

Neuer Fruchtgenuss mit weniger Zucker¹



Bielefeld, März 2026 – Für Konfitüren mit weniger Zucker¹ und mehr Frucht: Dr. Oetker bringt mit dem neuen 4:1 Gelierzucker eine moderne Alternative zu klassischen Gelierzucker-Produkten auf den Markt. Damit können Einkoch-Fans besonders fruchtige Konfitüre mit deutlich reduziertem Zuckeranteil im Vergleich zu einer 1:1 Variante selbst herstellen. Der 4:1 Gelierzucker ermöglicht die Zubereitung von bis zu zehn Gläsern Konfitüre pro Packung und kann je nach Fruchtmenge individuell portioniert werden. Er eignet sich sowohl für frühsommerliche Früchte wie Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Blaubeeren als auch für spätsommerliche Obstsorten wie Brombeeren, Äpfel, Birnen und Pflaumen.

Zur Obstsaison 2026 sorgt der **Gelierzucker 4:1** von Dr. Oetker für neue Impulse im Einkoch-Sortiment. Er ist ideal für alle, die Marmelade und Konfitüre gerne selbst zubereiten und bewusst weniger Zucker verwenden möchten. Die Rezeptur ermöglicht einen besonders hohen Fruchtanteil der Konfitüren von 80 %, sodass diese 50 % weniger Zucker im Vergleich zur klassischen 1:1 Variante enthalten. Ganz ohne Süßungsmittel, überzeugt das Produkt mit einem intensiven Fruchtgeschmack – ideal für alle, die bewusst genießen möchten. Zum Markteintritt präsentiert Dr. Oetker drei inspirierende Rezeptideen: Die Blutorangen-Mango-Konfitüre und die Himbeer-Bananen-Konfitüre vereinen frische und exotische Fruchtnoten zu einem besonderen Geschmackserlebnis, während die Erdbeerkonfitüre kalorienarm den beliebten Klassiker

neu interpretiert. So steht der 4:1 Gelierzucker für bewusste Ernährung, einfache Anwendung und vollen Fruchtgenuss auf einfache Art und Weise.

Bewusster Genuss – der Treiber für das Produkt

Ausgewogene Ernährung ist heute für viele Menschen ein wichtiges Thema – besonders in Bezug auf den Zuckerkonsum. Der Wunsch nach zuckerreduzierten Alternativen wächst stetig, ohne dass der Geschmack zu kurz kommen darf. Mit dem 4:1 Gelierzucker bietet Dr. Oetker eine einzigartige Kombination aus hohem Fruchtanteil, reduziertem Zucker¹ und Verzicht auf Süßungsmittel. Mit dem Nutri-Score C gibt das Produkt eine transparente Orientierung und erleichtert Verbraucherinnen und Verbrauchern die bewusste Wahl im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung. Damit positioniert sich Dr. Oetker als Vorreiter in einem wachsenden Markt, der sich an den Bedürfnissen moderner Konsumentinnen und Konsumenten orientiert. Die Markteinführung wird ab Frühjahr 2026 durch gezielte Maßnahmen am Point of Sale sowie PR- und Digital-Maßnahmen begleitet, um den Start des Neuprodukts in die Einkoch-Saison optimal zu unterstützen.

Die unverbindliche Preisempfehlung für eine Packung Gelierzucker 4:1 (500 g) liegt bei 2,69 Euro. Eine Verkaufseinheit an den Handel enthält 21 Packungen.



„Mit dem Dr. Oetker 4:1 Gelierzucker bieten wir eine zeitgemäße Lösung für alle, die bewusst genießen möchten: Konfitüren mit weniger Zucker, mehr Frucht und vollem Geschmack – ganz ohne Kompromisse.“

Annika Bredemeier, Brand Managerin Einkochen

Produkteigenschaften:



¹ Im Vergleich zu einer 1:1 Konfitüre.

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 finden Sie [hier zum Download](#).

Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis Dezember 2027 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 

Hannah Strüver

Executive Manager and Media Spokesperson Brand
and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

LinkedIn 