



### Vegane Verstärkung im Ristorante

**Bielefeld, September 2022 – Ristorante-Klassiker jetzt auch vegan: Mit der Ristorante Pizza al Salame Vegano gibt es die beliebteste Dr. Oetker Pizza in Deutschland ab Oktober 2022 zusätzlich als vegane Variante. Vegane Salami- und Käsealternative sorgen auf dem typischen, knusprig-dünnen Boden für feinste Ristorante-Qualität ohne tierische Zutaten.**

Ab Oktober 2022 dürfen sich alle, die sich dauerhaft oder gelegentlich pflanzlich ernähren, über noch mehr vegane Auswahl im Ristorante-Sortiment freuen. Neben der bereits im März 2021 eingeführten Pizza Margherita Pomodori bringt Dr. Oetker mit der Pizza al Salame Vegano die zweite vegane Ristorante auf den Markt. Der knusprig-dünne Boden, belegt mit einer veganen Käsealternative auf Kokosölbasis und einer aus Erbsenprotein hergestellten Salami-Alternative, verspricht veganen Genießerinnen und Genießern das gewohnte Ristorante-Geschmackserlebnis.

### Veganer Genuss liegt voll im Trend

Vegan und Genuss schließen einander nicht aus – das erkennen immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher, die bei ihrer Ernährung auf tierische Produkte verzichten. Laut der Ende Juli auf Statista veröffentlichten Allensbacher Markt- & Werbeträger-Analyse, liegt die Anzahl der Menschen in Deutschland, die sich 2022 selbst als vegan lebend einordnen, bei 1,58 Millionen. Damit waren es 170.000 (also knapp über 12%) mehr als noch vor einem Jahr. Im Vergleich zum Jahr 2016 hat sich die Anzahl sogar beinahe verdoppelt. Mit der Einführung der



Ristorante Pizza al Salame Vegano wird Dr. Oetker diesem Trend und darüber hinaus auch dem Anspruch der eigenen Sustainability-Charter gerecht, künftig für noch mehr nachhaltige Genussmomente zu sorgen. Neben der typischen Ristorante-Qualität bleibt auch die unkomplizierte Zubereitung vertraut: Die Pizza wird nach dem Vorheizen lediglich für 10-12 Minuten bei 220 °C Ober-/Unterhitze (Heißluft: 200 °C) im Ofen aufgebacken.

### **Die beste vegane Pizza kommt von Dr. Oetker**

Die erste vegane Ristorante Pizza auf dem deutschen Markt überzeugt: Im Rahmen der Verleihung der Vegan Food Awards 2022 wurde die Ristorante Pizza Margherita Pomodori von der Tierschutzorganisation PETA Deutschland e. V. als ‚Beste vegane Pizza‘ ausgezeichnet. Dass eine vegane Ernährung einfach und genussvoll sein kann, weiß auch 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.“

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für die Ristorante Pizza al Salame Vegano von Dr. Oetker beträgt 3,79 €.



„Vegan und Genuss schließen einander nicht aus. Mit der Ristorante Pizza al Salame Vegano schafft Dr. Oetker erneut ein genussvolles Geschmackerlebnis ohne tierische Zutaten.“

Max Steuernagel, Brand Manager Ristorante

---

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis März 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**



Matthias Hanigk  
Communication Business Partner and  
Media Spokesperson Pizza  
Fon: 05 21 / 155 – 29 98  
[matthias.hanigk@oetker.com](mailto:matthias.hanigk@oetker.com)



Hannah Strüver  
Executive Manager and Media Spokesperson  
Brand and Product Communication  
Fon: 05 21 / 155 – 30 44  
[hannah.struever@oetker.com](mailto:hannah.struever@oetker.com)

