee brachten den Meeresbiologen die Inuit (vormals: Eskimos) auf Forschungsreisen nach Labrador, im Norden Kanadas ab dem Jahr 1912. Birdseye beobachtete, wie die Einwohner frisch gefangenen Fisch an Leinen in den eisigen Wind hingen und sich nur kleine Eiskristalle bildeten. Fasziniert, wie frisch der Fisch nach dem Auftauen und Zubereiten selbst nach mehreren Wochen schmeckte, machte er sich zu Hause gleich auf die Suche nach dem Geheimnis. Sehr schnell kam er auf die Idee, dass es an der Schnelligkeit des Einfrierens lag.
Denn je schneller der Fisch eingefroren wurde, desto kleinere Eiskristalle bildeten sich. Entsprechend blieb die Struktur der Zellen intakt und der Fisch blieb "frisch" bis zur Zubereitung. So entwickelte Birdseye bereits 1926 das erste Gerät zum Tiefkühlen; die "Quick Freeze Machine". Sie auf demselben Prinzip beruhte, wie die Konservierungsmethode der Inuit: Runter mit der Temperatur so schnell wie möglich. Die Methode funktionierte - nach mehreren Versuchsreihen - auch für Obst und Gemüse.
Es dauerte aber bis ins Jahr 1930, bis die ersten Produkte auch tatsächlich in Geschäften auftauchten. In den USA waren bereits Tiefkühler für den Verkauf von Eiscreme gang und gäbe und man räumte für die neuen Produkte ganz einfach die Vanille-Eiscreme etwas zur Seite, um Platz zu schaffen.
Vor 85 Jahren also wurde der Lebensmittelmarkt revolutioniert. Deutschland musste allerdings noch satte 25 Jahre warten; ganz einfach, weil die Tiefkühltruhen fehlten. 1955 wurden dann auf der größten internationalen Lebensmittelmesse Anuga in Köln erstmals Tiefkühlprodukte einem breiten Fachpublikum aus dem Handel vorgestellt.
Die Fischstäbchen als reines Tiefkühlprodukt waren geboren. Aber es dauerte natürlich auch noch seine Zeit, bis die deutschen Haushalte mit entsprechenden Geräten "aufgerüstet" waren. Inzwischen liegt der Pro-Kopf-Verbrauch jedes Bundesbürgers bei über 41 Kilogramm. 1960 lag er noch bei durchschnittlich 400 Gramm.
Beim industriellen Schockfrosten werden die Lebensmittel schnell bei Temperaturen von unter minus 30 Grad Celsius eingefroren. Die Zellflüssigkeit bildet bei diesem schnellen Verfahren nur sehr kleine Eiskristalle, die die empfindlichen Zellstrukturen der Produkte nicht beschädigen können. Vitamine, Mineralien, wichtige Inhaltsstoffe, Geschmack und die Saftigkeit bleiben erhalten.
Das schafft man in einem Tiefkühlgerät für den Privathaushalt natürlich nicht. Aber nahezu alle Lebensmittel kann man auch zu Hause einfrieren - vorausgesetzt, man weiß wie. Frisches Gemüse beispielsweise sollte vor dem Tiefkühlen blanchiert werden, sonst verliert es Farbe, Geschmack und Vitamine. Zum Einfrieren eignen sich Obst, Gemüse, Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und gegarte Speisen. Es sollten nur Nahrungsmittel bester Qualität verwendet werden. Ungeeignet sind dagegen zum Beispiel Eier, Blattsalate, rohe Kartoffeln, Gurken, rohe Äpfel und Birnen. Der Grund: Solche wasserreichen Lebensmittel werden beim Auftauen matschig und verlieren ihre typische Konsistenz. Ungeeignet sind auch Milchprodukte wie Jogurt, Dickmilch, Saure Sahne und Creme fraiche. Sie flocken schnell aus und werden grießig.
Harald Seitz, www.aid.de
FAQs rund ums Einfrieren unter: <br /> www.aid.de/verbraucher/konservierungsverfahren_faq_gefrieren.php

aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.
Heilsbachstr. 16
53123 Bonn
Deutschland
Telefon: 02 28/ 84 99-0
Telefax: 02 28/ 84 99-177
Mail: aid@aid.de
URL: http://www.aid.de
<img src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=589537" width="1" height="1">

Pressekontakt

aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.

53123 Bonn

aid.de
aid@aid.de

Firmenkontakt

aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.

53123 Bonn

aid.de
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einstürzt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren.Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengrecht und praxisorientiert.