

25.02.2013 – 12:45 Uhr

## Am 6. März ist der Tag der Tiefkühlkost - Clarence Birdseye (BILD)



Hamburg (ots) -

Kennen Sie eigentlich Clarence Birdseye? Der Amerikaner gilt als Vater der Tiefkühlkost, seit er 1912 hoch im Norden bei den Inuit den Grundstein für ein Gericht legte, das heute wirklich jeder kennt: die iglo Fischstäbchen. Auf einer seiner Expeditionen schaute sich der amerikanische Biologe eine Konservierungsmethode ab, bei der frisch gefangene Fische in der minus 40 Grad kalten Luft zum Gefrieren aufgehängt und so ganz natürlich haltbar gemacht werden. Besonders beeindruckte Birdseye, dass die Fische nach dem Auftauen genauso gut wie frische schmeckten - er führte es auf das schnelle Gefrieren durch besonders tiefe Temperaturen zurück. Wieder zu Hause entwickelte er eine Maschine, die diese Prinzipien aufgriff und mit der er Lebensmittel erstmals maschinell einfrieren konnte. Um so viel Innovationskraft zu würdigen, sind die iglo Schwestermarken Birds Eye in Großbritannien und USA noch heute nach dem amerikanischen Forscher benannt.

Und was hat nun der Tag der Tiefkühlkost mit Clarence Birdseye zu tun? Ihm zu Ehren wurde dieser kulinarische Feiertag 1984 eingeführt, denn am 6. März 1930 wurde in den USA das erste tiefgekühlte Gemüse unter dem Namen "Birds Eye Frosted Foods" verkauft. Mehr interessante Fakten rund um das Thema Tiefkühlkost finden Sie anlässlich des Tages der Tiefkühlkost hier.

Weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen bei Bedarf sehr gerne zur Verfügung. Abdruck honorarfrei bei Quellenangabe "iglo". Um ein Belegexemplar wird gebeten.

Die iglo GmbH ist das in Deutschland führende Markenunternehmen im Bereich Tiefkühlkost mit den Schwerpunkten Gemüse und Fisch. Mit dem Versprechen "Jeden Tag eine leckere Idee" bietet iglo Verbrauchern täglich kulinarische Inspiration für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung, gepaart mit exzellentem Geschmack und hohem Nährwertanspruch.

In Zusammenarbeit mit dem Kulinarik-Experten Thomas Krause entwickelt iglo regelmäßig neue leckere Rezeptideen für Groß und Klein. Zu den erfolgreichsten Produkten der iglo GmbH zählen iglo Fischstäbchen und iglo Rahm-Spinat. iglo ist seit 1959 im deutschen Tiefkühlsegment tätig und Marken-Marktführer in den Bereichen Gemüse und Fisch.

Die iglo GmbH ist Teil der iglo Foods Group, die unter der Marke iglo, sowie ihrem britisch-irischen Pendant Birds Eye in derzeit elf europäischen Ländern Tiefkühlprodukte vertreibt. Die Produkte entsprechen höchsten Qualitätsstandards, werden auf nachhaltige und sozialverträgliche Weise hergestellt und ernte- bzw. fangfrisch tiefgefroren. Sitz der Gesellschaft ist Hamburg, Produktionsstandorte in Deutschland sind Reken im Münsterland und Bremerhaven.

Pressekontakt:

F&H Public Relations GmbH  
Michelle Besser  
Brabanter Straße 4  
80805 München  
Tel.: 089/121 75-262  
Fax: 089/121 75-197  
iglo-presse@fundh.de

iglo GmbH  
Nina Engelbrecht  
Osterbekstraße 90c  
22083 Hamburg  
Tel.: 040/18 02 49-201  
Fax: 040/18 02 49-130  
nina.engelbrecht@iglo.de

iglo 15 Fischstäbchen / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei.  
Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/iglo"



Köpt'n iglo / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei.  
Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/iglo"



Original-Content von: iglo Deutschland, übermittelt durch news aktuell  
Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.de/pm/54941/2422240> abgerufen werden.