

PRESSEINFORMATION

Say Cheese(cake): So wird der Klassiker zum Trendprodukt

Mit Matcha, Yuzu und Ube setzt BAKELS neue Genuss- und Farbimpulse

Berlin, 12.06.2026 – Mit trendigen Soft Creams und Pasten bringt BAKELS aktuelle Asia-Flavours wie Matcha, Yuzu und Ube in moderne Käsekuchen-Kreationen und setzt damit neue Impulse für Bäckereien, Konditoreien und gastronomische Betriebe. Die vielseitigen Lösungen ermöglichen es, den beliebten Klassiker optisch und geschmacklich neu zu interpretieren, neue Zielgruppen anzusprechen und sich mit kreativen Konzepten klar vom Wettbewerb abzuheben.

Käsekuchen zählt zu den beliebtesten Klassikern in Bäckereien, Konditoreien und der Gastronomie. Gleichzeitig steigen die Erwartungen der Konsumenten: Gefragt sind neue Geschmackserlebnisse, überraschende Optiken und moderne Genusskonzepte. Trends aus Asien wie Yuzu, Matcha oder Ube eröffnen dafür spannende Möglichkeiten, vertraute Klassiker zeitgemäß weiterzuentwickeln und emotional aufzuladen. „Ob als auffälliger Hingucker in der Theke, als saisonales Limited Special oder als Social-Media-taugliches Dessertangebot: Moderne Käsekuchen-Kreationen verbinden Bekanntes mit international inspirierten Aromen und Farben. Gerade die Kombination aus vertrauter Cremigkeit und außergewöhnlichen Geschmacksprofilen sorgt für Aufmerksamkeit und spricht insbesondere trendaffine, jüngere Konsumenten an“, erläutert Kai Rohde, Geschäftsführer der Bakels Deutschland GmbH.

BAKELS Soft Creams für moderne Füllungen und Dekore

Für kreative Käsekuchen-Interpretationen eignen sich insbesondere die gebrauchsfertigen Soft Creams von BAKELS in den Sorten Yuzu und Matcha. Die cremigen Füllungen sind gefrier- und taustabil sowie einfach zu verarbeiten. Dank ihrer einspritzbaren Konsistenz lassen sie sich vielseitig einsetzen, etwa als Füllung, Topping oder dekoratives Finish.

Pasten von BAKELS für intensive Farben und vielfältige Anwendungen

Ergänzend ermöglichen die Matcha- und „Ube-style“-Pasten von BAKELS vielseitige Anwendungen in Eis, Cremes, Sahne oder Dessertkomponenten. Sie eignen sich ideal zum Aromatisieren und Einfärben und lassen sich besonders gut vermischen oder unterschlagen. Auch im Käsekuchen zeigen die Pasten ihre Stärken: Durch den vergleichsweise hohen Flüssigkeitsanteil bleibt die charakteristische Farbe hier stabiler als in vielen anderen Backwaren.

Trendzutaten mit Wiedererkennungswert

Yuzu überzeugt mit einer frischen, fein-herben Zitrusnote und verleiht Käsekuchen eine moderne Leichtigkeit. Matcha sorgt für den charakteristischen Grüntee-Geschmack und eine intensive

Farbwirkung. Ube setzt mit seinem natürlichen Lilaton optische Akzente für auffällige Theken- und Social-Media-Präsentationen. Kai Rohde fasst zusammen: „Die Kombination aus klassischen Gebäcken und internationalen Einflüssen eröffnet enormes Potenzial für innovative Sortimente. Bäckereien, Konditoreien und gastronomische Betriebe können damit neue Zielgruppen ansprechen, Impulskäufe fördern und ihre Theken optisch wie geschmacklich aufwerten.“

Bildmaterial



Bildunterschrift: Die Matcha- und „Ube-style“-Pasten von BAKELS ermöglichen vielseitige Anwendungen in Eis, Cremes, Sahne oder Desserts wie Cheesecake.
Dateiname: Pressefoto_BAKELS_Matcha_Ube.jpg
Quellenangabe Foto: Bakels Deutschland GmbH
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden.



Bildunterschrift: BAKELS Soft Cream in der Sorte Yuzu für kreative Käsekuchen-Interpretationen.
Dateiname: Pressefoto_BAKELS_Cheesecake_Yuzu_02.jpg
Quellenangabe Foto: Bakels Deutschland GmbH
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden.



Bildunterschrift: BAKELS Soft Cream in der Sorte Yuzu für kreative Käsekuchen-Interpretationen.
Dateiname: Pressefoto_BAKELS_Cheesecake_Yuzu.jpg
Quellenangabe Foto: Bakels Deutschland GmbH
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden.



Bildunterschrift: BAKELS Soft Cream in der Sorte Yuzu für kreative Käsekuchen-Interpretationen.
Dateiname: Pressefoto_BAKELS_Cheesecake_Baiser_Yuzu.jpg
Quellenangabe Foto: Bakels Deutschland GmbH
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden.

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.bakelsdeutschland.de

LinkedIn: www.linkedin.com/company/bakelsdeutschland/

Newsletter: www.bakelsdeutschland.de/newsletter/

BAKELS: der globale Partner für Backzutaten

Als internationale Unternehmensgruppe bietet BAKELS ein breites Sortiment von über 2.000 innovativen Backzutaten und Anwendungslösungen. Mit maßgeschneiderten Zutaten bedient BAKELS die Bereiche Brot, Gebäck, Kuchen und Süßwaren. Darunter befindet sich eine breite Auswahl an Aromen, Farben, Glasuren, Malzen, funktionellen Getreiden, Sauerteigen, Trennmitteln, Frischhaltern sowie Stärken und Fruchtfüllungen. Mit diesen Produkten beliefert die BAKELS Gruppe über



120 Länder auf allen Kontinenten. Seit der Gründung 1904 hat sich BAKELS zu einem globalen Unternehmen entwickelt, mit Hauptsitz im schweizerischen Rothenburg und weltweit 40 Tochtergesellschaften. Der deutsche Standort inklusive Backzentrum befindet sich in Berlin.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Christina Krumpoch, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 46, E-Mail: bakels-deutschland@kommunikationpur.com