

SWR2 Zeitwort

**01.10.1970:**

Die Tiefkühlpizza kommt in Deutschland auf den Markt

Von Wolfgang Grossmann

Sendung vom: 01.10.2022

Redaktion: Susanne Schmaltz

Produktion: SWR 2022

SWR2 Zeitwort können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter [www.SWR2.de](http://www.SWR2.de) und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:  
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/podcast-swr2-zeitwort-100.xml>

---

**Bitte beachten Sie:**

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

---

**Die SWR2 App für Android und iOS**

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendungen stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: [www.swr2.de/app](http://www.swr2.de/app)

**Autor:**

Wenn abends zuhause der Hunger kommt, soll es schnell gehen. Also die Packung raus aus der Tiefkühltruhe oder dem Eisfach, weg mit der Verpackung und rein in den Ofen. Nach 12 Minuten ist die Tiefkühlpizza fertig. Das deutsche Tiefkühlinstitut rechnet vor, dass die Bundesbürger pro Jahr im Schnitt 12 Pizzen aus dem Eis essen; macht zusammen 3,4 Millionen Tonnen. Die mit Abstand beliebteste Sorte ist die Pizza Salami.

**Musik:****Autor:**

Aber von wegen Bella Italia. Wie nicht anders zu erwarten war, wurde die Tiefkühlvariante der Pizza im Fastfood-Land USA erfunden. 1957 brachte das Italo-amerikanische Brüderpaar Celentano die erste Tiefkühlpizza auf den Markt. Diese frostige Variante wurde schnell zum Lieblingstiefkühlgericht der Amerikaner. Deutschland war später dran. Ein Ostpreußischer Biologe hat die Tiefkühlpizza hierzulande entwickelt. Elard Stein von Kamienski war von 1970 bis 1990 Chef der Forschungs- und Entwicklungsabteilung Tiefkühlkost beim Bielefelder Familienunternehmen Dr. Oetker. Mit Tiefkühlpizzen experimentierte bereits 1968 der Backwarenproduzent Romano Freddy aus Mantua. Mit ihm arbeitete von Stein zusammen. In einem Interview mit der Neuen Westfälischen erinnerte er sich:

**Kommentar von Elard Stein:**

"Wir waren uns damals überhaupt nicht sicher, ob die Tiefkühlpizzen auf dem deutschen Markt einschlagen würden. Das war damals nämlich noch eine primitive Randproduktion."

**Autor:**

Am Anfang war der Hefeteig beim Einfrieren und Auftauen oft beschädigt. Die Lösung war ein Aluteller. Nach einer längeren Entwicklungszeit entstand die erste Tiefkühlvariante des Bielefelder Nahrungsmittelkonzerns. Am 1.10.1970 ging die "Pizza alla Romana" bundesweit in die Läden. Sie war belegt mit echtem italienischen Mozzarella- und Provolone-Käse, Mortadella, Tomaten und Paprika. Es war eine Rohteigpizza, die backofenfertig im Aluteller in den heimischen Herd geschoben wurde. Fast zeitgleich war auch ein weiterer Backwarenproduzent am Start, der seine Wagner-Pizzen ins Tiefkühlregal stellte. Der Aluteller ist längst Geschichte. Pizzen sind heute in Folie verschweißt und kommen im Pappkarton daher. Rund 2 Millionen vorgebackene und dann tiefgekühlte Pizzen verlassen täglich die Oetker Produktionsstraßen in Wittlich in der Eifel und im Mecklenburg-Vorpommerschen Wittenburg. Die Stiftung Warentest nimmt regelmäßig Tiefkühlpizzen unter die Lupe. Bei einem der letzten Tests erhielten 5 von 27 Tiefkühlpizzen die Note sehr gut, wobei die klassischen und eher teuren Markenprodukte vorne lagen. Dennoch blieb die Pizza nicht von Lebensmittelskandalen verschont: Gammel Wurst und Gammelfleisch führten zu Rückrufaktionen wie zuletzt bei der Salami-Pizza von Wilke Wurstwaren, die mit Listerien verseucht war. Außerdem haftet der Tiefkühlpizza ein ungesundes Image an. Sie enthält oft zu viel Salz. Deshalb drängt die Bundesregierung die Hersteller zu einer freiwilligen Selbstverpflichtung den Salzgehalt zu senken. Pizza taugt also auch für die Politik. Unter der Bezeichnung Pizza-Connection trafen sich in Bonn junge

Abgeordnete der Grünen und der CDU in einer Kessenicher Pizzeria, um politische Gemeinsamkeiten auszuloten.

**Musik:**

**Autor:**

Inzwischen gibt es Tiefkühlpizza jenseits der italienischen Klassiker wie Margherita, Peperoni und Spinaci in allen möglichen exotischen Geschmacksvarianten und Belägen: Indisch, BBQ, Hühnchen, mit Hackfleisch und in Frankreich auch gerne mit Froschschenkeln, Trauben und Roquefort. – und natürlich kommt sie auch vegan daher. Die Zukunft der Tiefkühlpizza bleibt variantenreich, wird aber kleiner. Der Marktführer lässt den Durchmesser seiner Tiefkühlpizzen bereits um 9 cm schrumpfen. Die Begründung ist einfach: da es immer mehr Singlehaushalte gibt, wird weniger verzehrt. Also müsse auch die Pizza kleiner werden.