

PRESSEMITTEILUNG

Cremiges Jubiläum zum Tag der Tiefkühlkost

Der "Blubb", der den Deutschen den Spinat schmackhaft machte

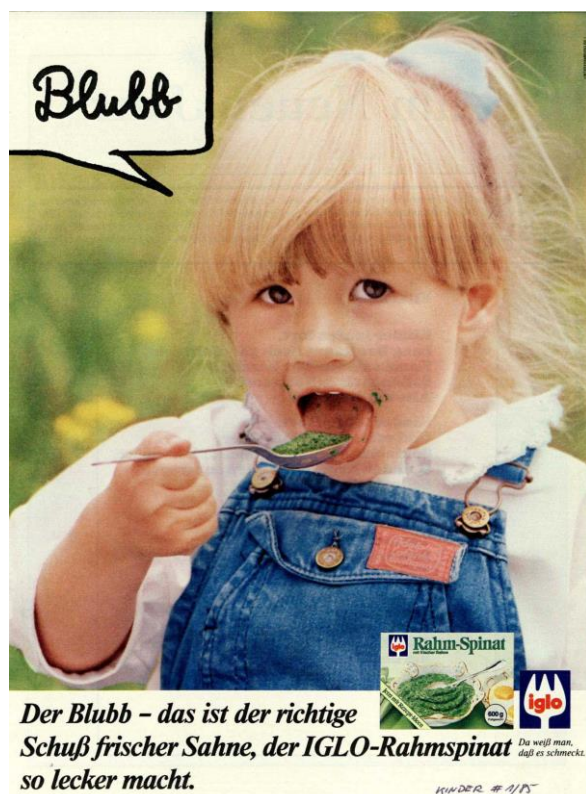
- Topf-Liebling der Nation feiert 60. Geburtstag zum Tag der Tiefkühlkost
- Tiefkühl-Vorteile sorgen für Blubb-Boom in der Krise

Hamburg, 1. März 2021

iglo feiert in diesem Jahr den Tag der Tiefkühlkost am 6. März mit einem besonderen Jubiläum: der Blubb wird 60! Der perfekte Anlass, um die Geschichte des beliebten Tiefkühl-Klassikers aufzuwärmen. 1961 erblickte ein Produkt das Licht der Welt, welches das Unternehmen zum Pionier der Tiefkühlindustrie machen sollte: Die erste Packung Blubb-Spinat lief vom Band und verwandelte Deutschland im Handumdrehen zur Nation der Spinatesser.

Auf einmal hat es Blubb gemacht

Wurde der Spinat zuvor von vielen Kindern wegen der Bitterstoffe verschmäht, schmeckte er mit einem Extra-Klecks Sahne auch den Kleinsten. In Kombination mit Kartoffelbrei und Spiegelei wird er zu einem der absoluten Leibgerichte in deutschen Küchen.



Schmeckt mit dem Blubb auch den Kleinen: Bis heute schafft der Liebling der Nation köstliche Kindheitserinnerungen – die Anzeige von 1985 steht im Presseportal

<https://www.presseportal.de/pm/54941/4851984> zum Download bereit.

„Komm, mach nochmal Blubb“

Bereits Anfang der 80ern kennt den ikonischen Klassiker jedes Kind. Die Werbung mit einem kleinen Mädchen, das am Telefonhörer sagt "Oma, kennst Du schon den Blubb, Blubb?" verbreitete sich über den Fernseher im Wohnzimmer bis in die Küchen. Was genau in dem grünen Liebling steckt, bringt in den 90ern dann Verona Feldbusch (heute Pooth) auf den Punkt. Der Blubb ist nämlich nicht nur

¹Quelle: Nielsen, Handelspanel, Absatz in KG , LEH total, 2020



nahrhaft, sondern auch modern, unkompliziert und vor allem suuuperlecker. Die Werbespots mit Kultstatus holen den Kindheits-Klassiker in die moderne Zeit und lassen den Blubb auf ewig in die Herzen einziehen.

Der feldfrische Küchenheld in der Krise

Pünktlich zum Geburtstag ist der Tiefkühl-Klassiker wieder in aller Munde: Durch seine lange und leichte Lagerfähigkeit, seine einfache Portionierbarkeit und die vielen guten Inhaltsstoffe, die er mitbringt, ist der wärmende Seelentröster der Küchenheld in der Krise. Kein Wunder, dass es der Jubilar 2020 wieder unter die TOP 20 der Tiefkühlkost-Produkte geschafft hat. Tiefkühlgemüse hat im Vergleich zum Vorjahr einen riesigen Wachstumszuwachs erzielt. Im Krisenjahr 2020 machte das tiefgekühlte Gemüse 19,3% aller Tiefkühl-Einkäufe im Lebensmitteleinzelhandel aus¹.

Regionales aus dem westfälischen Münsterland kommt in den Frischetresor

Der regionale Spinat- und Gemüseanbau im Münsterland liefert ein erntefrisches Stück Heimat auf den Teller - auch ohne häufiges Einkaufen. Anbauberater und iglo Vertragslandwirte – zum Teil schon in dritter Generation – kümmern sich um die grünen Sprösslinge rund um das Gemüsewerk in Westfalen. Auch wenn inzwischen statt Pferd und Pflug der Mähdrescher und LKW die Arbeit auf dem Feld erleichtern, ist eines seit 60 Jahren gleichgeblieben: Die Qualität!

Maximal 180 Minuten nach der Ernte ist der Spinat in der Packung ist.

Ohne Farb- und Konservierungsstoffe werden Geschmack und Nährstoffe im natürlichen Frischetresor durch Schockfrostung bei -40° Celsius eingeschlossen. So werden Nährstoffe, Frische, Farbe und Geschmack natürlich erhalten und Geschmack und Nährstoffe erntefrisch auf dem Teller zu Hause.

Zum Glück gibt's Tiefkühlkost

Entdeckt und entwickelt wurde das konservierende Tiefkühlverfahren 1931 vom Meeresbiologen Clarence Birdseye. Auf einer Forschungsreise in Neufundland beobachtete er, wie die einheimischen Inuits frischgefangenen Fisch zum Gefrieren bei eisigen minus 45° Celsius einfach draußen aufhängten und in Sekundenschnelle fror. Beim späteren Probieren schmeckte der Fisch wie frisch gefangen. Mit Pioniergeist aber nur sieben Dollar in der Tasche, machte er sich an die Umsetzung seiner Vision. Ihm gelang eine bahnbrechende Erfindung: Die Entwicklung des Schockgefrier-Verfahrens, durch das industrielles Tiefgefrieren möglich wurde.

Für historisches Material, weitere Fotos und hochauflösendes Videomaterial wenden Sie sich direkt an uns.

Pressekontakt:

iglo Deutschland

Dorothea Schmitz

Osterbekstraße 90c, 22083 Hamburg

Tel: +49 (0)40 180 249-455

dorothea.schmitz@iglo.com

¹Quelle: Nielsen, Handelspanel, Absatz in KG , LEH total, 2020