



Große Schritte nach erfolgreichem Pilotprojekt

endori verzehnfacht Anbaufläche für eigene Erbsen

Stegaurach, im Oktober 2021

Lebensmittelhersteller endori baut im südlichen Rheinland künftig eigene Erbsen für seine Produktion von pflanzenbasierten Lebensmitteln und Fleischersatzprodukten an. Auf einer Anbaufläche von 500 Hektar wird die hoch proteinhaltige Hülsenfrucht ausgesät und soll 2022 rund 2.000 Tonnen Erbsen liefern. Gemeinsam mit der Buir-Bliesheimer Agrargenossenschaft eG sind die entsprechenden Verträge mit rheinländischen Landwirtinnen und Landwirten geschlossen worden. Dem vorangegangen war im August dieses Jahres ein erfolgreicher Testanbau in der Nähe von Köln, bei dem eigene Erbsen auf 50 Hektar geerntet wurden. Die Erbse bildet bei endori die Basis für die Herstellung von Fleischalternativen wie Burger, Bratwurst, Schnitzel, Pulled Pork, Cevapcici und weiteren Produkten.

Friedrich Büse, Gründer von endori, freut sich über den nächsten großen Schritt, den das Bamberger Unternehmen mit seinem Eigenanbau geht. „Unsere Produkte basieren auf Erbsen, die wir schon immer so regional wie möglich beziehen. Mit dem Erbsenanbau im Rheinland stärken wir jetzt um ein Vielfaches mehr unsere Rohstoffbasis in Deutschland und damit die heimische Landwirtschaft. Gleichzeitig garantieren wir kurze Transportwege und damit einen günstigen ökologischen Footprint. Das ist gut für unser Klima und unsere Kundinnen und Kunden, die von uns als Unternehmen einen verantwortungsvollen Umgang mit allen Ressourcen erwarten“, so Büse. „Es gilt, alle Stufen der Wertschöpfungskette zu berücksichtigen – vom Feld bis zur Verpackung.“

Möglich ist dies unter anderem mit Vertragswirtinnen und -wirten, die sich bereits im Rahmen des Pilotprojekts vom Potenzial der Erbse überzeugen konnten. „Die Erbse erfreut sich nicht nur als regionale Eiweißlieferantin einer stetig wachsenden Nachfrage. Sie fügt sich vor allem hervorragend in unsere Fruchtfolge ein und wirkt sich positiv auf unsere Böden und unser Klima aus“, bestätigt Landwirt Florian Frisch, leitender Angestellter vom Betrieb Mario Köhl im Kreis Düren.

Mehrwert und Potenzial der Erbse

Als effiziente Lieferantin wertvollen pflanzlichen Proteins für Fleischersatz im nicht enden wollenden Veggie-Boom ist die Erbse zudem in dreifacher Hinsicht besonders nachhaltig. Der Anbau heimischer Erbsen mindert den Import bzw. den Anbau von Soja für die Herstellung von Veggie-Produkten. Zudem sind Erbsen stickstofffixierende Eiweißpflanzen, die Stickstoff im Boden anreichern, so zur Bodenverbesserung beitragen und den Einsatz mineralischer Dünger verringern. Dadurch sind Erbsen nicht nur gut für Böden, sondern auch für Grundwasser und Folgekulturen.

Das Projekt des eigenen Erbsenanbaus wurde mit der Unterstützung der endori-Muttergesellschaft Pfeifer & Langen Industrie- und Handels-KG realisiert. Pfeifer & Langen verbindet seit vielen Generationen eine enge Partnerschaft mit Landwirtinnen und Landwirten in vielen Regionen Deutschlands und Europa, die andere landwirtschaftliche Erzeugnisse wie etwa die Zuckerrübe für die Herstellung von Nahrungsmitteln anbauen. „Die Beziehungen zu unseren Landwirtinnen und Landwirten bestehen mitunter schon seit mehreren Generationen. Sie legen auch in diesem Fall den Grundstein für eine nachhaltige Rohstoffversorgung mit Erbsen aus der Region“, bestätigt Frank Schmitz, Leiter SCM-Agrar bei Pfeifer & Langen. Der Erbsenanbau erfolgt über direkte Vertragsanbaubeziehungen zwischen endori, einzelnen Landwirten und der Buir-Bliesheimer Agrargenossenschaft eG.

Über endori

endori (ursprünglich amidori) wurde im April 2015 aus Liebe zu gutem Essen und Hunger auf eine bessere Zukunft für Tiere, Menschen und Umwelt von den Familien Büse und Wedel in Bamberg gegründet. Derzeit arbeiten rund 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Herstellung leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Das Unternehmen stellt aktuell Produkte wie Burger-Pattys, Würstchen, Hack, Kebab u. v. m. her, die als Alternative zu Fleisch in praktisch allen Gerichten gelingsicher eingesetzt werden können. Beim Einsatz der Rohstoffe liegt der Fokus auf Proteinpflanzen, wie etwa in traditioneller Mehrfelderwirtschaft angebauten Erbsen. Das Unternehmen verzichtet bewusst auf den Einsatz von Soja, Palmfett und künstlichen Aromen. Im Gegensatz zu einer Vielzahl an Mitbewerbern ist bei endori zudem in der gesamten Wertschöpfungskette kein fleischverarbeitendes Unternehmen eingebunden – und das vom Feld bis auf die Gabel.

Die „endori veggie“-Produkte sind im deutschen Einzelhandel sowie über den eigenen Onlineshop erhältlich. Zudem werden sie bereits von namhaften Playern aus der Ernährungswirtschaft bezogen und finden sich damit in Gastronomie, Hotellerie, Kliniken, Schulen, Betriebskantinen und vielen anderen professionellen Ernährungsbereichen. Für den Lebensmitteleinzelhandel findet der Vertrieb direkt über Reichold Feinkost GmbH (Feinkost Dittmann) statt. www.endori.de

Die Pfeifer & Langen Industrie- und Handels-KG ist die Inhabergesellschaft einiger führender Unternehmen aus der Nahrungs- und Genussmittelindustrie (Intersnack, Pfeifer & Langen Zucker, Naturkost Übelhör u. a.) und beteiligte sich 2019 mehrheitlich an endori.

Für mehr Informationen kontaktieren Sie:

Ariane Bieg, PR-Beratung
BRAND UPGRADE GmbH
Schulterblatt 58, 20357 Hamburg
Tel.: +49 40 4309368-13
E-Mail: endori@brand-upgrade.de

Pressekontakt im Unternehmen:

Andreas Müller
endori food GmbH & Co. KG
Industriestraße 2, 96135 Stegaurach
Tel.: +49 951 917975-160
E-Mail: pr@endori.de