



Dr. Oetker nimmt vegane Alternativen in den Fokus

Bielefeld, September 2022 – Beim Thema Nachhaltigkeit sind es auch die vielen kleinen Schritte, die zusammen den Unterschied machen. Dr. Oetker möchte solche individuellen Entscheidungen der Verbraucherinnen und Verbraucher für Klima und Tierwohl unterstützen: mit einem verstärkten Angebot pflanzenbasierter Produkte und Rezepte.

Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten suchen nach Produkten, mit denen sie sich gut fühlen können – nicht nur für sich selbst, sondern auch für die Welt um sich herum. Ein Beispiel dafür sind pflanzenbasierte Lebensmittel: diese haben unter anderem einen deutlich geringeren CO₂-Fußabdruck als fleisch- oder milchbasierte. So fokussiert nicht zuletzt auch die „Planetary Health Diet“ der renommierten EAT Lancet Commission mehr Obst, Gemüse und pflanzliche statt tierischer Proteine. Mit einem zunehmenden Angebot veganer Neuprodukte und Rezepte möchte Dr. Oetker Konsumentinnen und Konsumenten daher auch die Möglichkeit bieten, sich am Klimaschutz zu beteiligen, sich bewusster¹ zu ernähren und gleichzeitig kein Tierwohl zu beeinträchtigen.

Dr. Oetker hat den Anspruch, leckere vegane Alternativen überall da anzubieten, wo es sich die Verwenderinnen und Verwender wünschen. Das Unternehmen möchte es ihnen damit leicht

¹ GlobalData's 2021 Q1 global consumer survey

² US Department of Agriculture, Euromonitor, UBS, ING, Good Food Institute, Blue Horizon / BCG, YouGov, FAO, Ebner Stolz Research

³ Befragung vom Februar 2020 (n = 21.739); jeweilige Zustimmungsrate zur gestellten Frage; Quelle: Euromonitor Health and Nutrition Survey 2020, Presse

machen, mehr Pflanzliches und weniger Fleisch, Fisch und Milchprodukte in ihre Ernährung zu integrieren – als einen von vielen möglichen Wegen einen persönlichen Beitrag für Umwelt und Gesellschaft zu leisten.

Jede Entscheidung für das Klima ist eine gute Entscheidung

„Wir treffen keine Entscheidungen für unsere Konsumentinnen und Konsumenten – wir möchten ihnen aber die Wahl bieten. Denn jede Entscheidung für das Klima ist eine gute Entscheidung“, erklärt Marina Landgraf, Masterbrand Manager bei Dr. Oetker. Mit dem verstärkten Angebot an veganen Produkten wird Dr. Oetker zugleich auch den Zielen der Dr. Oetker Sustainability Charter gerecht, künftig weitere Produkte für einen ernährungsbewussten und nachhaltigeren Lebensstil einzuführen sowie bis 2050 klimaneutral in allen direkten und indirekten Einflussbereichen zu sein. Bereits seit diesem Jahr sind alle unsere internationalen Standorte klimaneutral.

Die Wachstumsperspektive für die globale Nachfrage nach tierischen Proteinen liegt bis 2030 bei plus 23 % (708 Mio. Tonnen), wohingegen der Konsum pflanzlicher Proteine mit plus 400 % 65 Mio. Tonnen erreichen soll². Kein Wunder, ist doch der Anteil an Flexitarierinnen und Flexitariern weltweit steigend – und das auf hohem Niveau: In einer Umfrage³ stimmten der Aussage „Ich schränke meinen Verzehr von tierischen Produkten ein“ im Jahr 2020 weltweit 29 % zu, in Deutschland sogar 36 %.

Rezepte und Produkte bieten Inspiration für vegane Kuchen

Viele Produkte von Dr. Oetker sind per se vegan und daher für die Zubereitung veganer Rezepte geeignet. In Deutschland trifft dies auf ca. 110 Produkte zu. So finden sich auf der [Webseite](#) zahlreiche Rezepte, die komplett pflanzenbasiert sind – für Kuchen, aber auch für Desserts und herzhaftere Gerichte. Verbraucherinnen und Verbraucher finden bei der Suche nach einem leckeren Rezept häufig vegane Alternativen für Klassiker wie Marmor- oder Apfelkuchen, aber auch neue Inspiration zum Ausprobieren von bewusst vegan entwickeltem Gebäck.

