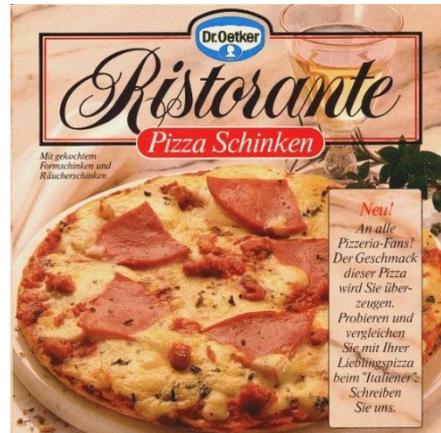


Schmeckt immer wie beim Italiener – seit 40 Jahren!



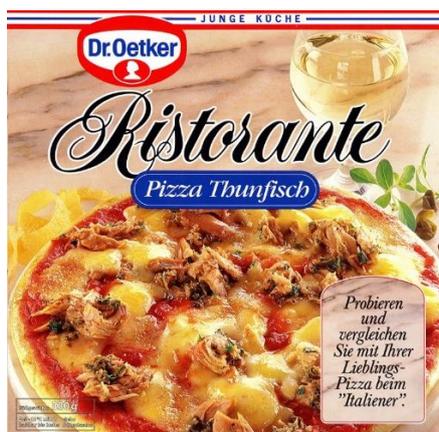
Bielefeld, Juli 2025 – Seit 1985 steht Ristorante für italienischen Genuss wie beim Italiener. Das Sortiment ist seit seinem Start vor 40 Jahren bis heute beliebt wie eh und je und die meistverkaufte Markenpizza in Deutschland. Zudem ist sie seit langem auch international erfolgreich. In Italien ist sie genauso erhältlich wie in Südafrika, Kanada oder Malaysia - eine Pizza, die die Welt verbindet!

Sie ist der Liebling in unseren Kühltruhen: Tiefkühlpizza! Seit ihrer ersten Einführung bei Dr. Oetker im September 1970 hat sie sich zu dem Produkt im TK-Bereich schlechthin entwickelt. Und dabei waren die Anfänge gar nicht so leicht. Die Dr. Oetker Pizzen wurden zunächst in Lizenz in Italien hergestellt und mussten unter aufwendiger Einhaltung der Kühlkette über die Alpen nach Deutschland transportiert werden. Die nach heutigen Maßstäben kleinen Mengen fanden schnell reißenden Absatz und über die Jahre wurden daher immer wieder neue Sorten und Sortimente eingeführt. Manche Varianten gab es nur kurz, andere wiederum entwickelten sich zu geliebten Klassikern.



Die Lieblingspizzeria befindet sich seit 1985 in der Tiefkühlung

Zu diesen Klassikern gehört ohne Zweifel die Pizza Ristorante. Zum Start 1985 war sie in den Sorten *Salami* und *Schinken* erhältlich. Entwickelt wurde sie für alle diejenigen Pizaliebhaber, die sich einen Geschmack wie beim Italiener wünschten. Die damals neue Rezeptur zeichnete sich durch einen superdünnen Teig aus, saftig in der Mitte und knusprig am Rand. Eine typisch italienische Gewürzmischung und eine reichhaltige Käseauflage vollendeten das Geschmackserlebnis. Darum wurde in großen Lettern auch eine selbstbewusste Aufforderung auf die Kartons gedruckt: „An alle Pizzeria-Fans! Der Geschmack dieser Pizza wird Sie überzeugen. Probieren und vergleichen Sie mit Ihrer Lieblingspizza beim ‚Italiener‘. Schreiben Sie uns.“



Frisches Design und neue Sorten ab 1986

Die Verpackungen des Sortiments Ristorante erhielten ab 1986 die neue Designsprache von Dr. Oetker. Das blaue Logo der Tiefkühlsparte wurde ausgetauscht. Alle Produkte des Unternehmens erhielten das vertraute rote Hellkopfflogo samt Farbstreifen auf der

Oberkante des Kartons. Damit waren alle Sortimente von Dr. Oetker auf ein einheitliches und leicht wiederzuerkennendes Design umgestellt.

