

Ein Veganuary für alle!



Bielefeld, November 2024 – Mit dem Motto „Veganuary is for Everyone“ unterstützt Dr. Oetker 2025 zum fünften Mal in Folge die Veganuary-Kampagne. Jährlich motiviert der Veganuary im Januar Menschen weltweit dazu, für einen Monat auf eine rein pflanzliche Ernährung umzustellen. Über 25.000.000 Menschen auf der ganzen Welt beteiligten sich im Januar 2024 an dieser globalen Initiative. Seit 2021 unterstützt Dr. Oetker die Idee und bietet Verbraucher*innen neben rein pflanzlichen Pizzen, Kuchen und Desserts immer mehr Möglichkeiten, auch bereits bekannte und beliebte Produkte vegan zuzubereiten – über Zubereitungsanleitungen sowie eine stetig steigende Anzahl an veganen Rezeptideen.

Der Veganuary im Mittelpunkt

Im Januar 2025 motiviert Dr. Oetker mit einer internationalen Kampagne und vielfältigen Kommunikationsaktionen nicht nur zur Teilnahme an der globalen Veganuary Challenge, sondern fördert auch deren Bekanntheit. Der Veganuary wird mit zahlreichen Informationen, Produkten und Rezepten auf den Dr. Oetker Websites eingebunden. Im ersten Monat des Jahres präsentieren die Dr. Oetker Social-Media-Kanäle jede Menge Inspiration zur Teilnahme wie zahlreiche köstliche Rezeptideen aus der Dr. Oetker Versuchsküche.

Jeden Tag veganer Genuss in Bielefeld

Auch 2025 ruft Dr. Oetker wieder zu einer internen Workplace Challenge unter den Mitarbeitenden auf. Unter dem internationalen Motto „Veganuary is for Everyone!“ liegt der Fokus darauf, vegane Rezepte mit

den Kolleg*innen zu teilen und sich damit gegenseitig zu inspirieren. Ein weiteres Highlight sind eine interne „Flurumfrage“ und ein Quiz, bei dem Mitarbeitende in verschiedenen Produktkategorien raten können, welche Zubereitung vegan ist und welche auf nicht-veganer Rezeptur basiert. In Bielefeld besonders etabliert und beliebt: Im Betriebsrestaurant wird im Januar erneut täglich ein veganes Gericht angeboten, um die Mitarbeitenden aktiv zur Teilnahme am Veganuary zu motivieren.

Fokus auf veganer Zubereitung

Dr. Oetker möchte allen Menschen Produkte zum Genießen anbieten und unterstützt Verbraucher*innen mit veganen Produkten, Zubereitungsideen und Rezepten bei ihrer Entscheidung für Klima und Tierschutz. Viele Produkte tragen bereits das europäische V-Label und sind so auf den ersten Blick als vegan erkennbar. Zudem weisen wir auf zahlreichen Desserts und Backmischungen auf die Möglichkeit hin, sie mit pflanzlichen Alternativen zuzubereiten. Seit Kurzem enthalten auch die Milchreis- und Grießbreisorten unter der Submarke Dr. Oetker Süße Mahlzeit einen Hinweis auf die pflanzliche Zubereitungsmöglichkeit.

Unsere veganen Dr. Oetker Produkte unterstützen damit die Ziele der Dr. Oetker Sustainability Charter, innovative und gesunde Nahrungsmittel anzubieten, den ökologischen Fußabdruck zu minimieren sowie bis 2050 klimaneutral in allen direkten und indirekten Einflussbereichen zu sein.



LoVE it!-Range bietet weiterhin veganen Genuss

2021 mit pflanzlichem Pudding gestartet, enthält das Dr. Oetker Sortiment unter der Submarke LoVE it! inzwischen vegane Backmischungen, vegane Desserts, sowie veganes Geliermittel.

Vegan gibt's auch im TK-Regal

Pizza ist eine der gefragtesten Warengruppen im Tiefkühlregal und auch bei Veganer*innen sehr beliebt. So werden noch mehr Konsument*innen angesprochen, die sich pflanzlich ernähren, aber nicht auf vollen Pizza-Genuss verzichten möchten. Die Ristorante Pizza Margherita Pomodori Vegan bietet die perfekte pflanzliche Alternative zur klassischen Pizza. Unterstützt wird die Ristorante vom Bistro Baguette Spicy BBQ Vegan, welches seit Mitte des Jahres 2023 im Handel erhältlich ist. Es verspricht echten Genuss ohne tierische Zutaten und ist mit buntem Gemüse, einem pikanten Topping auf Erbsenprotein-Basis und Chipsbröseln belegt. Ein besonderer Erfolg: Das Bistro Baguette Spicy BBQ Vegan wurde 2024 mit mehr als 15.000

Stimmen von Verbraucher*innen als Sieger in der Kategorie „Fertiggerichte“ der V-Label Awards gekürt. Außerdem ergänzt Die La Mia Pinsa Spinat & Tomaten-Mix das vegane TK-Sortiment. Sie wird durch eine vegane Käsealternative verfeinert und bedient mit ihren besonderen Auflagen den aktuellen Trend nach veganer Ernährung.

Hinweise und Infos zu weiteren veganen Produkten oder Rezepten sowie den Dr. Oetker Stories sind [hier](#) zu finden.



„Wir möchten, dass sich jede*r Konsument*in an jedem Tag entscheiden kann, wie er/sie sich ernähren möchte. Vegane Zubereitungsanleitungen auf unseren Produkten können dabei unterstützen und inspirieren.“

Daniela Emonts-Gast, Senior Executive Managerin Consumer Marketing

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/de/unsere-verantwortung/nachhaltig-handeln>

Weiteres Bildmaterial zu den veganen Produkten von Dr. Oetker steht [hier](#) zum Download bereit. Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis Februar 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

Katharina Ahnepohl

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Sustainability

P: 0521 – 155 2407

M: katharina.ahnepohl@oetker.com

Linked 

Julian Loges

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Dessert

P: 0521 – 155 2611

M: julian.loges@oetker.com

Linked 

Matthias Hanigk

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Pizza

P: 0521 – 155 2998

M: matthias.hanigk@oetker.com

Linked 

Jana Nörenberg

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Cake

P: 0521 – 155 4216

M: 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

Linked 