

13.03.2018

Fernsehtipp: "Frosta - vom Fischdampfer zum Fertiggericht"

Eine ausführliche historische Dokumentation zur Geschichte des Unternehmens [Frosta](#) sendet der NDR am morgigen Mittwoch, den 14. März 2018, von 21:00 bis 21:45 Uhr - eine Wiederholung gibt es am Donnerstagmorgen von 6:35 bis 7:20 Uhr. Als [Frosta](#)-Gründer Dirk Ahlers Ende der 1950er Jahre erstmals auf einem Fischtrawler mitfuhr, war der Fisch von Island bis Bremerhaven noch etwa eine Woche lang unterwegs. "Selbst der frischeste Fisch war sieben bis acht Tage alt - und der älteste eben zehn bis 17 Tage. Und da hat der Fisch schon gestunken", erinnert sich Ahlers. Er ließ daher einen Fischdampfer bauen, auf dem der Fisch direkt nach dem Fang in Platten eingefroren wurde und gründete 1961 in Bremerhaven [Frosta](#). [Frosta](#) sei das erste Unternehmen in Deutschland gewesen, das Fisch direkt auf See frostete. Inzwischen produziert [Frosta](#) an den Standorten Bremerhaven, Lommatzsch, Bobenheim-Roxheim und Bydgoszcz rund 100 verschiedene Produkte. Bekannt ist [Frosta](#) für seine Fertiggerichte und seit 2003 für das von Junior Felix Ahlers "erfundene" [Frosta](#)-Reinheitsgebot. Mit einem Marktanteil von 25 Prozent ist [Frosta](#) heute der größte Produzent von Tiefkühl-Fertigkost in Deutschland.

Lesen Sie zu [Frosta](#) auch im FischMagazin-Archiv:

27.03.2017 [Frosta: Bereich Fisch wächst um 47 Prozent](#)

30.07.2016 [Frosta: Neuer Finanzvorstand](#)

08.09.2015 [Frosta: Herkunft aller Zutaten direkt auf die Verpackung](#)



Frosta war das erste Unternehmen in Deutschland, das Fisch direkt auf See einfroren. Eine ausführliche Dokumentation beleuchtet morgen Abend die Geschichte des größten deutschen Produzenten für Tiefkühl-Fertigkost. (Foto: NDR)