In den Jahren 1986 und 1987 wurde das Sortiment um die neuen Sorten *Spinaci*, *Tonno* und *Funghi* erweitert, die sich genauso zu Evergreens entwickelten und bis heute erhältlich sind. Begleitet wurde diese Produktoffensive auf Marketingseite durch neue TV-Spots, die ihrerseits zu Klassikern des Werbefernsehens wurden. Erstmals wurde hierfür ab 1987 das Musikstück „La donna è mobile“ aus der Verdi-Oper „Rigoletto“ verwendet. Bis heute ist dieses Lied in immer wieder neuen Varianten für Dr. Oetker Ristorante im Einsatz und untrennbar mit dem Sortiment verbunden. Der Claim "Schmeckt immer wie beim Italiener" soll damit unterstrichen und ein romantisches, italienisches Lebensgefühl vermittelt werden.



Nicht „nur“ Pizza

Wie jedes gute italienische Restaurant bot auch Dr. Oetker im Sortiment Ristorante nicht „nur“ Pizza an. Die Auswahl wurde ab 1989 durch tiefgekühlte italienische Klassiker erweitert. So gab es *Lasagne al Forno* und *Cannelloni* nach jeweils traditioneller Rezeptur. Diese Ofengerichte wurden 1992 durch eine *Lasagne Vegetale* ideal ergänzt.

Zu den weiteren im Jahr 1989 eingeführten Gerichten gehörten schmackhafte Pastavariationen: Grüne *Tagliatelle* in einer Kräuter-Sahne-Sauce trafen auf herzhaften Schinken, *Tortellini* gab es mit Schinken gefüllt in Sahnesauce oder mit Spinat gefärbt und Käsefüllung in Gorgonzola-Sauce. Auch durfte der römische Klassiker *Spaghetti Carbonara* nicht fehlen.

Aus dem Suppentopf servierte Dr. Oetker Ristorante *Suppa di Cipolle*, eine Zwiebelsuppe mit Weißwein, und *Suppa di Mare* mit Seelachs, Paprika und feinen Kräutern.

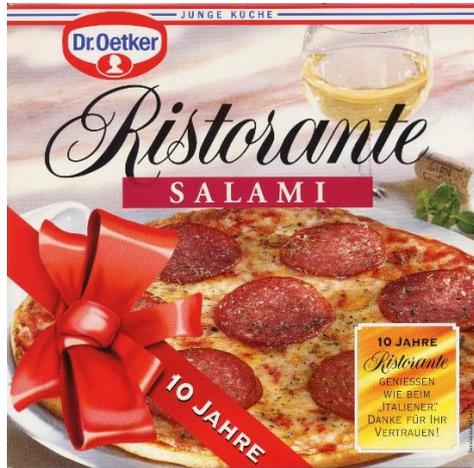
Den Abschluss der Sortimentserweiterung bildete ein cremiges *Risotto con Pollo*, ein typisch italienisches Reisgericht mit Hühnchen, Gemüse und Champignons.



Die erste tiefgekühlte Pizza Calzone und Eiscreme wie in Bella Italia

Zu Beginn der 90er Jahre wird auch das Ristorante Pizza Sortiment durch neue Sorten, etwa *Bolognese*, erweitert. Auf der Anuga 1993 (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) in Köln präsentierte Dr. Oetker tiefgekühlte Pizza *Calzone*. Bei ihrer Markteinführung 1994 ist sie die erste ihrer Art in Deutschland. Als Variation mit Salami, Schinken und wenig später *Speciale* begeisterte sie die Kunden. Sie blieb bis 2024 im Sortiment.

Ein zartschmelzendes Produkt, welches vielleicht nicht sofort mit Dr. Oetker Ristorante, wohl aber mit italienischer Lebensart in Verbindung gebracht wird, ist Eiscreme. Sie wurde ab 1990 eingeführt und war bis Anfang der 2000er Jahre erhältlich. Zu den Sorten gehörten neben Klassikern wie *Stracciatella* oder *Walnuss-Karamell* auch Spezialitäten wie *Tiramisu*.



