



Von Twitter direkt in die Tiefkühltruhe

Bielefeld, Februar 2022 – Aye, aye, Fischstäbchen-Freunde, ab April 2022 wird aus Spaß köstlicher Ernst: Dr. Oetker bringt die „Fischstäbchenpizza“ Ristorante Pizza Bastoncini di Pesce in den Handel. Die auf Twitter geborene Produktidee, Ristorante Spinatpizza belegt mit sechs Original Käpt'n iglo Fischstäbchen, ist nur für kurze Zeit als limitierte Edition erhältlich.

Zu Fischstäbchen gehört Spinat... Spinatpizza! – Das wissen nicht zuletzt die rund 60.000 Twitter-Follower von [@DrOetkerPizzaDE](#). Seit über drei Jahren ist die außergewöhnliche Kombination aus Spinatpizza und Fischstäbchen ein großes Thema in der Community. Was als Spaß begann und mit der Zeit immer mehr Anhänger fand, wird ab April 2022 zu einem handfesten Produkt: Die #Fischstäbchenpizza kommt! Hinter dem Namen „Pizza Bastoncini di Pesce“ verbirgt sich der knusprig-dünne Ristorante Boden, belegt mit fruchtiger Tomatensoße, einer Käsemischung aus Mozzarella und Edamer, Spinat und sechs goldgelben Fischstäbchen. Gewürze runden die mediterran-maritime Rezeptur ab.

„Wir haben 2018 und es gibt noch keine Pizza Fischstäbchen.“

Am 12. November 2018 forderte Twitter-User „Stullen-Andreas“, auf der Plattform als [@An_dy_wand](#) bekannt, zum ersten Mal die Fischstäbchenpizza von Dr. Oetker – und brachte damit den Stein ins Rollen. Die Fischstäbchenpizza entwickelte sich zum echten Herzenthema der Community und ist auf dem Twitter-Kanal von [Dr. Oetker Pizza Deutschland](#) seitdem nicht mehr wegzudenken. Unzählige





Tweets, einen groß angelegten Aprilscherz im Jahr 2020 und diverse Presseberichte später, schafft es die Idee nun von Twitter direkt in das Sortiment von Dr. Oetker: „Der Einsatz der Community hat sich damit ausgezahlt und wir geben ihr, was sie möchte. Die Fischstäbchenpizza ist das erste Community-Produkt in unserem Pizza-Sortiment“, freut sich Max Steuernagel als zuständiger Brand Manager und ergänzt: „Die Fischstäbchen für unsere Neuheit stammen natürlich von Käpt'n iglo, den wir für die Zusammenarbeit gewinnen konnten.“

Die Ristorante Pizza Bastoncini di Pesce ist in limitierter Auflage und damit nur für kurze Zeit erhältlich. Alle, die auf den Geschmack kommen, müssen aber auch in Zukunft nicht auf die ungewöhnliche Kreation verzichten: Aus der Ristorante Pizza Spinaci und sechs iglo Fischstäbchen kann die Fischstäbchenpizza in wenigen Schritten nachgemacht werden. [Hier](#) geht es zum Rezept.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für die Ristorante Pizza Bastoncini di Pesce von Dr. Oetker beträgt 3,29 €.



„Was zunächst komisch klingt, geht geschmacklich voll auf! Ristorante Spinatpizza und Fischstäbchen passen hervorragend zusammen. Das überraschte und überzeugte alle, die es probiert haben.“

Max Steuernagel, Brand Manager Ristorante, Dr. Oetker Deutschland

Weiteres Bildmaterial sowie Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis Oktober 2022 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

Matthias Hanigk
PR-Manager Pizza
Fon: 05 21 / 155 – 29 98
matthias.hanigk@oetker.com



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

