



Vegan Food Award für Dr. Oetker Ristorante

Bielefeld, Juni 2022 – Die beste vegane Tiefkühlpizza kommt von Dr. Oetker – zu diesem Urteil kommt die Tierschutzorganisation PETA Deutschland im Rahmen der Verleihung der Vegan Food Awards 2022. „Dr. Oetker zeigt mit der Ristorante Pizza Margherita Pomodori vorbildlich, dass genussvolle und rein pflanzliche Geschmackscreationen jederzeit möglich sind“, so Harald Ullmann, Mitgründer und 2. Vorsitzender von PETA Deutschland, über die Auszeichnung für die erste vegane Tiefkühlpizza im deutschen Dr. Oetker Sortiment.

Beste Ristorante Pizza-Qualität ohne tierische Zutaten – so lautet das Versprechen der Ristorante Pizza Margherita Pomodori, die Dr. Oetker im März 2021 eingeführt hat. Statt Käse findet bei dieser Sorte eine würzige Alternative auf Basis von Kokosöl ihren Platz auf dem knusprig-dünnen Ristorante-Boden. Rote und gelbe Cocktailtomaten und ein grünes Kräuterpesto sorgen nicht nur für köstliche Farbtupfer, sondern auch für den vollen Ristorante-Genuss: „Bei der Entwicklung der Pizza war es uns besonders wichtig, dass die vegane Ristorante Pizza Margherita Pomodori vollen Ristorante-Genuss, wie man ihn von Dr. Oetker kennt, verspricht“, betont Max Steuernagel, Brand Manager Ristorante bei Dr. Oetker Deutschland. „Dass wir dieses Ziel erreicht haben, zeigt die Auszeichnung mit dem Vegan Food Award als ‚Beste vegane Pizza‘, über die wir uns ganz besonders freuen.“

Vegan und Genuss – das ist kein Widerspruch

Eine vegane Ernährung kann unkompliziert und vor allem auch genussvoll sein, weiß Harald Ullmann, Mitgründer und 2. Vorsitzender von PETA Deutschland: „Dr. Oetker zeigt mit der



Ristorante Pizza Margherita Pomodori vorbildlich, dass genussvolle und rein pflanzliche Geschmackscreationen jederzeit möglich sind. Eine vegane Ernährungsweise ist gut für die Tiere, die Menschen und die Umwelt. Wir hoffen, dass viele weitere Unternehmen der Lebensmittelbranche diesem zukunftsweisenden Beispiel folgen werden und ihr Sortiment ebenfalls vegan und nachhaltig ausrichten. PETA gratuliert zum Gewinn des Vegan Food Awards 2022 in der Kategorie ‚Beste vegane Pizza‘.“

Die vegane Auswahl von Dr. Oetker wächst

Schon seit 2017 bietet Dr. Oetker mit der Creme VEGA, einer veganen Alternative zur klassischen Crème fraîche, ein Produkt an, das klar gekennzeichnet als vegane Option vermarktet wird. Neben der nun ausgezeichneten Ristorante Pizza Margherita Pomodori sind längst weitere vegane Varianten hinzugekommen: Seit November 2021 erweitert die La Mia Pinsa Spinat die herzhafteste und vegane Auswahl von Dr. Oetker. Mit der LoVE it! Range kommen auch Dessert-Fans, die auf tierische Produkte verzichten, in den Genuss cremiger Puddings und leckerer Bourbon-Vanille Soße. Süßes und Gebäck kann seit März 2022 mit dem bunten Streusel-Spaß Bio verziert werden. Die Streusel sind bio-zertifiziert und vegan. Zudem ergänzen ab Juli 2022 die zwei veganen Backmischungen Pflanzliche Muffins Haselnuss und Pflanzliche Brownies das LoVE it! Sortiment. Dr. Oetker wird damit dem Anspruch der eigenen Sustainability-Charter gerecht, künftig für noch mehr nachhaltige Genussmomente zu sorgen.

Die Dr. Oetker Sustainability Charter

Nachhaltiges Handeln und unternehmerische Verantwortung haben bei Dr. Oetker eine lange Tradition. Unser Anspruch ist es, jedem ein Gefühl von Zuhause zu geben. Geleitet von diesem Purpose entwickeln wir unser Unternehmen stetig weiter und ebnen den Weg für eine nachhaltige Zukunft. Daher haben wir 2020 die Dr. Oetker Sustainability Charter verabschiedet und dadurch unsere Ambitionen zum Thema Nachhaltigkeit fest in unserem Handeln verankert. Die Sustainability Charter besteht aus den Dimensionen Our Food, Our World und Our Company und beinhaltet sowohl konkrete Nachhaltigkeitsziele als auch Verpflichtungen, denen wir uns als verantwortungsbewusstes Unternehmen stellen.



Mehr unter <https://www.oetker.com/sustainability>

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

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis Dezember 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

