



Verzehnfachung der eigenen Anbaufläche im Rheinland

Mit endori aufs Feld – die Erbse ist ready to eat

Stegaurach, 12. Juli 2022

Auf insgesamt 500 Hektar im Rheinland hat Lebensmittelhersteller endori eigene Erbsen für die Produktion von pflanzenbasierten Fleisch- und Fischalternativen anbauen lassen. Die Anbaufläche mit der hoch proteinhaltigen Hülsenfrucht liefert rund 2.000 Tonnen regional angebaute Erbsen – am 12. Juli waren sie endlich reif für die Ernte! Mit endori-Gründer Friedrich Büse und anderen Akteur:innen ging es im Rahmen eines Ernte-Events auf ein Erbsenfeld von Landwirt Frank Kemmerling aus Vettweiß. Diese Ernte-Nachlese bot einen spannenden Blick hinter die Kulissen der boomenden pflanzenbasierten Alternativprodukte sowie die Gelegenheit, einen Eindruck von der regionalen Landwirtschaft zu gewinnen.

Mit dem Erbsenanbau auf 500 Hektar verzehnfacht sich die Menge der eigens angebauten Erbsen gegenüber dem Pilotanbau im Vorjahr. Am Rande der Erntefelder fanden sich die vier Akteure des Anbauprojektes zur Ernte-Analyse zusammen: endori-Gründer Friedrich Büse, Erbsenanbauer Frank Kemmerling, Peter-Josef Gormanns, geschäftsführender Vorstand der Buir-Bliesheimer Agrargenossenschaft, sowie Frank Schmitz, Leiter Landwirtschaftliche Wertschöpfungskette bei Pfeifer & Langen.

endori-Gründer Büse ist zufrieden mit der Verzehnfachung der regional geernteten Erbsenmenge gegenüber dem Pilotprojekt 2021: „Damit haben wir in der Branche bundesweit den wohl größten Anteil eigens angebaute Erbsen. Man könnte auch sagen: ‚Wir sind die mit der Erbse‘.“ Und das aus gutem Grund, denn der regionale Anbau der Erbsen verkürzt Transportwege, spart Ressourcen, verringert CO₂-Emissionen und stärkt die heimische Landwirtschaft.

Die Erbse – ein Multitalent in der Ernährung und Landwirtschaft

Die Erbse nimmt in der Herstellung von pflanzenbasierten Fleischalternativen eine bevorzugte Stellung ein. Landwirt Frank Kemmerling aus Vettweiß: „Davon profitiert auch die Natur. Dadurch, dass die Erbse den Stickstoff im Boden bindet und als natürlichen Dünger verwertet, ist sie gut für die landwirtschaftlichen Böden, das Grundwasser und für die Fruchtfolge.“

Transportiert werden die Erbsen nach der Ernte zur nahe gelegenen Geschäftsstelle der Buir-Bliesheimer Agrargenossenschaft in Embken, wo die Hülsenfrüchte nach einer Vorreinigung zur späteren Weiterverarbeitung eingelagert werden. „Wir freuen uns, mit dem Erbsenanbau Seite an Seite mit endori unseren Landwirten eine attraktive Anbaukultur anbieten zu können“, erklärt Peter-Josef Gormanns, geschäftsführender Vorstand der Buir-Bliesheimer Agrargenossenschaft.

Die endori-Muttergesellschaft Pfeifer & Langen Industrie- und Handels-KG verbindet mit Landwirt:innen in vielen Regionen Deutschlands seit mehreren Generationen eine enge

Partnerschaft. Frank Schmitz, Leiter Landwirtschaftliche Wertschöpfungskette bei Pfeifer & Langen, prognostiziert dem Erbsenanbau weiteren Aufwind: „Bereits im nächsten Jahr planen wir die Verdoppelung der Erbsenanbaufläche und sind mehr als zuversichtlich, dass sich in den Folgejahren immer mehr Landwirt:innen für den zusätzlichen Anbau der Erbse entscheiden.“

Über endori

endori wurde im April 2015 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 pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen wie Burger-Pattys, Würstchen, Hack, Kebab u. v. m. her, die als Alternative zu Fleisch und Fisch 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.

Die „endori veggie“-Produkte sind im deutschen und österreichischen 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. Mehr: www.endori.de

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 endori:

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