

Der Elefant von Parma®

und sein Welttage-Kalender:



**Der 6. März –
als Tag der Tiefkühlkost**

Der Elefant von Parma®
Konfliktlösung leicht gemacht



Die Serie:

Der Elefant von Parma® und sein Welttage-Kalender

Der Elefant von Parma® hat sich einen ganz besonderen Kalender gebastelt.

Er hat darin die sogenannten internationalen Tage oder Welttage verzeichnet. Ins Leben gerufen werden diese von der Generalversammlung der Vereinten Nationen oder von Gremien der UN-Sonderorganisationen wie zum Beispiel der UNESCO.

Diese Welttage sollen Aufmerksamkeit schaffen für besondere oder wichtige Dinge und Themen. Der Elefant von Parma® mag diese Idee. Er richtet gern mal seine Aufmerksamkeit auf Dinge, die nicht seinen Alltag betreffen und nicht tagesaktuell in den Nachrichten behandelt werden. Deshalb hat er sich diesen Kalender gebastelt, in den er die Welttage eingetragen hat.

Dabei hat er festgestellt, dass es nicht nur die internationalen Tage der UN gibt. Auch von den verschiedensten anderen Institutionen werden Aktionstage proklamiert – mitunter auch von PR-Agenturen. Letztere verfolgen zwar ganz offensichtlich kommerzielle Ziele, aber der Der Elefant von Parma® möchte einige dieser Aktionstage dennoch in seinen Kalender der internationalen Tage aufnehmen.

Er möchte sich besonders kritisch, aber auch vorurteilsfrei mit ihnen auseinandersetzen.



Vielleicht kann ich ja dabei etwas lernen...

Welcher Tag ist heute?

6. März – Tag der Tiefkühlkost

Der Elefant von Parma® hat Hunger.
Aber was soll er sich heute zu essen machen?
Ihm fehlen die Ideen – und die Lust, zu kochen.

Ein Blick auf seinen Kalender der internationalen Tage verrät ihm: Heute ist Tag der Tiefkühlkost.
Ja, das ist die Lösung, sagt sich der Elefant von Parma®. Er wird einfach in den Supermarkt gehen und sich ein Fertiggericht aus der Tiefkühltruhe holen ...

Aber hat er sich das nicht schon lange abgewöhnt?
Wollte er sich nicht gesund ernähren? Vielleicht, denkt er, wird er heute mal eine Ausnahme machen.



Schließlich ist ja Tag der Tiefkühlkost...

Was hat es mit diesem Tag auf sich?

Der Elefant von Parma® ignoriert seinen hungrigen Magen und macht sich erstmal schlau, was hinter der Idee zu diesem Welttag steckt. Der Tag der Tiefkühlkost, staunt er, ist schon über 30 Jahre alt. 1984 wurde er in einer Proklamation des damaligen US-Präsidenten Ronald Reagan als National Frozen Food Day ins Leben gerufen.

Reagan wollte damit an den Pioniergeist eines Biologen aus New York erinnern: Clarence Birdseye (1886 - 1956) hatte in den 1910er Jahren Forschungsreisen in die Arktis unternommen. Er hatte beobachtet, wie die Einheimischen Inuit frisch gefangenen Fisch unter dicken Eisschichten konservierten und dass er dort in Sekundenschnelle gefror.

Der Forscher stellte fest, dass der Fisch nach dem Auftauen und Zubereiten viel frischer wirkte und schmeckte als der Fisch, der in New York auf dem Markt war. Zuhause machte Birdseye sich das Wissen der Inuit zunutze und experimentierte, indem er verpackte Lebensmittel bei extremer Kälte schnell einfro.

Nach vielen Experimenten und anfänglichen Misserfolgen mit eigenen Firmengründungen verkaufte Birdseye 1929 sein Patent und die Markenrechte. Er arbeitete nun für eine Tochter der General Foods Corporation, für die Birds Eye Frozen Food Company. Die erste Tiefkühlkost brachte diese am 6. März 1930 auf den amerikanischen Markt: Gemüse.



Die erste Tiefkühlanlage und das Schockgefrieren war erfunden!

Die Gesundheit ist wichtig

Der Elefant von Parma® hat so seine Bedenken mit Tiefkühlkost.

Frische Zutaten sind ihm lieber als industrielles Fertiggessen, das zu viel Zucker, Geschmacksverstärker und sonstige Zutaten enthält, die er nicht kennt.

Und bei frischen Zutaten weiß man ja auch meistens, wo sie herkommen. Zu Tiefkühlkost zählen ja nicht nur Fertiggerichte, sondern auch Fleisch und Gemüse, das noch nicht weiterverarbeitet ist. So wie das Gemüse, das Birdseye damals auf den Markt brachte. Aber wie sieht es mit Vitaminen und Nährstoffen in Tiefkühlkost aus? Das Tiefgefrieren, findet er heraus, ist das schonendste Konservierungsverfahren für Lebensmittel.

Tiefgefrorene Bohnen sind also gesünder als Bohnen aus dem Glas. Wissenschaftler sind sich außerdem einig, dass tiefgefrorenes Gemüse sogar noch nach Monaten mehr Vitamine und Nährstoffe enthält als Gemüse, das ein paar Tage lang bei Raumtemperatur gelagert wurde, weil vielleicht der Kühlschrank überfüllt war.



Gut, das zu wissen...

Hunger...

Jetzt treibt den Der Elefanten von Parma® aber wirklich der Hunger aus dem Haus. Im Supermarkt entscheidet er sich für eine Tiefkühl-Lasagne. Auf die hat er richtig Heißhunger - und schließlich wollte er ja heute zu Ehren des Tages der Tiefkühlkost eine Ausnahme machen.

Außerdem hat er plötzlich Appetit auf Bohnen - er kauft also auch tiefgekühlte Bohnen. Frische, heimische Bohnen gibt es sowieso erst im Sommer. Morgen wird er sich beim Metzger ein saftiges Steak (ein frisches, kein tiefgekühltes!) dazu holen.

Oder lässt er die Bohnen doch noch ein paar Tage im Gefrierfach und geht morgen zum Gemüsehändler? Schließlich ist morgen, am 7. März, der Tag der gesunden Ernährung. Den hat 1998 der Verband für Ernährung und Diätetik in Deutschland eingeführt. Und da muss man sich ganz genau überlegen, wie man den feiert. Aber das kann er ja auch morgen noch entscheiden.

Jetzt genießt der Elefant von Parma® erstmal seine Tiefkühl-Lasagne, auch wenn die vielleicht weniger gesund ist. Dazu trinkt er ein Glas Limonade und stößt in Gedanken auf den klugen Forscher und Erfinder Clarence Birdseye an, der vor knapp hundert Jahren die Lebensmittelindustrie revolutioniert hat!



Ein Hoch auf den klugen Forscher und Erfinder Clarence Birdseye, der vor knapp hundert Jahren die Lebensmittelindustrie revolutioniert hat!



Impressum

Autor: Anja-Nadine Mayer

Illustrationen: Hermine Leis

Layout: Florian Alt, Hermine Leis

1. Auflage 2016
ViSdP Hermine Leis

Vervielfältigung erwünscht bei Angabe der Quelle:

www.der-elefant-von-parma.de

