



Die Dr. Oetker FruchtWerkstatt: Einkochen leicht gemacht

Bielefeld, März 2022 – Passend zur beginnenden Einkoch-Saison setzt Dr. Oetker neue Maßstäbe für eine interaktive und personalisierte Rezept-Konfiguration. Mit der *Dr. Oetker FruchtWerkstatt* erhält die Marken-Website *oetker.de* ein Tool, welches Konsumenten das Einkochen und die Auswahl an verschiedenen Einkoch-Produkten einfach, kreativ und unterhaltsam zugleich näherbringt.

Fruchtgenuss zum Selbermachen

Wenn im Frühling die ersten heimischen Früchte reif sind, beginnt die Einkoch-Zeit mit schier endlosen Kreationsmöglichkeiten für Marmeladen und Gelees. Neben dem Genuss steht dabei insbesondere die Freude am Selbermachen im Vordergrund, denn Einkochen macht Spaß, ist einfach und nachhaltig. Der eigenen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt, sei es bei der Kombination von verschiedenen Früchten oder bei der liebevollen Gestaltung von Marmeladengläsern. So erfreuen sich Einkoch-Kreationen auch als Geschenk großer Beliebtheit. Warum also nicht das Thema Einkochen, das an Omas Garten erinnert und ein Gefühl von Zuhause gibt, digital mit noch mehr Leben und Freude füllen?

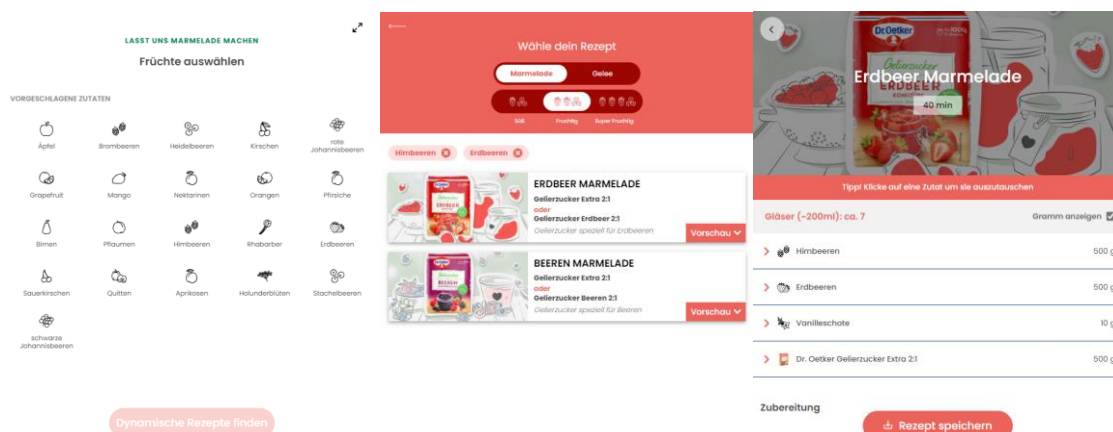
In drei einfachen Schritten zum Wunsch-Rezept

Mit dem umfangreichen Einkoch-Sortiment von Dr. Oetker haben Konsumenten eine große Flexibilität bei der Rezeptzubereitung. Eine vielfältige Auswahl an verschiedenen Einkoch-Rezepten bietet bereits die Themenwelt Einkochen auf der Marken-Website von Dr. Oetker. Um auch Einkoch-Neulingen einen einfachen Einstieg zu ermöglichen, ergänzt ab sofort die *Dr. Oetker*



FruchtWerkstatt das bewährte Angebot auf *oetker.de*. So wird einer jungen, interessierten Zielgruppe das Einkochen auf eine moderne und intuitive Weise vermittelt. Der Clou: Das neue Tool ermöglicht eine personalisierte Rezeptkonfiguration in drei einfachen Schritten:

