

Veränderungen im Fruchtgrütze-Sortiment



Bielefeld, September 2025 – Es gibt Neuigkeiten aus dem Löffelglück Fruchtgrütze-Sortiment von Dr. Oetker. Ab Oktober 2025 sind mit der Heidelbeer-Holunder Grütze (400 g), Erdbeer-Himbeer Grütze mit Vanille-Creme (160 g) und Grieß Pudding mit Erdbeer-Himbeer Grütze (180 g) drei Neuheiten im Kühlregal zu finden. Aufgrund anhaltend schlechter Obsternten, insbesondere bei Sauerkirschen, müssen drei Produkte das Löffelglück-Sortiment verlassen: Kirsch Grütze (400 g), Kirsch Grütze mit Vanille-Creme (160 g) und Grieß Pudding mit Kirsch Grütze (180 g). Aus dem gleichen Grund findet zudem eine Rezepturanpassung bei der Roten Grütze statt.

Die fruchtig-leckeren Grützen aus dem Dr. Oetker Löffelglück-Sortiment erfreuen sich seit vielen Jahren großer Beliebtheit. Umso schwerer fällt Dr. Oetker der Schritt, drei erfolgreiche Produkte vorerst aus dem Sortiment zu nehmen. Schlechte Ernten in den europäischen Hauptanbauländern für Sauerkirschen führen zu einer geringen Gesamtverfügbarkeit auf dem Markt, sodass ein Bezug in ausreichender Menge und gewünschter Qualität für Dr. Oetker nicht mehr möglich ist. Dadurch müssen die Produkte Kirsch Grütze (400 g) zu Ende August und Kirsch Grütze mit Vanille-Creme (160 g) sowie Grieß Pudding mit Kirsch Grütze (180 g) zu Ende September das Löffelglück-Sortiment vorerst verlassen. Die deutlich geringere Verfügbarkeit von Sauerkirschen wirkt sich

auch auf die Rezeptur der Roten Grütze aus, die nun weniger Sauerkirschen enthält und stattdessen mit Erdbeeren, Holunderbeeren und Heidelbeeren ergänzt wird. Zusätzlich enthält die Rezeptur weiterhin rote Johannisbeeren und Himbeeren. Dies betrifft sowohl die Rote Grütze (400 g) als auch die Rote Grütze mit Vanille-Creme (160 g) und den Grieß Pudding mit Roter Grütze (180 g).

Abwechslungsreiche Neuheiten

Durch die Herausnahme von drei Produkten entsteht Platz im Sortiment, der ab Oktober 2025 mit abwechslungsreichen Neuheiten gefüllt wird. Die **Löffelglück Heidelbeer-Holunder Grütze** überzeugt mit der geschmacklichen Kombination aus mild-süßen Heidelbeeren und säuerlich-fruchtigen Holunderbeeren. Im 400 g-Becher eignet sie sich perfekt zum Teilen oder für mehrere kleine Portionen. Sie schmeckt sowohl pur als auch mit Vanillesoße, Joghurt oder pflanzlichen Alternativen. Bei der **Löffelglück Erdbeer-Himbeer Grütze mit Vanille-Creme** ist die Mischung aus fruchtiger Grütze und leckerem Topping bereits fertig im 160 g-Doppelkammerbecher enthalten. Fans von Grießpudding kommen mit dem **Löffelglück Grieß Pudding mit Erdbeer-Himbeer Grütze** im 180 g-Doppelkammerbecher auf ihre Kosten. Das Löffelglück Fruchtgrütze-Sortiment besteht somit ab Oktober 2025 aus folgenden Produkten:

- Rote Grütze (neue Rezeptur, 400 g)
- Erdbeer-Himbeer Grütze (400 g)
- Apfel-Mango-Orange Grütze (400 g)
- Rote Grütze mit Bourbon Vanille-Soße (neue Rezeptur, 160 g)
- Grießpudding mit Roter Grütze (neue Rezeptur, 180 g)
- NEU: Heidelbeer-Holunder Grütze (400 g)
- NEU: Erdbeer-Himbeer Grütze mit Vanille-Creme (160 g)
- NEU: Grieß Pudding mit Erdbeer-Himbeer Grütze (180 g)

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für die Dr. Oetker Löffelglück Heidelbeer-Holunder Grütze sowie alle weiteren Löffelglück Fruchtgrützen im 400 g-Becher beträgt ab Oktober 2,99 €. Die UVP der Löffelglück Erdbeer-Himbeer Grütze (160 g) beträgt 1,39 €, ab Oktober gilt dies ebenso für die Rote Grütze im 160 g-Becher. Die UVP des Löffelglück Grieß Puddings mit Erdbeer-Himbeer Grütze (180 g) liegt bei 1,29 €. Eine Verkaufseinheit an den Handel enthält jeweils sechs Becher.



„Schweren Herzens müssen wir uns vorerst von unseren beliebten Kirsch Grütze Produkten verabschieden. Wir hoffen, allen Fruchtgrütze-Fans mit den drei Neuheiten abwechslungsreiche Alternativen mit kreativen Geschmackskombinationen zu bieten.“

Jana Cramer, Brand Managerin Frischedesserts

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 **Dr. Oetker | Nachhaltig handeln**

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), September 2025. Abbildung zeigt einen Serviervorschlag.
Nutzung: Abdruck bis März 2026 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

Julian Loges

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Dessert

P: 0521 – 155 2611

M: julian.loges@oetker.com

LinkedIn 

Matthias Hanigk

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Pizza

P: 0521 – 155 2998

M: matthias.hanigk@oetker.com

LinkedIn 