

Süßer Geburtstag: 130 Jahre Vanillin Zucker & Original Pudding



Bielefeld, Mai 2024 – Hurra, wir feiern süßen Geburtstag! 1894, vor 130 Jahren, erweiterte Dr. August Oetker mit Vanillin Zucker und Original Pudding Vanille-Geschmack sein Sortiment, nachdem das Backpulver Original Backin im Jahr zuvor mit großem Erfolg eingeführt wurde. Bis heute sind diese Klassiker ein wichtiger Teil des Dr. Oetker Sortiments und stehen für Erfahrung, Qualität und Genuss.

Süßer Geburtstag mit Gelinggarantie

Seit 130 Jahren bieten Dr. Oetker Vanillin Zucker und Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack gleichbleibende Qualität im Bereich Backen und Dessert auf die sich Konsumentinnen und Konsumenten verlassen können. Als wahrer Allrounder gehört unser Vanillin Zucker quasi zur Grundausstattung einer Küche: Laut einer internen Studie¹ verwenden 89 % der Käuferinnen und Käufer den Dr. Oetker Vanillin Zucker zum Backen für z. B. Kuchen, Tartes und anderes Gebäck, 61 % um süße Gerichte wie Desserts, Cremes oder Sahne, zu verfeinern und 57 % um Desserts wie Vanille-Pudding, Vanille-Eiscreme usw. herzustellen. Immerhin 25 % der Befragten nutzen ihn zum Dekorieren von Kuchen und Desserts und 10 % um warme Getränke wie Kaffee oder Tee zu verfeinern. Ganz gleich

um welches Gebäck oder Dessert es sich handelt – das beliebte Aroma verleiht allerlei Köstlichkeiten den typischen, aromatischen Geschmack nach Vanille. Neben den bekannten Klassikern lassen sich auch frische Erdbeeren süßen, leckere Milchshakes mixen und Frostings für Cupcakes verfeinern. Vanillin findet sich auch in unserem Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack wieder – eine der ältesten und die beliebteste Geschmacksrichtung im Kochpudding-Sortiment. Auch heute noch führt sie das Beliebtheitsranking vor den Sorten Schokolade und Sahne-Geschmack an². Dr. Oetker Original Pudding ist der Klassiker unter den vielfältigen Dessertprodukten von Dr. Oetker, den die ganze Familie mag und der für ein Gefühl von Freude beim Dessertgenuss steht. Dies bestätigt auch eine Studie: Puddingpulver wird häufiger am Wochenende als unter der Woche und am liebsten als Nachtisch mit der Familie genossen³.

Historischer Hintergrund: Süßer Nachtisch und feiner Vanille-Geschmack für alle

Für viele von uns ist ein Dessert die Krönung eines leckeren Essens und aus dem kulinarischen Alltag nicht wegzudenken. Doch das war nicht immer so. Tatsächlich ist das Konzept einer süßen Nachspeise aus deutscher Perspektive relativ neu und für den großen Teil der Gesellschaft erst seit dem 20. Jahrhundert auf einfachem Wege verfügbar. Dr. Oetker hatte an dieser Entwicklung einen nicht unwesentlichen Anteil.



Die Synthetisierung von Vanillin

Echte Vanille gilt heute nach Safran als das zweitteuerste Gewürz der Welt. Obwohl Vanille seit dem 16. Jahrhundert in Europa verfügbar war, war das wohlschmeckende Aroma für lange Zeit den meisten Menschen aufgrund des hohen Preises unbekannt. Die Spanier brachten das Gewürz aus Mittelamerika mit. All dies änderte sich jedoch mit der Entdeckung des Aromastoffs Vanillin Mitte des 19. Jahrhunderts. Erstmals wurde Vanillin 1858 durch den Franzosen Nicolas-Théodore Gobley isoliert. Die Synthetisierung gelang 1874 durch Wilhelm Haarmann und Ferdinand Tiemann im beschaulichen Holzmin-den, doch war ihr Verfahren noch zu kostenintensiv. Die endgültige Marktreife erlangte synthetisiertes Vanillin durch die Arbeit des Chemikers Karl Reimer im Jahr 1876. Er entwickelte das Verfahren zur Gewinnung von Vanillin aus Eugenol, seinerzeit isoliert aus der Pflanze *Eugenia aromatica*. Dadurch sank der Preis des Endprodukts auf einen Bruchteil der ursprünglichen Kosten. Die Produktion im industriellen Maßstab konnte damit beginnen. Das günstig synthetisierte Vanillin ermöglichte es, dass nun auch ärmere Bevölkerungsschichten in den Genuss des bis heute weltweit beliebtesten Aromas kamen.

Seit 1894 produziert Dr. Oetker Vanillin Zucker. Bei der Einführung war ein Tütchen des Produkts mit zehn Pfennig genauso teuer wie ein Päckchen Backpulver Original Backin. Im Gegensatz zu echter Vanille also äußerst preiswert. Eine Vielzahl von Rezepten wurde für das neue Produkt entwickelt. In zeitgenössischen Backanleitungen von Dr. Oetker wurde echte Vanille oft eins zu eins durch Vanillin Zucker ersetzt.

