

## Presseinformation

### Alle an einem Tisch – Veganuary 2026 bei Dr. Oetker

**Bielefeld, 18. Dezember 2025** – Im Januar 2026 lädt Dr. Oetker erneut an den großen Veganuary-Tisch ein. Bereits zum sechsten Mal beteiligt sich das Unternehmen an der globalen Initiative, die jedes Jahr Millionen Menschen motiviert, sich einen Monat lang pflanzlich zu ernähren, zuletzt über 25,8 Millionen weltweit. Seit 2021 unterstützt Dr. Oetker die Idee und bietet neben veganen Pizzen, Kuchen und Desserts auch eine stetig wachsende Auswahl an rein pflanzlichen Rezepten und Tipps für beliebte Klassiker, die sich vegan zubereiten lassen.



#### “Auf keinen Fall vegan – oder doch?!”

Mit einer internationalen Social-Media-Kampagne zeigt Dr. Oetker im Januar 2026 augenzwinkernd, wie überraschend lecker vegane Küche ist. Unter dem Motto “Auf keinen Fall vegan – oder doch?!” präsentiert das Unternehmen fünf neue Rezepte rund um bewährte Dr. Oetker Produkte – von winterlichen Zimtschnecken über saftigen Apfel Käsekuchen bis hin zu kreativen Pizza-Varianten – und holt damit wirklich alle an einen gemeinsamen Tisch. Weitere Inspirationen gibt es auf [www.oetker.de](http://www.oetker.de) und unseren deutschen Social-Media-Kanälen.

- **Vegane Apfel-Zimtschnecken**
- **Veganer Apfel Käsekuchen**
- **Vegane Pizza Margherita mit Pilzen**



- **Vegane Schoko Cupcakes**
- **Veganer Mandelkuchen**

### **Alle Mitarbeitenden an einem Tisch**

Auch intern setzt Dr. Oetker mit der Teilnahme an der beliebten Veganuary Workplace Challenge wieder ein Zeichen. In Bielefeld, Brackwede und Oerlinghausen gibt es dazu im Januar wieder täglich ein veganes Gericht plus Dessert in den Betriebsrestaurants – ein beliebtes Highlight für Mitarbeitende. Ergänzt wird das Angebot durch lokale Events, einen internationalen Workshop und ein Quiz rund um vegane Ernährung.

### **Je mehr (vegane) Möglichkeiten, desto besser**

Dr. Oetker möchte Genuss für alle bieten – und unterstützt Verbraucher\*innen mit veganen Produkten, Rezepten und Zubereitungsideen auf ihrem Weg zu mehr Klima- und Tierschutz. Viele Produkte tragen bereits das europäische V-Label und sind sofort als vegan erkennbar. Die stetig wachsende Auswahl an pflanzlichen Rezepten auf der Website unterstreicht den Beitrag zur eigenen Sustainability Charter: innovative, genussvolle und verantwortungsbewusste Lebensmittel anzubieten und das Klima zu schützen.

Diese und weitere Rezepte zu anderen Anlässen und Themen finden Sie in unserem [Dr. Oetker Rezept-Download-Portal](#). Hier haben Sie die komfortable Möglichkeit, Rezept- und Bilddaten Ihrer Wahl (Hoch-/Querformat, Bildvarianten, Step-Fotos) direkt abzurufen und zu speichern.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (Exklusive Nutzungsrechte)

Nutzung: Frei zur Veröffentlichung bis zu zwölf Monate nach Erhalt zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Keine Weitergabe an Dritte. Nur gut sichtbar im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Veröffentlichung honorarfrei, Belegexemplar/Onlinelink erbeten. Über eine Verlinkung auf unsere Homepage [www.oetker.de](http://www.oetker.de) oder das jeweilige Rezept würden wir uns sehr freuen.

### **Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:**

#### **Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG**

Katharina Ahnepohl  
Communication Business Partner & Media  
Spokesperson Sustainability  
Lutterstr. 14  
33617 Bielefeld  
Telefon: 0521 155 2407  
E-Mail: [katharina.ahnepohl@oetker.com](mailto:katharina.ahnepohl@oetker.com)  
[www.oetker.com](http://www.oetker.com)