

Ein Tütchen Vanille, bitte!



Bielefeld, März 2025 – Vanille-Liebhaberinnen- und Liebhaber aufgepasst: Mit der Natürlich genießen Gourmet Vanille gemahlen bekommt das Vanille-Sortiment von Dr. Oetker ab dem 1. Mai 2025 Zuwachs. Die Vanille ist fein gemahlen in einem Tütchen verpackt und kann so individuell dosiert werden. Vielseitig einsetzbar ist das Neuprodukt perfekt für alle, die gerne backen, verfeinern und genießen.

Ab Mai 2025 macht die Dr. Oetker Natürlich genießen Gourmet Vanille gemahlen die Verwendung echter Vanille so einfach wie noch nie. Für das handliche 5-g-Tütchen werden Vanilleschoten fein gemahlen und können so mühelos in Teige, Cremes oder Desserts eingerührt werden. Die Menge der gemahlene Vanille ist ganz nach Geschmack und Bedarf dosierbar. Durch die geringe Verarbeitung des Produkts bleibt das volle und natürliche Aroma der Vanille erhalten, sodass ihr intensiver Geschmack bei jeder Verwendung zur Geltung kommt. Die Natürlich genießen Gourmet Vanille gemahlen ist vielseitig einsetzbar und bietet eine ideale Grundlage für kreative und köstliche Rezepte mit Vanille.

Die Natürlich genießen Range von Dr. Oetker

Die Gourmet Vanille gemahlen erweitert das Natürlich genießen Backzutaten-Sortiment von Dr. Oetker und bringt noch mehr natürlichen Genuss in die Küche. Ganz ohne Zusatzstoffe sorgt das Neuprodukt für intensiven Vanillegeschmack, der in jeder Kreation den perfekten Akzent setzt. Neben Weinstein-Backpulver, Bourbon-Vanillezucker, Zitronen- und Orangenextrakt, ist die Gourmet Vanille gemahlen das fünfte Produkt der Natürlich genießen Range von Dr. Oetker. Die Produkte sind für all diejenigen gedacht, die auch beim Backen auf einen bewussten Ernährungsstil setzen möchten. Nicht natürliche Aromastoffe kommen dabei nicht zum Einsatz.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für eine Packung Dr. Oetker Natürlich genießen Gourmet Vanille gemahlen beträgt 2,99 €. Das neue Produkt ist ab Mai 2025 auch bequem im Dr. Oetker Online-Shop unter www.oetker-shop.de erhältlich.

Dr. Oetker Backstudie: Experimentierfreude beim Backen

Rund 68 % der Deutschen backen mindestens einmal im Jahr Kuchen, Torten, Kekse und Co. Das belegt die aktuelle Dr. Oetker Backstudie. Dabei lieben es 38 % der Befragten, mit Rezepten oder Zutaten zu experimentieren¹. Die perfekte Grundlage, um die neue Natürlich genießen Gourmet Vanille gemahlen in die eigenen Kreationen zu integrieren. Ob im Geburtstagskuchen, in den Weihnachtsplätzchen oder zu Ostern, die beliebte Geschmacksrichtung Vanille passt in jedes Gebäck².



„Die Natürlich genießen Gourmet Vanille gemahlen macht das Hinzufügen von echter Vanille zu Kuchen oder Desserts nun noch leichter! Sie lässt sich individuell dosieren und ist die perfekte Wahl für alle, die ihre Backkreationen ganz einfach mit dem Geschmack natürlicher Vanille verfeinern möchten.“

Theresa Köhnhorn, Brand Managerin Marketing Backzutaten

Produkteigenschaften:



VEGAN



OHNE
GESCHMACKS
VERSTÄRKER



OHNE
KONSERVIERUNGS-
STOFFE



OHNE ZUGESetzte
FARBSTOFFE

¹Quelle: YouGov Deutschland GmbH im Auftrag von Dr. Oetker, 2024; Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2027 Personen zwischen dem 07. und 09.08.2024 teilnahmen. Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die deutsche Bevölkerung ab 18 Jahren.

²Quelle: NIQ Discover; LEH+DM; FY 2024; Umsatz je Cluster; Umsatzanteil (%) Vanilleprodukte innerhalb Aromatisieren und Verfeinern

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/sustainability>

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 2025. Abbildung zeigt einen Serviervorschlag.

Nutzung: Abdruck bis Oktober 2025 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

Jana Nörenberg
Communication Business Partner and
Media Spokesperson Cake

P: 0521 – 155 4216
M: jana.noerenberg@oetker.com

LinkedIn 

Josephine Risse
Communication Coordinator
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3010
M: josephine.risse@oetker.com

LinkedIn 