Verbraucherzentrale
Hamburg

Kandidat 2: Käse-Streusel Backmischung von Dr. Oetker



- Die *Backmischung Käse-Streusel* der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG enthält nur noch 370 Gramm statt 730 Gramm. Bei meist leicht reduziertem Preis bedeutet das eine versteckte Preiserhöhung von knapp 90 Prozent.
- Inhaltsstoffe und Rezeptur von altem und neuem Produkt sind nahezu identisch; lediglich die Mengen der zusätzlich benötigten Zutaten ändern sich, weil die Inhaltsmenge schrumpft.
- Dr. Oetker verkauft die Backmischung unter dem Motto „Klassiker neu interpretiert“ als „Neuprodukt“.

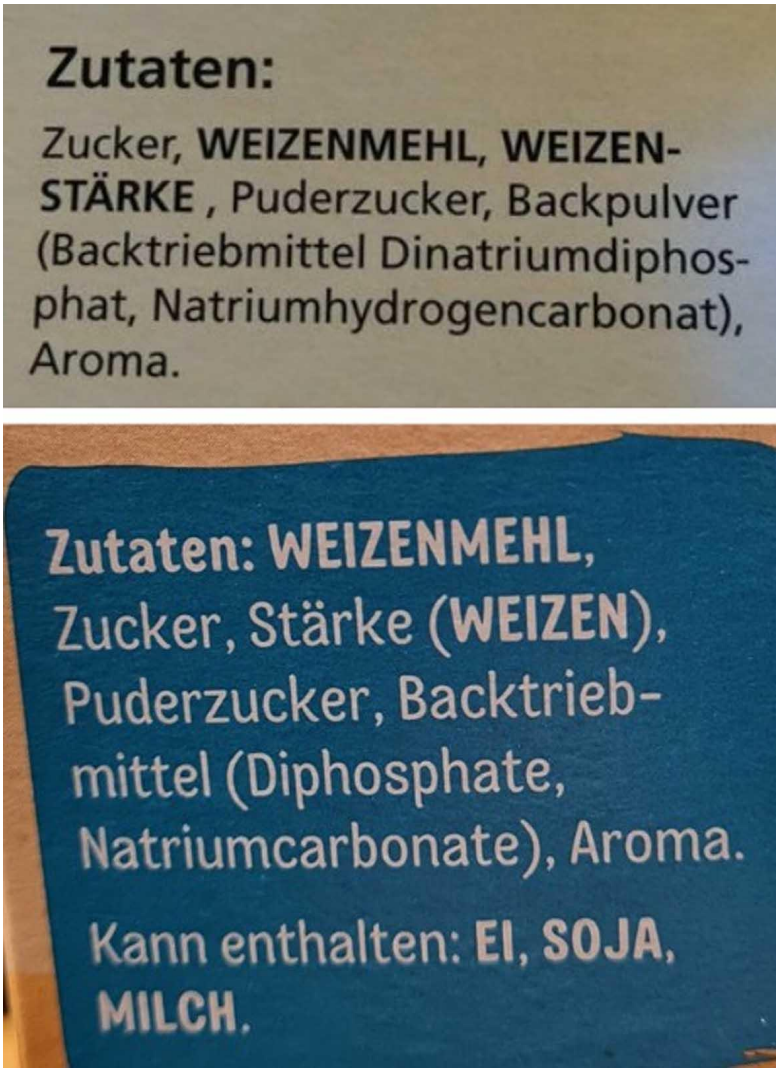
Preiserhöhung mit „neuem Produkt“

Die *Backmischung Käse-Streusel* der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG wurde im Jahr 2025 deutlich verkleinert. Statt 730 Gramm enthält die Packung nun nur noch 370 Gramm. Gleichzeitig wurde der Preis lediglich geringfügig von 3,99 auf 3,79 Euro gesenkt.

Bei meist leicht reduziertem Preis bedeutet das eine versteckte Preiserhöhung von knapp 90 Prozent. Unterm Strich zahlen Verbraucherinnen und Verbraucher also fast das Doppelte pro Kilo Backmischung.