Dazu bietet Dr. Oetker Produkte, die speziell als vegane Alternativen für schnelles und unkompliziertes Backen entwickelt wurden:

- Die beliebten Klassiker Muffins und Brownies gelingen seit Juli 2022 auch ganz leicht vegan: mit den Backmischungen **LoVE it! Pflanzliche Muffins Haselnuss** und **LoVE it! Pflanzliche Brownies**. Kuchenfans, die pflanzlicher Ernährung aufgeschlossen gegenüberstehen, bekommen so leckeren Kuchengenuss unkompliziert ohne viel Aufwand.



Desserts zum VERlieben und Tipps & Tricks für vegane Kochpuddinge

Einige Dr. Oetker Puddingpulver sind ebenfalls vegan – vor allem Kochpuddinge gelingen sicher mit bestimmten veganen Milchalternativen. Mit Soja- oder Mandeldrink werden die Puddinge einfach wie auf der Packungsrückseite beschrieben zubereitet.



Folgende Dr. Oetker Produkte sind für die vegane Zubereitung geeignet:

- **Original Pudding:** Original Pudding Vanille-Geschmack, Original Pudding Schokolade, Original Pudding feinherbe Schokolade, Original Pudding Mandel-Geschmack, Original Pudding Sahne-Geschmack
- **Gala:** Gala Karamell, Gala Schokolade, Gala Schoko-Mandel und Gala Vanille-Mandel
- **Seelenwärmer:** Seelenwärmer Familien-Cremepudding Vanille-Geschmack, Seelenwärmer Familien-Cremepudding Schokolade und Seelenwärmer Familien-Cremepudding Grieß und Seelenwärmer Gourmet-Cremepudding feinherbe Schokolade



Und auch im Frischeregal gibt es eine große vegane Auswahl von Dr. Oetker:

- **Desserts zum Verlieben:** Seit Februar 2021 gibt es mit **LoVE it!** von Dr. Oetker ein leckeres, veganes Dessert aus dem Kühlregal. Die klassischen Pudding-Sorten Schokolade und Bourbon-Vanille überzeugen seitdem Puddingliebhaber in Deutschland, Österreich, Finnland, Ungarn, Rumänien, Tschechien und der Slowakei. Bereits jetzt wurden die Sorten Grieß Pudding Natur sowie eine vegane Bourbon-Vanille-Soße nachgelegt. Alle Sorten werden mit Mandeln, Rohrzucker und Kokosnussöl hergestellt.
- **Löffelglück aus Früchten:** Unsere Löffelglück Fruchtgrützen schmecken fruchtig-frisch, wie selbstgemacht und sind darüber hinaus in den meisten Fällen vegan.
- **Zum Kochen und Verfeinern:** 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 Soja- und Kokosölbasis kann vielseitig zum Kochen und Verfeinern eingesetzt werden und erfreut sich wachsender Beliebtheit. Seit Mai 2022 gibt es auch eine Variante mit Gartenkräutern.



So viele Ideen: pflanzenbasierte Pizzen von Dr. Oetker

Auch bei den Pizzen nimmt die vegane Auswahl kontinuierlich zu: Mit veganer Käse-Alternative, mit viel Gemüseauflage oder mit Fleischersatz auf Basis von Erbsenprotein. Auf Dauer möchte Dr. Oetker für jede Pizza Subbrand eine vegane Variante anbieten können und arbeitet daher an weiteren Neuheiten. In Deutschland sind folgende vegane Dr. Oetker Pizzen erhältlich:

- **Ein Klassiker wird vegan:** Auch im weltweit meistverkauften Dr. Oetker Pizza-Sortiment **Ristorante** werden pflanzenbasierte Sorten angeboten. Zum Beispiel die **Ristorante Pizza Margherita Pomodori** mit Cocktailtomaten, marinierten Tomatenstückchen, grünem Kräuter-Pesto und zartschmelzender Käse-Alternative auf Basis von Kokosöl.





PETA Deutschland e. V. verlieh dieser Sorte den Vegan Food Award 2022 als „Beste vegane Pizza“.

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



Veganuary 2023 – Dr. Oetker ist dabei

Dr. Oetker ist überzeugt davon, Verbraucherinnen und Verbrauchern viele leckere vegane Produkte anbieten zu können – und es ihnen damit leichter zu machen, etwas für Klima und Tierwohl zu tun. Deshalb wird sich Dr. Oetker auch wieder am Veganuary 2023 beteiligen.

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

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis Februar 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

Brand and Product Communication

Katharina Ahnepohl

Communication Business Partner
and Media Spokesperson Sustainability

05 21 / 155 – 24 07

katharina.ahnepohl@oetker.com



Hannah Strüver

Executive Manager and Media Spokesperson

05 21 / 155 – 30 44

hannah.struever@oetker.com

