



## PRESSEINFORMATION

### Vegan ins Frühjahr mit Dawn Foods

#### Gut gerüstet für gute Vorsätze

**Darmstadt, 11.11.2021 – Der Vegan-Trend ist ungebrochen, besonders zum Jahresstart und im Frühjahr steigen viele Menschen auf diese Ernährungsform um. Der richtige Zeitpunkt für Bäckereien, Gastronomie und Catering-Anbieter, ihr Angebot zu überprüfen und falls nötig anzupassen. Mit dem unlängst erweiterten veganen Sortiment von Dawn Foods für vegane Kuchen, Muffins, Cookies & Co. geht das ganz einfach und vor allem lecker. Und: Es gibt nicht nur die Vegan-Garantie, sondern auch die Geling-Garantie.**

#### Der Jahresstart wird immer veganer

Der „Veganuary“ findet von Jahr zu Jahr mehr Anhänger. Die internationale Aktion ermutigt Menschen dazu, im Januar eine vegane Ernährungsweise auszuprobieren. Seit dem Start 2014 hat sich die Teilnehmerzahl fast jedes Jahr verdoppelt und lag 2021 bei über einer halben Million Menschen weltweit, die sich offiziell registriert haben. Eine Umfrage unter den Teilnehmenden zeigt: Fast drei Viertel ernähren sich vor der Aktion noch nicht vegan, 40 Prozent planen aber hinterher, dies weiterhin zu tun. Von den Übrigen möchten wiederum drei Viertel den Konsum tierischer Produkte einschränken.<sup>1</sup> Diese Entwicklung zeigt sich auch im aktuellen Ernährungsreport des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Demnach hat sich in Deutschland der Anteil der Vegetarier und Veganer im Vergleich zum Vorjahr jeweils verdoppelt. Aber auch Flexitarier greifen öfters zu pflanzlichen Alternativen, laut dem Report bereits rund 30 Prozent.<sup>2</sup>

#### Wachstumschancen für Bäcker

Lebensmittelhersteller reagieren, der Markt mit veganen Produkten boomt. Eine besondere Herausforderung: Kuchen und süßes Kleingebäck, denn auf Ei und Sahne lässt sich nicht ohne Weiteres verzichten. Das merken auch Hobbybäckerinnen und Hobbybäcker zu Hause – eine große Chance für die Profis! Gelingsichere und vor allem leckere Lösungen für Bäckereien sowie den ganzen Food-Service-Bereich bietet das Sortiment an vegan zertifizierten und vegan geeigneten Produkten von Dawn Foods – ob mit Backmischen zur eigenen Herstellung veganer Gebäcke oder bereits fertigen Leckereien zum Auftauen. Zusätzlich zu den bereits 2019 und 2020 gelaunchten veganen Backmischen und TK-Produkten kamen dieses Jahr gelatinefreie Fonds sowie eine Aufschlagcreme auf Pflanzenfettbasis hinzu – die ideale Ergänzung für noch mehr Möglichkeiten und

---

<sup>1</sup> <https://vegconomist.de/gesellschaft/veganuary-2021-die-offiziellen-umfrageergebnisse-sind-veroeffentlicht/>

<sup>2</sup> Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2021): Deutschland, wie es isst – Der BMEL-Ernährungsreport 2021



## PRESSEINFORMATION

vielfältige Gebäckkreationen. Die Aufschlagcreme, eine pulverförmige und kostengünstigere Alternative zu Sahne oder Pflanzencremes im Tetra Pak, sorgt in Kombination mit den gelatinefreien Fonds für perfekte vegetarische oder vegane Auflagen von Kuchenschnitten o. ä. Anwendungen.

„Corona hat vielen Bäckereien und gerade dem Snack- und Café-Geschäft einen Dämpfer verpasst, das hat natürlich auch den Schwung aus der Absatzentwicklung von veganen Produkten genommen“, so Victoria Marquardt, Produktmanagerin bei Dawn Foods. „Das Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung hat aber durch die Pandemie nicht nachgelassen, das Gegenteil ist der Fall. Und das schlägt sich nun nach den Öffnungen auch im Konsumverhalten nieder. Gerade im Frühjahr ist eine steigende Nachfrage nach veganen Produkten zu erwarten. Wer diese bedient, gewinnt nicht nur Kunden, sondern profiliert sich auch durch einen modernen, nachhaltigen Auftritt und hat so die Chance, sich abzuheben und Kunden langfristig zu binden.“

### **Das große „Vrühlingserwachen“**

Um der „veganen Jahreszeit“ Rechnung zu tragen, wird bei Dawn Foods das neue Jahr mit einer „Vrühlings-Probier-Aktion“ eingeläutet. Ob Cookie, Brownie, Muffin, Donut oder eine Vielzahl an Kuchenvariationen mit extra-cremiger und luftig-lockerer Auflage – dass das alles auch vegan und genauso lecker geht, zeigt das Sortiment von Dawn Foods. Saisonal abgestimmte vegane Rezepte wie Orangen-Maracuja-Schnitte, Mango-Kokos-Kuchen oder Johannisbeer-Zitronen-Muffin wecken die Neugier und die Lust aufs Ausprobieren.