© Open Food Facts, links und Verbraucherzentrale Hamburg



Oben die Zutatenliste des alten Produkts, unten die der neuen Backmischung

© Open Food Facts, oben und Verbraucherzentrale Hamburg

Dr. Oetker versucht Shrinkflation zu vertuschen

Dr. Oetker verkauft die neue Packung unter dem Slogan „Klassiker neu interpretiert“ und stellt sie als neues Produkt dar. Ein genauer Blick zeigt jedoch: An der Rezeptur hat sich nahezu nichts geändert.

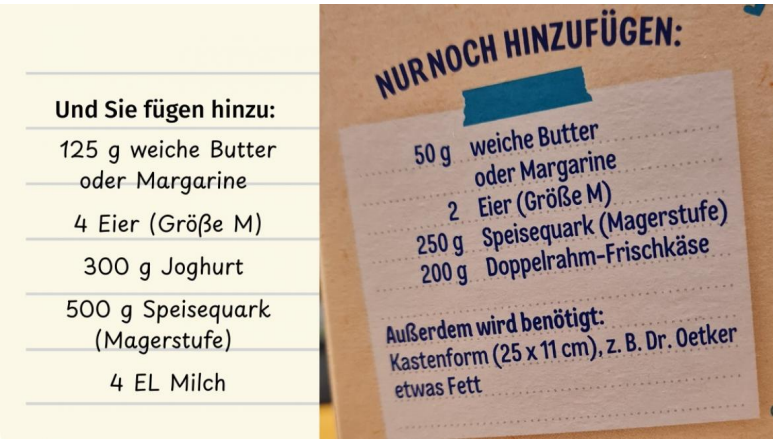
Die Zutatenlisten der alten und der neuen Backmischung sind praktisch identisch. Es handelt sich weiterhin um eine aromatisierte Mehl-Zucker-Mischung mit Backtriebmittel – nun allerdings zu einem deutlich höheren Kilopreis.

Shrinkflation statt Produktinnovation

Auch bei der Zubereitung zeigt sich, dass es sich nicht um ein neues Produkt handelt, sondern lediglich um eine verkleinerte Version:

- 2 statt 4 Eier
- 250 statt 500 Gramm Quark
- 50 statt 125 Gramm Butter
- Doppelrahm-Frischkäse statt Joghurt und Milch (einziger inhaltlicher Unterschied)

Die Backanleitung wurde an die halbierte Menge angepasst. Inhaltlich bleibt das Produkt gleich – es wird nur deutlich kleiner.



Links die als Dummy dargestellte Backanleitung des alten Produkts, rechts die der neuen Backmischung

© Verbraucherzentrale Hamburg

Vertuschung statt Transparenz

Noch Anfang 2025 ging Dr. Oetker offener mit Shrinkflation um. Bei anderen Produkten wie Schoko-Müsli oder Puddingpulver wurde der Hinweis „Weniger Inhalt. Unveränderte Qualität.“ gut zu sehen auf der Verpackung abgedruckt.

Bei der *Backmischung Käse-Streusel* fehlt ein solcher Hinweis. Stattdessen wird das Produkt als „neu“ vermarktet – obwohl sich an der Rezeptur praktisch nichts geändert hat. Entsprechend ist die Stellungnahme des Konzerns formuliert:

- Vollständige Stellungnahme der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG zur Backmischung Käse-Streusel Kuchen vom 16. September 2025

Für uns ist klar: Gleiche Rezeptur, halber Inhalt, fast doppelter Preis – ein Paradebeispiel für Shrinkflation – auch wenn das Unternehmen Dr. Oetker alles daran setzt, die Backmischung als neues Produkt zu verkaufen und die versteckte Preiserhöhung zu vertuschen.

»MOGELPACKUNG DES JAHRES« WÄHLEN

Immer wieder melden sich Menschen bei uns, weil sie sich über Mogelpackungen ärgern. Wir informieren regelmäßig über die Übeltäter, nennen Ross und Reiter.

Jetzt können Sie mitentscheiden, wer unseren Negativpreis »Mogelpackung des Jahres 2025« am allermeisten verdient hat. Zur Abstimmung

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/mogelpackungen/mogelpackung-des-jahres/kandidat-2-kaese-streusel-backmischung-von-dr-oetker