

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 42 (1969)

Heft: 11

Artikel: Keine Angst vor dem Tiefkühlen

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518016>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Keine Angst vor dem Tiefkühlen

Wer von uns hat noch die ersten Konserven erlebt. Wer weiss über die damals vorausgesagten Schäden am menschlichen Organismus? Und was ist daraus geworden? Wir benützen Konserven, wie wenn es nie etwas anderes gegeben hätte. Wir denken überhaupt nicht mehr darüber nach, wie Konserven aufbewahrt, wie behandelt werden müssen. Kein Mensch verliert ein Wort darüber, ob Konservierungsmittel verwendet werden, ob der Inhalt absolut dem Frischzustand entspricht, ob irgendwelche Normen, Formen, Regeln und ähnliches bei der Fabrikation eingehalten wurden. Man weiss ganz einfach, dass die Konserven gut sind, unschädlich, einfach zuzubereiten. Sie sind zu einem Bestandteil unseres täglichen Lebens geworden und niemand könnte sie missen.

Nun hat man, nicht erst seit kurzem, ein neues Vorgehen entwickelt, um Lebensmittel über längere, ja lange Zeit haltbar zu machen: «das Tiefkühlen». In dem Land, in welchem alles möglich ist und aus welchem es zu uns gekommen ist, nämlich Amerika, und in allen den hoch entwickelten Ländern, in welchen der Grösse der Distanzen wegen das Einkufen gerade von frischem Gemüse und Fleisch nicht so einfach ist wie zum Beispiel bei uns, war es die einzige Möglichkeit wirklich frische Ware dem Konsumenten zur Verfügung zu stellen. Das Tiefkühlen begann triumphierend seinen Siegeszug zu einer Zeit, da wir hier noch überzeugt waren, dass es für uns nie in Frage kommen werde.

Heute sind wir so weit, dass zumindestens manche von uns ohne diese Art der Vorrathaltung nicht mehr auskommen möchten. Da nun die tiefgekühlten Lebensmittel aber nicht wie die Konserven unsichtbar verkauft werden, da sie den Frischzustand für das Auge verändert haben, sich eiskalt anfassen und man weiss, dass sie auftauen könnten, da man für die längere Aufbewahrung ein Gerät benötigt, haben sich bei uns viele, zum Teil absolut unbegründete Bedenken zu Worte gemeldet. Dies nicht zuletzt, weil man häufig zur Aufklärung für die Verbraucherin Verhaltensmassregeln veröffentlicht, die geeignet sind, den Eindruck zu erwecken, das Tiefkühlen sei eine höchst unzuverlässige Methode. Nichts wäre falscher.

Zuerst zu den Konservierungsmitteln, einer Frage, die immer wieder auftaucht. Das Tiefkühlen ist ja gerade diejenige Methode, die ohne alle künstlichen Zusätze auskommt, ja wo diese sogar nachteilig wären. Das weiss jede Frau die selbst tiefgefriert. Die Industrie muss da genau gleich vorgehen. Neben der Sortenwahl ist der wesentliche Unterschied zwischen dem Heimfrieren und dem industriellen Frieren die Art, wie die Kälte appliziert wird und die Möglichkeit, tiefere Kältegrade zu erreichen. Selbstverständlich stehen hier der Industrie andere und die verschiedensten Mittel zur Verfügung.

Weitere Punkte, die immer wieder gegen das Tiefkühlen vorgebracht werden, sind die befürchtete Unterbrechung der Tiefkühlkette und der Heimtransport. Hierzu muss man ein für alle Mal sagen, dass tiefgefrorene Produkte genau so gekauft werden können, wie jedes andere Lebensmittel. Man spricht von -18° , von Schwankungen zwischen -18° und 0° , von «Angetaut», von «Qualitätsverminderung». Das Wort «Qualitätsverminderung» führt leider ständig zu Missverständnissen, aber man findet kein anderes, um das kurz zu umschreiben, was man gerne ausdrücken möchte. Die Ware wird nicht schlecht, die Ware ist nicht verdorben, wenn sie einmal angetaut, ja nicht einmal, wenn sie während eines Heimtransportes, der länger gedauert hat, ganz aufgetaut war. Bedenkenlos kann man sie verbrauchen. Wenn Tiefkühlprodukte längere Zeit in aufgetautem Zustand gehalten werden, dann würden sie an Geschmack, Aussehen und Vitamingehalt leiden, übrigens wie die gleichen Frischprodukte. Man muss sich daran gewöhnen, tiefgekühlte Nahrungsmittel nicht mit den Konserven zu vergleichen, sondern als das zu nehmen, was sie wirklich sind, nämlich ganz einfach Frischware, haltbar gemacht mit Kälte. Frisches Gemüse und Obst, das wir im Laden kaufen, ist nicht so gut, wie Gemüse und Obst direkt vom Bauer. Tiefgekühltes Gemüse und Obst, das angetaut oder aufgetaut war, entspricht der im Laden gekauften, schon eine zeitlang gelagerten Frischware. Es weist einen grösseren Vitamin- und Geschmacksverlust auf, der zumeist weder sichtbar noch auf der Zunge merklich spürbar ist. Tiefgefrorenes aufgetautes Fleisch beim Metzger ist frisches Fleisch. Es kann sofort verwendet oder nochmals im Tiefkühlgerät eingefroren werden. Doch wird es in qualitativer Hinsicht nicht mehr dem Fleisch entsprechen, dass noch nie eingefroren war. Um aber schlecht oder gar gesundheitsschädigend zu sein, müsste es, genau wie frisches, schlechtes Fleisch, tagelang offen herumgelegen haben.