



### Vegan ins neue Jahr: Dr. Oetker beteiligt sich am Veganuary

Bielefeld, Januar 2022 – Die gemeinnützige Organisation und gleichnamige Kampagne „Veganuary“ bewegt Menschen auf der ganzen Welt dazu, sich im Januar vegan zu ernähren. Rund 580.000 Teilnehmer\*innen aus 209 Ländern und Territorien meldeten sich allein für den Veganuary 2021 an und stellten sich der Herausforderung, in den ersten 31 Tagen des Jahres ausschließlich pflanzliche Produkte zu verzehren. Mit einem stetig wachsenden veganen Produktangebot und einem bunten Maßnahmenpaket beteiligt sich auch Dr. Oetker am bevorstehenden Veganuary 2022.

Eine bewusste Ernährung steht nicht nur auf der Liste beliebter Neujahrsvorsätze, sondern auch bei den Gründen für eine vegane Lebensweise ganz weit oben: In einer weltweiten Verbraucherbefragung gaben im Jahr 2021 durchschnittlich 60 % der Befragten an, aus gesundheitlichen Gründen zu pflanzlichen Alternativprodukten zu greifen<sup>1</sup>. Innerhalb der Generation Y benennen sogar 68 % die Gesundheit als wichtigstes Argument für vegane Alternativen. Verbraucher, die zwischen den frühen 80ern und späten 90ern geboren sind, stehen pflanzenbasierten Lebensmitteln – genauso wie die jüngere Generation Z – damit besonders offen gegenüber<sup>2</sup>.

#### So lecker war der Veganuary mit Dr. Oetker noch nie

Dr. Oetker bietet bereits eine Vielzahl an veganen Produkten an, die dem Veganismus-Trend gerecht werden. Entweder wurden sie speziell entwickelt oder sind aufgrund ihrer Zutaten und

<sup>1</sup> GlobalData's 2021 Q1 global consumer survey

<sup>2</sup> GlobalData's 2021 Q1 global consumer survey



Inhaltsstoffe von Natur aus für eine vegane Ernährung geeignet. So lässt sich mit Original Backin Backpulver ein veganer Kuchen backen oder mit Fruchtgrütze von Dr. Oetker, die seit kurzem auch das offizielle V-Label enthält, ein veganes Dessert servieren. Doch auch in Sortimenten, in denen häufig Milch oder Käse auf der Zutatenliste steht, nimmt die vegane Auswahl zu. Damit wird Dr. Oetker den Wünschen der Verbraucher und zugleich auch dem Ziel der eigenen Sustainability Charter gerecht, künftig weitere Produkte für einen ernährungsbewussten und nachhaltigeren Lebensstil einzuführen. Bereits im Februar 2017 hat Dr. Oetker mit Creme VEGA eine rein pflanzliche Alternative zur klassischen Crème fraîche auf den Markt gebracht. Die Creme auf Sojabasis kann vielseitig zum Kochen und Verfeinern eingesetzt werden und erfreut sich wachsender Beliebtheit. Dies war seinerzeit das erste aktiv als vegan vermarktete Produkt des Unternehmens.

### **Pudding zum VERlieben**

Als Dessertspezialist war es für Dr. Oetker naheliegend, im Februar 2021 mit LoVE it! einen veganen Pudding im Bereich Frischedessert einzuführen. Die klassischen Pudding-Sorten Schokolade und Bourbon-Vanille überzeugen seitdem Puddingliebhaber in mehreren europäischen Ländern. „Wir haben den Auftrag erhalten, einen veganen Pudding zu entwickeln, der so gut schmeckt wie unser klassischer Sahne Pudding“, erinnert sich Marvin Finke aus der Produktentwicklung bei Oetker. „Aufgrund der positiven Entwicklung lässt sich feststellen: Auftrag erfüllt!“, freut sich Finke. Bereits im Oktober vergangenen Jahres wurde mit der Sorte Grieß Pudding Natur nachgelegt und eine echte Innovation geschaffen, schließlich handelt es sich dabei um den ersten veganen Grießpudding im Kühlregal. Alle Sorten werden mit Mandeln, Rohrzucker und Kokosnussöl hergestellt und stellen eine genussvolle, pflanzliche Dessertalternative für alle Puddingfans dar.

### **Voller Pizza-Genuss, aber vegan**

Mit der Ristorante Pizza Margherita Pomodori bietet Dr. Oetker seit März 2021 auch im deutschen Tiefkühlpizza-Sortiment eine vegane Variante an, die mit roten und gelben Cocktailtomaten, Kräuter-Pesto, getrockneten Tomaten und einer Käse-Alternative auf Basis von Kokosöl belegt ist. Letztere war gar nicht so einfach zu finden: „Käse aus Milch zeichnet sich durch seinen Schmelz und das besondere Mundgefühl aus – beides ist auf veganer Basis nur schwer nachzuempfinden“, erklärt Insa Parkan, Produktentwicklerin bei Dr. Oetker. Rund dreißig verschiedene Käse-Alternativen hat das Team der Pizza-Entwicklung ausprobiert, darunter Varianten aus Mandeln, Cashewkernen und sogar Kartoffeln. Eine Rohware auf Basis von Kokosöl konnte sich am Ende aber durchsetzen. „Im Zusammenspiel mit würzigen Zutaten wie getrockneten Tomaten und Pesto ist uns eine harmonische Rezeptur gelungen“, so Parkan.

Seit der Einführung des neuen Sortiments La Mia Pinsa im November 2021 bietet Dr. Oetker mit der Sorte „La Mia Pinsa Spinat, Tomaten-Mix & veganer Pizzaschmelz“ eine weitere vegane Alternative. Das besondere Merkmal dieser Range: Der außen knusprige und innen luftige Boden wird aus drei Mehlsorten (Weizenmehl, Reismehl, Dinkelmehl) und Sauerteig hergestellt. Auf Stein vorgebacken, wird er in Kombination mit Spinat, Tomaten und der Käse-Alternative auf Kokosöl-Basis zur köstlichen Pizza-Alternative.



## **Veganuary für alle!**

Dr. Oetker setzt zum Veganuary 2022 ein Maßnahmenpaket aus verschiedensten Aktivitäten um. Auf den eigenen Dr. Oetker Deutschland Social-Media-Kanälen stellt das Unternehmen unter dem Hashtag #Veganuary2022 die vegane Produktauswahl aus dem eigenen Sortiment vor. Kooperationen mit veganen Influencern sorgen für zusätzliche Aufmerksamkeit. Ein Couponing direkt am Point of Sale regt interessierte Verbraucher darüber hinaus zu Impulskäufen an. Auch die Mitarbeiter von Dr. Oetker haben die Möglichkeit, sich an der Veganuary-Challenge zu beteiligen: Im Mitarbeiterrestaurant in Bielefeld steht im Januar täglich ein veganes Gericht auf der Speisekarte und lädt zum pflanzlichen Start in das neue Jahr ein.

---

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

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Dezember 2021

Nutzung: Abdruck bis Juni 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**

Julian Loges  
PR-Manager Dessert  
05 21 / 155 – 26 11  
[julian.loges@oetker.com](mailto:julian.loges@oetker.com)

LinkedIn

Matthias Hanigk  
PR-Manager Pizza  
05 21 / 155 – 29 98  
[matthias.hanigk@oetker.com](mailto:matthias.hanigk@oetker.com)

XING LinkedIn