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [dawn-foods@kommunikationpur.com](mailto:dawn-foods@kommunikationpur.com)



## PRESSEINFORMATION

### Übersicht veganes Sortiment Dawn Foods (plus viele weitere für vegane Zubereitungen geeignete Artikel)

#### Backmixe, vegan zertifiziert (10-kg-Sack)

- Creme Cake Mix Plain Vegan
- Creme Cake Mix Chocolate Vegan
- Cookie Mix Plain Vegan
- Cookie Mix Chocolate Vegan
- Brownie Mix Vegan
- Donut Mix Vegan
- Muffin Mix Plain Vegan
- Muffin Mix Chocolate Vegan

#### TK-Produkte, vegan zertifiziert (einzeln verpackt)

- Chocolate Chunk Cookie
- Double Chocolate Cookie
- Chocolate Brownie
- Lemon and Poppy Seed Muffin
- Mixed Berry Muffin
- Double Chocolate Muffin

#### Gelatinefreie Fonds, vegan geeignet (2 x 2,5 kg)

- Fond Gelatinefrei Süß
- Fond Gelatinefrei Schoko
- Fond Gelatinefrei Frucht

#### NEU: Aufschlagcreme auf Pflanzenfettbasis, vegan geeignet (2 x 2,5 kg)

- neutral

---

### Rezepte

#### MUFFIN MIX PLAIN

1000 g Dawn Muffin Mix Plain  
Vegan 2.43730.119  
300 g Speiseöl  
500 g Wasser

Alle Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit 1 Minute und dann 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren. Bei Bedarf noch 150 g Nüsse, Trockenfrüchte oder vegane Schokolade dazugeben. 35 - 40 Minuten bei 195 °C backen.

#### MUFFIN MIX CHOC

1000 g Dawn Muffin Mix Chocolate  
Vegan 2.43729.119  
300 g Speiseöl  
500 g Wasser

Alle Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit 1 Minute und dann 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren. Bei Bedarf noch 150 g Nüsse, Trockenfrüchte oder vegane Schokolade dazugeben. 35 - 40 Minuten bei 195 °C backen.

---

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com



## PRESSEINFORMATION

---

### ORANGE-MARACUJA-SCHNITTE

Für 1 Schnittenblech (60 x 20 cm):

1300 g Creme Cake-Masse, Schoko, vegan (s.u.)  
500 g Dawn Delifruit Daily Orange 8.00321.333  
1300 g Mango-Crème (s.u.)  
500 g Dawn Delifruit Classic Maracuja (glatt) 8.00699.333

Für die Mango-Creme:

180 g Dawn Fond Gelatinefrei Frucht 2.04086.097  
830 g Wasser  
85 g Dawn Compound Mango 2.02050.320  
220 g Dawn Aufschlagcreme auf Pflanzenfettbasis 2.04113.097

Für die Creme Cake-Masse, Schoko, vegan:

770 g Dawn Creme Cake-Mix Chocolate Vegan (UTZ) 2.43721.014  
150 g Speiseöl  
380 g Wasser

Für die Herstellung der Creme Cake-Masse, Schoko, vegan alle Zutaten 1 Minute langsam und 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.

Für die Herstellung der Mango-Creme alle Zutaten bei schneller Geschwindigkeit 4 - 5 Minuten aufschlagen.

Die Creme Cake-Masse, Schoko, vegan in ein gefettetes Schnittenblech einfüllen, Dawn Delifruit Daily Orange diagonal aufspritzen und 25 - 30 Minuten bei 180 °C backen.

Mango-Creme blechhoch einfüllen und glatt abziehen. Mindestens 5 - 6 Stunden gekühlt anziehen lassen und kurz anfrosten. Dawn Delifruit Classic Maracuja dünn auftragen.

---

## PRESSEINFORMATION

---

### **CARRARA-SCHNITTE**

#### Für 1 Schnittenblech (60 x 20 cm):

650 g Creme Cake-Masse, vegan (s.u.)  
650 g Creme Cake-Masse, Schoko, vegan (s.u.)  
700 g Vanille-Crème (s.u.)  
750 g Schoko-Crème (s.u.)  
150 g Dawn Decorgel Weiß 8.00917.304  
50 g Dawn Decorgel Karamell 8.00400.300

#### Für die Creme Cake-Masse, vegan:

390 g Dawn Creme Cake-Mix Plain Vegan  
2.43722.014  
80 g Speiseöl  
200 g Wasser

#### Für die Creme Cake-Masse, Schoko, vegan:

390 g Dawn Creme Cake-Mix Chocolate Vegan  
(UTZ) 2.43721.014  
80 g Speiseöl  
200 g Wasser

#### Für die Vanille-Creme:

100 g Dawn Fond Gelatinefrei Süß 2.04087.097  
10 g Dawn Vani-Star 2.01363.521  
500 g Wasser  
130 g Dawn Aufschlagcreme auf  
Pflanzenfettbasis 2.04113.097

#### Für die Schoko-Creme:

125 g Dawn Fond Gelatinefrei Schoko  
2.04088.097  
525 g Wasser  
130 g Dawn Aufschlagcreme auf  
Pflanzenfettbasis 2.04113.097

Für die Herstellung der Creme Cake-Masse, vegan alle Zutaten 1 Minute langsam und 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.

