

## Erfrischend einfacher Genuss mit Fruchtkaltschale



Bielefeld, April 2026 – Der Klassiker im Dr. Oetker Dessertsortiment sorgt insbesondere in den Sommermonaten für erfrischend fruchtigen Genuss. Die beiden Sorten Fruchtkaltschale Erdbeer und Fruchtkaltschale Himbeer-Johannisbeer sind innerhalb kürzester Zeit zubereitet und eignen sich durch die Rezeptideen auf der Packungsrückseite perfekt für abwechslungsreiche Abkühlung an heißen Tagen. Seit kurzem kommt die Dr. Oetker Fruchtkaltschale im optimierten, modernen Verpackungsdesign daher.

Mit den zwei bewährten Sorten der **Fruchtkaltschale** im neuen Look lädt **Dr. Oetker** auch diesen Sommer wieder zu fruchtigen Genuss-Momenten in der warmen Jahreszeit ein. Das offizielle V-Label auf der Verpackung lässt nun auf den ersten Blick erkennen, dass die Fruchtkaltschale vegan ist; auch der Verzicht auf künstliche Farbstoffe wird prominent ausgelobt. Moderne Rezeptideen auf der Rückseite der Verpackung sind mit einem QR-Code nur einen Scan entfernt und bieten vielfältige Verwendungsanlässe für das traditionsreiche Produkt. So können Kaltschale-Fans sich auch mit einem Wassereis erfrischen oder ein schnelles Skyr-Dessert zaubern. Auf der Dr. Oetker Website finden sich zudem viele weitere kreative Rezepte, wie eine Buttermilchkaltschale.

### Bekannte Sortenauswahl, einfache Zubereitung

Die Fruchtkaltschale **Himbeer-Johannisbeere** enthält feine Himbeerstückchen und überzeugt mit einer geschmacklichen Balance aus süßer Himbeere und der leicht herben Note schwarzer Johannisbeeren. Die Sorte **Erdbeere** mit feinen Erdbeerstückchen ist besonders für Fans der roten Frucht geeignet. Gewohnt einfach und schnell gelingt die Zubereitung der Fruchtkaltschale: Das Pulver mit 30 Gramm Zucker in einer Rührschüssel mischen, danach 500 ml kaltes Wasser hinzugeben und verrühren. Anschließend die Kaltschale bis zum Genuss kaltstellen.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für eine Packung der Dr. Oetker Kaltschale beträgt 1,49 €. Die Fruchtkaltschale ist auch bequem im [Dr. Oetker Online-Shop](#) erhältlich.



„Die Fruchtkaltschale ist seit Jahrzehnten ein Hit für den Sommer: schnell zubereitet, herrlich erfrischend und lecker fruchtig. Mit dem neuen Packungsdesign geben wir einem traditionsreichen Produkt neuen Schwung.“

Veronika Stojic, Brand Managerin Dessertpulver

### Produkteigenschaften:



VEGAN



OHNE ZUGESetzte  
FARBSTOFFE

---

### 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 Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

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

Nutzung: Abdruck bis September 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](mailto: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](mailto:hannah.struever@oetker.com)

**LinkedIn**