„Die Wahrheit liegt im Pudding“

Dieses alte englische Sprichwort lässt erahnen, dass der Pudding eine lange Tradition auf der britischen Insel hat. In der Tat kann der Begriff „Pudding“ in historischen englischen Quellen seit dem 13. Jahrhundert nachgewiesen werden. Jedoch meinten Zeitgenossen damit vor allem einen Kloß aus Fleisch, Fett und Teig. Bekannte Varianten sind Black Pudding oder der schottische Haggis. Süße Varianten tauchten in Großbritannien erst im Viktorianischen Zeitalter auf. Im Deutschen wurde der Begriff übernommen, beispielsweise für Gerichte ähnlich eines Serviettenknödels. Milchpuddinge nach modernem Verständnis wurden erst am Ende des 19. Jahrhunderts populär. Streng genommen sind sie jedoch Flammeris oder Flans.

Die Herstellung eines solchen Puddings war nicht einfach, insbesondere mit den Mitteln der damaligen Zeit. Dr. August Oetker entwickelte daher ein Pulver, welches gelingsicher ohne die Zugabe von Eiern in die kochende Milch eingerührt wurde. Die Kunden waren begeistert! Wie beim Backpulver war die Nachfrage nach einfach anzuwendenden und

gelingsicheren Produkten groß. 1894 wurden die ersten Puddingpulver von Dr. Oetker eingeführt. Aus heutiger Sicht verblüffend, war die angebotene Geschmacksvielfalt. Neben den Klassikern Vanille-Geschmack und Schokolade waren auch die Sorten Erdbeer-, Ananas- und Apfelsinen-Geschmack erhältlich. 1898 wurde das Sortiment um Himbeer- und Zitronen-Geschmack erweitert. Die industrielle Herstellung von Aromen machte es mittlerweile möglich, eine bunte und nahezu unbegrenzte Vielfalt anzubieten.

Geliebter Klassiker

Über die Jahrzehnte entwickelte Dr. Oetker eine gigantische Auswahl an Dessertprodukten, die ohne Vanillin nicht denkbar gewesen wären. Der Hauptdarsteller bleibt dabei zweifellos der Kochpudding. Nicht umsonst wird Bielefeld manchmal auch als Puddingtown bezeichnet in der gelegentlich ein Vanilleduft in der Luft liegt. Das Ursortiment wurde 1907 durch das Puddingpulver mit Mandel-Geschmack und 1912 durch das Premiumprodukt Gala erweitert. In den 1930er Jahren wurden die Geschmäcker Rum, Rosinen und Arrak eingeführt. Ab 1949 gab es sogar die Sorte Kokosnuss-Geschmack. Über die Jahrzehnte waren die Produktentwickler offensichtlich äußerst innovativ – so wie auch heute noch. Letztendlich sind es aber die Klassiker, die sich im Markt bewährt haben und früher wie heute zu diesem besonderen wohligen Gefühl beim Genuss eines leckeren Puddings führen.

Rezeptvielfalt – Gebäck- und Dessert-Träume

Dr. Oetker Vanillin Zucker und Original Pudding Vanille-Geschmack sind auch heute noch bewährte Klassiker für Köstlichkeiten aller Art:



Kleine Frankfurter Torte



Erdbeer-Bowle



Käsekuchen mit Pudding



Beeren-Tartelette



Geburtstags-Pudding



Solero-Torte



Bienenstich-Dessert



Himbeer-Sahne-Creme



Bienchen-Pudding



Pudding mit Yogurette®
und Erdbeeren



Omas Nusskuchen



Schokokuchen mit Pudding



„Unser Vanillin Zucker ist seit 130 Jahren ein Klassiker in deutschen Küchen – egal, ob zum Backen von köstlichen Gebäcken aller Art oder Verfeinern unzähliger Süßspeisen.“

Theresa Könhorn, Brand Managerin Marketing Backzutaten



„Der Original Pudding Vanille-Geschmack war unser erstes Produkt im Bereich Dessertpulver – und ist auch nach 130 Jahren die beliebteste Sorte im Bereich Kochpudding.“

Julia Walgern, Brand Managerin Marketing Dessert

Produkteigenschaften:



VEGAN

Original Pudding: Vegane
Zubereitung mit Pflanzendrink
möglich

¹Quelle: Interne Studie zu Vanille-Produkten, n=113, 2021

²Quelle: Nielsen Handelspanel, LEH+DM, Dr. Oetker Kochpudding, MAT KW13 2024, Absatz konv. In Tsd.

³Quelle: Omnibus Umfrage „Verwendungsanlässe Dessert“, n = 1.513, 2020

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 finden Sie [hier zum Download](#).

Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Mai 2024

Nutzung: Abdruck bis Dezember 2024 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

Jana Nörenberg

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Cake

P: 0521 – 155 4216

M: jana.noerenberg@oetker.com

Linkedin

Julian Loges

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Dessert

P: 0521 – 155 2611

M: julian.loges@oetker.com

Linkedin

Claus-Carsten Andresen

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Heritage & Archive

P: 0521 – 155 3021

M: claus-carsten.andresen@oetker.com

Linkedin

Hannah Strüver

Executive Manager and Media Spokesperson
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

Linkedin