

## 130 Jahre Freude am Backen – mit Dr. Oetker Original Backin



Bielefeld, Juli 2023 – Wir feiern im Retro-Look: Seit 130 Jahren steht Dr. Oetker mit seinem Original Backin für Freude am Backen – immer mit Gelinggarantie. Mit einer Retro-Edition des Original Backin sowie einer nostalgischen Vintage-Dose lädt Dr. Oetker von September bis Dezember 2023 zum Schwelgen in Erinnerungen ein.

### Für eine genussvolle Zeitreise

Nostalgie pur! Zum Jubiläum gibt es das Dr. Oetker Original Backin im 10er Pack in der Retro-Edition mit sieben Verpackungsdesigns der bekannten Backzutat aus den Jahren 1893 bis heute. Auf der Verpackungsrückseite ist zu lesen, in welchem Jahr das jeweilige Design gestaltet wurde. Die Original Backin Retro-Edition ist von September bis Dezember 2023 im Themendisplay „Weihnachtsbackhaus“ erhältlich. Wer in dieser Zeit vier Dr. Oetker Backzutaten kauft, erhält zudem eine nostalgische Retro-Aufbewahrungsdose als Zugabe gratis dazu. Die Dr. Oetker Retro-Aufbewahrungsdose kann direkt von der Aktionssäule mitgenommen werden (solange der Vorrat reicht) und ist ideal geeignet für einfaches und praktisches Aufbewahren von Dr. Oetker Produkten – egal ob Backin, Vanillin-Zucker, Hefe oder Sahnesteif. So macht Feiern Spaß!

### Von klassisch bis modern: mit Backin zum Kuchen- und Gebäckgenuss

Dr. Oetker Original Backin ist auch heute noch der bewährte Klassiker für gelingsicheres Backen, das Freude macht. Bereits wenige Teelöffel der feinen Backzutat lassen seit 130 Jahren die Teige aller Backbegeisterten schön aufgehen und verleihen Kuchen, Torten, Waffeln und Cupcakes eine luftig lockere Konsistenz. Egal ob klassischer Gugelhupf oder ausgefallener Naked Cake – mit dem Dr. Oetker Original Backin lassen sich einfache und ausgefallene Geburtstags-Rezepte zubereiten:



Geburtstagshupf



Geburtstags-Cupcakes



Drip Cake Geburtstag



Naked Cake Schoko



Mini-Mandel-Gugelhupfe



Schoko-Geburtstagskuchen



Mokka-Kirschtorte



Sandkuchen



Selterskuchen

Weitere tolle Back-Rezept-Inspirationen zum Geburtstag finden Sie [hier](#) und [hier](#).

### Geschichtlicher Hintergrund: Das Backpulver Backin macht den Anfang

1893 gelingt dem Apotheker Dr. August Oetker nach zahlreichen Versuchen die entscheidende Rezeptur: Backin kommt auf den Markt und ist bis heute ein Erfolgsprodukt. Es steht wie kein anderer Artikel für den Aufstieg Dr. Oetkers zum Markenhersteller. Die absolute Gelingsicherheit in der Anwendung und der neutrale Geschmack überzeugen die Anwenderinnen und Anwender. Verkauft wird es damals, wie auch heute noch, abgepackt in Tütchen – perfekt abgestimmt auf ein halbes Kilogramm Mehl. Außerdem ist immer ein passendes Rezept auf der Rückseite der Verpackung abgedruckt. Bereits um 1900 werden jährlich 2,5 Millionen Tütchen in Deutschland abgesetzt und bis zum Jahr 1912 steigert sich der Gesamtabsatz auf beeindruckende 100 Millionen Einheiten! 1903 wird das „Verfahren zur Herstellung von dauerhaftem Backpulver oder backfertigem Mehl“ von Dr. August Oetker durch das Kaiserliche Patentamt unter der Nummer 144289 patentiert. Mit Backin legt Dr. August Oetker 1893 den Grundstein für seine Produktgeschichte. Das Dr. Oetker Original Backin ist der bewährte Klassiker für gelingsicheres Backen: So macht Backen Freude!

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für das Dr. Oetker Original Backin im 10er Pack liegt bei 1,29 Euro pro Packung. Die Dr. Oetker Original Backin 10er Pack Retro-Edition sowie die Retro-Aufbewahrungsdose zum Jubiläum, mit der unverbindlichen Preisempfehlung (UVP) von 8,90 Euro pro Dose, können auch bequem im Dr. Oetker Online-Shop unter [www.oetker-shop.de](http://www.oetker-shop.de) bestellt werden.



„Mit dem aufmerksamkeitsstarken Retro-Design feiern wir 130 Jahre Dr. Oetker Original Backin gebührend - und das passend zur Weihnachtszeit, in der besonders viel Liebe im Backen mit der Familie und den Liebsten steckt.“

Theresa Köhnhorn, Brand Managerin Marketing Backzutaten

### Produkteigenschaften:



---

### 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 erhalten Sie [hier](#). Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Juli 2023

Nutzung: Abdruck bis Dezember 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**  
**Group Communication**

#### Jana Nörenberg

Communication Business Partner and  
Media Spokesperson Cake

P: 0521 – 155 4216

M: [jana.noerenberg@oetker.com](mailto:jana.noerenberg@oetker.com)

**Linked** 

#### Hannah Strüver

Executive Manager and Media Spokesperson  
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: [hannah.struever@oetker.com](mailto:hannah.struever@oetker.com)

**Linked** 

#### Claus-Carsten Andresen

Communication Business Partner and  
Media Spokesperson Heritage & Archive

P: 0521 – 155 3021

M: [claus-carsten.andresen@oetker.com](mailto:claus-carsten.andresen@oetker.com)