Für die Herstellung der Creme Cake-Masse, Schoko, vegan alle Zutaten 1 Minute langsam und 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.

Für die Herstellung der Vanille-Creme alle Zutaten bei schneller Geschwindigkeit 4 - 5 Minuten aufschlagen.

Für die Herstellung der Schoko-Creme alle Zutaten bei schneller Geschwindigkeit 4 - 5 Minuten aufschlagen.

Beide Creme Cake-Massen, vegan nacheinander in ein gefettetes Schnittenblech einfüllen, etwas marmorieren und 25 - 30 Minuten bei 180 °C backen.

Vanille-Creme und Schoko-Creme marmorieren, in die ausgekühlte Schnitte blechhoch einfüllen und glatt abziehen. Mindestens 5 - 6 Stunden gekühlt anziehen lassen und kurz anfrosten. Dawn Decorgel Weiß mit Dawn Decorgel Karamell marmoriert aufstreichen und glatt abziehen.

## PRESSEINFORMATION

### Bildmaterial



**Bildunterschrift:** Vegane Muffins – mit dem Muffin Mix Plain oder Muffin Mix Choc von Dawn Foods ganz einfach!

**Dateiname:** Pressefoto\_Dawn\_Foods\_Haselnuss-Muffin\_vegan.jpg (1,1 MB)

**Quellenangabe Foto:** © Dawn Foods

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zur Marke, den Produkten und dem Unternehmen Dawn Foods zu verwenden.



**Bildunterschrift:** Mit der neuen Aufschlagcreme von Dawn sind stabile vegane Kuchenauflagen kein Problem!

**Dateiname:** Pressefoto\_Dawn\_Foods\_Orange-Maracuja-Sahneschnitte\_gelatinefrei.jpg (1,3 MB)

**Quellenangabe Foto:** © Dawn Foods

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zur Marke, den Produkten und dem Unternehmen Dawn Foods zu verwenden.



**Bildunterschrift:** Mit den gelatinefreien Fonds in Kombination mit der neuen Aufschlagcreme von Dawn Foods gelingen auch anspruchsvolle vegane Gebäcke wie diese Carrara-Schnitte garantiert.

**Dateiname:** Pressefoto\_Dawn\_Foods\_Carrara-Schnitte\_gelatinefrei.jpg (1,2 MB)

**Quellenangabe Foto:** © Dawn Foods

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zur Marke, den Produkten und dem Unternehmen Dawn Foods zu verwenden.



## PRESSEINFORMATION

### **Über Dawn Foods:**

*Der Backwarenhersteller und Zutatenlieferant Dawn Foods inspiriert seit über 100 Jahren Bäckereien jeden Tag zu neuen Erfolgen. Seinen Kunden stellt das Unternehmen nicht nur hochwertige und gelingsichere Produkte zur Verfügung, sondern auch aktuelle Branchen-Insights, zukunftsweisende Innovationen und nicht zuletzt jede Menge Bäckereierfahrung. Mit Pioniergeist und immer wieder neuen kreativen Ideen ist Dawn Foods ein stetiger Impulsgeber für die Wachstumschancen seiner Kunden und ein zuverlässiger Partner an ihrer Seite. In Deutschland sorgt dafür der Standort in Darmstadt mit engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, eigener Verwaltung und Produktentwicklung sowie eigener Produktion vor Ort. Seinen Hauptgeschäftssitz hat das Unternehmen in Michigan, USA; sein Hauptquartier für Europa & Afrika / Asien in Amsterdam, Holland. Zu Dawn Foods Partnern gehören ca. 40.000 handwerkliche und Einzelhandelsbäckereien, führende Gastronomiedienstleister und Hersteller in mehr als 100 Ländern. Das Dawn-Team hat weltweit 4.000 Mitglieder.*

*Weitere Informationen zum Unternehmen, zu seinen Produkten und seiner Firmenkultur finden Sie hier:*

**Webseite:** [www.dawnfoods.com](http://www.dawnfoods.com)  
**Instagram:** [dawnfoodsgermany](https://www.instagram.com/dawnfoodsgermany)  
**Facebook:** [dawnfoodsgermany](https://www.facebook.com/dawnfoodsgermany)  
**LinkedIn:** [dawn-foods-europe-ameap](https://www.linkedin.com/company/dawn-foods-europe-ameap)