Zum 10jährigen Jubiläum des Ristorante-Sortiments präsentierte sich die Pizzarange 1995 in einem neuen Design und mit einer verbesserten Rezeptur. Zudem war die Pizza nun 30% größer und wuchs auf den bis heute bekannten Durchmesser an. Im Jahr 1996 folgten die neuen Sorten *Hawaii*, *Quattro Stagioni* und *Vegetale*. Bis Ende der 1990er gesellten sich zudem *Pomodori* und *Quattro Formaggi* dazu.



Für zwei Personen oder den ganz großen Hunger führte Dr. Oetker 1999 die Ristorante *Grande Salame* ein, die mit ihrem enormen Durchmesser von über 30cm satt machte. Und auch im Bereich Snacking gab es Ende der 1990er ein Angebot bei Ristorante. Die Pizzaschiffchen *Barchetta* ließen sich leicht portionieren und waren ideal für einen italienischen Moment zwischendurch. Zwei Stück waren in einer Packung der Sorten *Mozzarella* oder *Speciale*.

Pizza Ristorante im 21. Jahrhundert - Tradition und mutige Ideen

Die Marktbegebenheiten und Kundenwünsche änderten sich bis Ende der 1990er Jahre zusehends. Dr. Oetker richtete das Ristorante Sortiment daher ab den 2000er Jahren voll auf das Geschäft mit Tiefkühlpizza aus. Mittlerweile hatte sich auch der internationale Absatz deutlich weiterentwickelt und Ristorante war in einer Vielzahl von Ländern erhältlich, teils mit spezifischen Sorten. Die bis heute beliebteste Sorte weltweit bleibt jedoch weiterhin die vegetarische Ristorante *Mozzarella*, erstmals eingeführt 2004.

Doch natürlich bleibt bei Dr. Oetker immer auch Platz für Innovationen und Außergewöhnliches. Beispiele gefällig? Die mit Nudeln belegte Ristorante *Pasta* hat bis heute treue Fans und *Bianca Prosciutto Patata* war unter anderem mit Kartoffelchips verfeinert. Die *Würstel e Patatine* fügte dieser Idee auch noch Scheiben von Wiener Würstchen hinzu – übrigens tatsächlich ein äußerst beliebter Pizzabelag in Italien!

Und so richtig einfallsreich wurde es 2017 mit der *Dolce al Cioccolato*, einer Schokoladenpizza, die für viel Aufsehen sorgte und in den Medien und sozialen Netzwerken gefeiert wurde. Aus den letzteren stammte auch die Idee für eine weitere Kreation, die 2022 umgesetzt wurde: Die *Bastoncini di Pesce*, eine Ristorante *Spinaci* belegt mit sechs Original Käpt'n Iglo Fischstäbchen, produziert in limitierter Auflage. Auch sie bekam viel Aufmerksamkeit in der Öffentlichkeit.

Auch für alternative Ernährungsformen bietet das Sortiment Ristorante etwas. Seit 2021 sind vegane Pizzen im Angebot, die vollständig auf tierische Zutaten verzichten. Und auch Verbraucher, die Gluten vermeiden wollen oder müssen, können Ristorante genießen. Seit 2016 sind glutenfreie Varianten im Handel erhältlich.

Das 40 jährige Jubiläum wird süß

Wenn ein Sortiment so lange im Markt bestand hat, muss es etwas Besonderes sein. Die Geschichte von Ristorante ist von Tradition und mutigen Ideen geprägt. Für viele Verbraucher ist sie die Tiefkühlpizza, mit der sie aufgewachsen sind.

Zum runden Geburtstag feiert Dr. Oetker Ristorante mit einer süßen Variante der beliebten Tiefkühlpizza. Sie ist ab Mitte September 2025 als Birthday Edition im Handel erhältlich – allerdings nur für kurze Zeit! Hier erfahren Sie mehr zur süßen Überraschung [Ristorante Pizza à la Tiramisu](#).



Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis Dezember 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
Group Communication

Claus-Carsten Andresen

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Heritage & Archive

P: 0521 – 155 3021

M: claus-carsten.andresen@oetker.com

Linked 

Matthias Hanigk

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Pizza

P: 0521 – 155 2998

M: matthias.hanigk@oetker.com

Linked 