- **Schritt 1 – Die Fruchtauswahl:** Die Nutzer wählen aus 21 verschiedenen Früchten ihre zwei bevorzugten Zutaten aus. Neben heimischen Klassikern wie Erdbeeren, Kirschen oder Äpfeln können das auch exotischere Früchte wie Mango oder Grapefruit sein.
- **Schritt 2 – Die Fruchtaufstrich-Art und Süßegrad-Konfiguration:** Anschließend wählen die Nutzer zwischen den beiden Fruchtaufstrich-Arten „Marmelade“ und „Gelee“ sowie den drei Süßungsgraden „Süß“ (1:1), „Fruchtig“ (2:1) und „Super Fruchtig“ (3:1).
- **Schritt 3 – Die Rezeptempfehlung:** Basierend auf der personalisierten Konfiguration erhalten die Nutzer verschiedene Rezeptempfehlungen mit Dr. Oetker Einkoch-Produkten. Außerdem gibt es passende Vorschläge für geeignete Zutaten zur weiteren Verfeinerung oder Hinweise für mögliche Rezept-Variationen. Zum Schluss gibt es die Möglichkeit, das selbst-konfigurierte Rezept mit einer übersichtlichen Zutatenliste und einfach verständlichen Zubereitungshinweisen als Bilddatei herunterzuladen.



Für jede Einkoch-Kreation das passende Produkt

Damit die selbstgemachten Fruchtaufstriche im Handumdrehen gelingen, bietet Dr. Oetker ein vielseitiges Sortiment an Einkoch-Produkten. Für eine optimale Süße, Fruchtigkeit und Konsistenz von Marmeladen und Gelees eignet sich besonders gut das Angebot an **Gellierzuckern**. Bei diesen sind Geliermittel und Zucker bereits im richtigen Verhältnis gemischt. Zudem gibt es speziell abgestimmte Gellierzucker für Erdbeeren und Beeren. Mit den drei **Gelfix Gellierpulvern** kann die Zuckersorte selbst gewählt, wodurch besonders individuelle Einkoch-Kreationen verwirklicht werden können.

Mit Liebe selbstgemacht mit nur wenigen Klicks

Die *Dr. Oetker FruchtWerkstatt* steht interessierten Konsumenten seit März 2022 unter der Domain [FruchtWerkstatt.de](https://www.oetker.de/fruchtwerkstatt) zur Verfügung. Nutzer dürfen sich in den nächsten Monaten auf tolle,



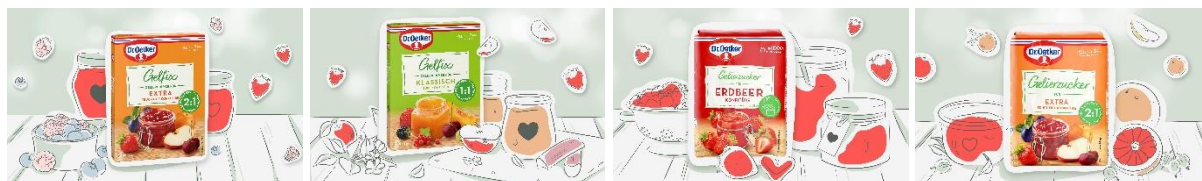
neue Rezeptideen und weitere Personalisierungs-Möglichkeiten freuen. Die Dr. Oetker Versuchsküche gibt zudem die Gelinggarantie auf alle mit der *FruchtWerkstatt* konfigurierten Rezepte. Das Dr. Oetker Einkoch-Sortiment ist im Einzelhandel erhältlich oder kann bequem im Onlineshop unter www.oetker-shop.de bestellt werden.



„Die personalisierte Rezeptkonfiguration der *Dr. Oetker FruchtWerkstatt* ermöglicht vor allem unerfahrenen Konsumenten einen einfachen Zugang zum Einkochen und bietet auch Einkoch-Erfahrenen viel Inspiration für neue Rezeptideen.“

Lena Gerber, Digital Marketing Specialist

Diese und viele weitere Bilder stehen [hier](#) für Sie zum Download bereit. Weiteres Bildmaterial sowie Portraitfotos von Zitatzgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.



Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), März 2022

Nutzung: Abdruck bis März 2023 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten

PR-Kontakt:

Dr. Oetker Deutschland
Marken- und Produkt-PR

Julian Loges
PR-Manager Dessert
Fon: 05 21 / 155 – 26 11
julian.loges@oetker.com



Hannah Strüver
Leiterin Marken- und Produkt-PR
Fon: 05 21 / 155 – 30 44
hannah.struever@oetker.com

