

Es wird sauer und exotisch!



Bielefeld, Januar 2026 – Vier kreative Neuheiten erweitern das Götterspeise Sortiment von Dr. Oetker. Die beiden Special Editions Götterspeise „sauer“ *Blauer Zauber* mit Erdbeer-Geschmack und Götterspeise „sauer“ *Grüner Zauber* mit Apfel-Geschmack bringen sowohl mit ihrem außergewöhnlichen Geschmack als auch auffälligen Farben einen Hauch von Magie auf den Löffel. Hinzu kommen mit Yuzu-Mango- und Drachenfrucht-Geschmack zwei neue Sorten des Jahres, die für exotisch-fruchtigen Geschmack sorgen. Alle vier Neuheiten sind ab März 2026 im Kühlregal zu finden.

Herrlich saurer Wackelspaß

Mit der Special Edition Götterspeise „sauer“ bedient Dr. Oetker den Trend von sauren Produkten, den man in verschiedensten Produktkategorien im Lebensmitteleinzelhandel beobachten kann, und bietet damit ein spritziges, fruchtiges und zugleich herrlich saures Geschmackserlebnis in zwei kreativen Sorten. In hellen, leuchtenden Farben und mit einem aufmerksamkeitsstarken Verpackungs-Design ziehen die magischen Sorten **Blauer Zauber** mit Erdbeer-Geschmack und **Grüner Zauber** mit Apfel-Geschmack alle Blicke auf sich und bringen eine kreative Innovation ins Kühlregal. Mit der Kombination aus auffälligen Farben und ausgefallenem Geschmack sorgt diese Special Edition somit für ein besonderes Verzehrerlebnis.

Exotisch und aromatisch

Genauso fruchtig im Geschmack, jedoch in den ausgefalleneren Geschmacksvarianten **Yuzu-Mango-** und **Drachenfrucht-Geschmack** bringen die beiden neuen **Sorten des Jahres** den Geschmack echter Trend-Früchte ins Götterspeise-Kühlregal. Beide Sorten sind dank ihrer bunten Farben echte Hingucker und sorgen mit ihrem fruchtig-erfrischenden Geschmack auf jedem Löffel für exotische Sommer-Sehnsucht. Die Sorten des Jahres wurden dem Geschmack der Früchte aromatisch nachempfunden. Die Yuzu-Frucht aus Ostasien findet besonders in der japanischen Küche schon länger Verwendung und überzeugt mit ihrem aromatischen, leicht bitteren und süß-säuerlichen Geschmack, der einer Mischung aus Zitrone, Mandarine und Grapefruit nahekommt. Die Drachenfrucht ist im Vergleich dazu etwas milder, leicht süß und erfrischend. Sie stammt von verschiedenen Kakteenarten vor allem aus Mittel- und Südamerika. Das Konzept „Sorte des Jahres“ ist bereits aus anderen Dr. Oetker Sortimenten bekannt wie beliebt und wird nun erstmals auch bei der Götterspeise angewandt.



Die folgenden vier limitierten Sorten erweitern das Götterspeise-Sortiment ab März 2026:

- Special Edition: Götterspeise „sauer“ *Blauer Zauber* mit Erdbeer-Geschmack
- Special Edition: Götterspeise „sauer“ *Grüner Zauber* mit Apfel-Geschmack
- Unsere Sorte des Jahres: Götterspeise Yuzu-Mango-Geschmack
- Unsere Sorte des Jahres: Götterspeise Drachenfrucht-Geschmack

Die unverbindliche Preisempfehlung für die Dr. Oetker Special Edition Götterspeise „sauer“ und die Dr. Oetker Götterspeise „Sorten des Jahres“ (je 150 g) beträgt jeweils 0,59 €.



„Die Götterspeise-Neuheiten greifen aktuelle Food-Trends auf vielfältige Weise auf und werden für abwechslungsreiche Überraschungen im Kühlregal sorgen. Damit ist für jeden Geschmack etwas dabei!“

Marius Metting, Junior Brand Manager Frischedessert

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: **Nachhaltigkeit bei Dr. Oetker**

Weiteres Bildmaterial finden Sie [hier](#) zum Download.

Portraitfotos von Zitatiebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Januar 2026. Abbildung zeigt einen Serviervorschlag.

Nutzung: Abdruck bis Dezember 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

Linked The LinkedIn logo icon, a blue square with a white 'in' inside.

Hannah Strüver

Executive Manager and Media Spokesperson
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

Linked The LinkedIn logo icon, a blue square with a white 'in' inside.