

## Kuchenglasur-Neuheiten: Highlight für jedes Gebäck



Bielefeld, Januar 2025 – Ab März 2025 begeistern zwei neue Kuchenglasuren aus dem Dr. Oetker Dekor-Sortiment. Trendige Gebäckträume in schwarz und weiß sind durch die neue Dr. Oetker Duo Glasur Black & White nun in einem Schritt möglich – dank eines praktischen Zweikammer-Systems im Beutel entsteht das einzigartige Muster ganz von allein. Die neue Dr. Oetker Kuchenglasur Feinherb ergänzt ideal süßes Gebäck mit ihrem feinherben Geschmack und einem Kakaoanteil von 33 %. Beide Glasuren sind einfach in der Anwendung und verfeinern schmackhaft sowie mit einer tollen und glänzenden Optik allerlei Gebäck- und Dessertkreationen.

### Kontrastreiche Kuchen und Gebäcke

Die neue Dr. Oetker Duo Glasur Black & White macht durch ihre einzigartige Optik Kuchen und Torten zu einem Hingucker. Die Kombination beider Glasuren sieht nicht nur toll aus, sondern schmeckt durch die Verbindung aus Schoko- und Vanille-Geschmack der Glasuren auch besonders lecker. Die Anwendung ist wie bei allen Kuchenglasuren von Dr. Oetker denkbar einfach: Der Beutel wird direkt zum Erwärmen der Glasur im Wasser-

bad genutzt. Durch das praktische Zweikammer-System können beide Glasuren ganz unkompliziert in einem Schritt auf das Gebäck gegeben werden, wodurch ein schöner schwarz-weißer Zebra-Look entsteht. Die Duo Glasur bietet somit vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.

### **Feinherber Geschmack für besonders elegantes Gebäck**

Mit ihrer feinen Herbe und einem Kakaogehalt von 33 % rundet die **Dr. Oetker Kuchenglasur Feinherb** geschmackvoll süße Gebäcke, Pralinen und Kreationen mit Früchten ab. Mit ihrer dunkel glänzenden Optik macht sie besonders helle Gebäcke zu einem Highlight. Wie auch die Duo Glasur Black & White kann auch die Kuchenglasur Feinherb direkt im Beutel im Wasserbad erwärmt werden, wodurch das Überziehen besonders einfach ist.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für die Dr. Oetker Duo Glasur Black & White beträgt 2,29 € pro 125-g-Beutel. Für die Dr. Oetker Kuchenglasur Feinherb liegt die UVP bei 2,99 € pro 150-g-Beutel. Die neuen Produkte sind ab März 2025 auch bequem im Dr. Oetker Online-Shop unter [www.oetker-shop.de](http://www.oetker-shop.de) erhältlich.

### **Mit Liebe dekoriert und vernascht**

Laut der aktuellen Dr. Oetker Backstudie lassen 23 % der Hobbybäckerinnen und Hobbybäcker in Deutschland ihrer Kreativität gerne freien Lauf und nutzen Dekorartikel wie Glasuren, Streudekore oder Zuckerschrift, um ihre Backwaren liebevoll zu verzieren. Egal ob allein oder in gemeinsamen Backaktionen mit Freundinnen und Freunden oder der Familie – mit dem vielfältigen Dekorangebot lassen sich die selbstgebackenen Kreationen kinderleicht in echte Hingucker verwandeln. Besonders Geschenken aus der eigenen Küche lassen sich so eine persönliche Note verleihen. 35 % der Backaffinen in Deutschland bereiten gerne leckere Köstlichkeiten zu, um anderen eine Freude zu bereiten.<sup>1</sup>

### **Rainforest Alliance-Zertifizierung**

Sowohl bei der Dr. Oetker Duo Glasur Black & White als auch bei der Dr. Oetker Kuchenglasur Feinherb wird auf den Einsatz von Rainforest Alliance-zertifiziertem Kakao auf der Verpackungsrückseite hingewiesen. Damit setzt Dr. Oetker sich für den Schutz der Wälder und Artenvielfalt ein. Weitere Informationen dazu erhalten Sie auf [www.rainforest-alliance.org](http://www.rainforest-alliance.org). Auf diese Weise wird das Unternehmen dem Anspruch der eigenen Sustainability Charter gerecht, Rohwaren möglichst nachhaltig zu beziehen und dies transparent zu kommunizieren. Konsumentinnen und Konsumenten soll so eine bewusste Kaufentscheidung ermöglicht werden.

## Nutri-Score für mehr Transparenz am POS

Beide Produkte werden mit dem Nutri-Score gekennzeichnet. Dr. Oetker versteht dies als wichtigen Schritt, um Konsumentinnen und Konsumenten vollständige Transparenz zu Nährwerten zu bieten – gemäß den Ambitionen der Dr. Oetker Sustainability Charter.



„Glasuren sind das perfekte Finish für jeden Kuchen. Die beiden neuen Glasuren machen nicht nur jedes Gebäck zu einem optischen Highlight, sondern runden diese außerdem mit einer schokoladigen Note geschmacklich ab.“

Regina Lücke, Senior Brand Managerin Marketing Dekor

## Nachhaltigere Produkteigenschaften:



<sup>1</sup>Quelle: YouGov Deutschland GmbH im Auftrag von Dr. Oetker, 2024; Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2027 Personen zwischen dem 07. und 09.08.2024 teilnahmen. Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die deutsche Bevölkerung ab 18 Jahren.

### 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 Zitierenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.



Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Januar 2025

Nutzung: Abdruck bis August 2025 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](mailto:jana.noerenberg@oetker.com)

Linked 

**Josephine Risse**

Communication Coordinator  
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3010

M: [josephine.risse@oetker.com](mailto:josephine.risse@oetker.com)

Linked 