

Vegan unterwegs im Veganuary

## endori bringt mit der Deutschen Bahn vegane Currywurst auf die Schienen

Stegaurach, 28. Dezember 2022

**Beim Reisen mit der Deutschen Bahn (DB) kommen Veganer:innen und Flexitarier:innen auf ihre Kosten – im Januar 2023 steht die endori veggie bratwurst auf der Speisekarte in der Bordgastronomie der Deutschen Bahn. Pünktlich zum Veganuary, der zu Beginn des Jahres dazu motiviert, auf tierische Produkte zu verzichten, kooperiert der Hersteller von pflanzlichen Fleisch- und Fischalternativen endori mit der klimafreundlichen DB. Gemeinsam bieten beide Partner Reisenden im Bordrestaurant und Bordbistro von ICE und IC die Möglichkeit, sich auch unterwegs vegan und nachhaltig zu ernähren bzw. einen DB-Klassiker als vegane Alternative auszuprobieren. In der Produktion setzt endori auf die vielseitige Erbse, die in traditioneller Mehrfelderwirtschaft in Europa angebaut wird, und hat damit einen nachweislich besseren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck als Hersteller von tierischen Produkten.**

Achtung, Abfahrt – in Richtung Nachhaltigkeit! Im Januar 2023 gibt es die endori veggie bratwurst als lecker zubereitete vegane Currywurst in den Bordrestaurants und Bistros der ICE- und IC/EC-Züge der Deutschen Bahn. Die Kooperation zahlt auf die Nachfrage von veganen Alternativen ein, die insbesondere im Aktionsmonat Veganuary steigt. 2022 feierte der Veganuary den bisher größten Erfolg in Deutschland und die Bilanz der gemeinnützigen Organisation lässt eine steigende Tendenz für die Zukunft erwarten.<sup>1</sup> Laut Studien haben weltweit mehr als 6,5 Millionen Menschen in Deutschland am Veganuary 2022 teilgenommen.<sup>2</sup> Die Nachfrage nach veganen Alternativen wächst nicht nur in Supermärkten oder Restaurants, auch für unterwegs wünschen sich immer mehr Menschen ein vielseitiges fleischloses Angebot. Stefanie Berk, Marketing-Vorständin DB Fernverkehr: „Im Januar verbinden wir klimaschonendes Reisen und nachhaltige Ernährung. Mit unserer Teilnahme am Veganuary laden wir unsere Kund:innen ein, unsere Klassiker in der Bordgastronomie einfach mal in der veganen Variante auszuprobieren.“ Sebastian Freiberg, Director Sales & Trademarketing D/A/CH bei endori: „Die Bahn gehört zu den klimafreundlichsten Verkehrsmitteln und wird von einem Großteil der Deutschen genutzt. Die Kooperation mit der Deutschen Bahn macht es möglich, die Menschen in einer Reisesituation anzusprechen und ihnen leckere vegane Ernährung auch unterwegs zu bieten.“

### Die Erbse zu Gast bei der Deutschen Bahn

Pünktlich zum Veganuary lockt jetzt die klassische, aber rein pflanzliche Currywurst von endori ins Bordrestaurant. Für direkte Aufmerksamkeit sorgt die aus der TV-Werbung bekannte personifizierte Erbse namens Peater, die im Januar als „Gast“ in ausgewählten ICE-Zügen unterwegs sein wird. Zudem unterstützt endori die Kommunikation mit PR, Influencer-Kooperationen sowie kleinen Gewinnspielen und Aktionen auf den eigenen Social-Media-Kanälen. Auch die Deutsche Bahn wirbt auf ihren digitalen Kommunikationskanälen für das neue Angebot auf der Speisekarte.

---

<sup>1</sup> <https://veganuary.com/de/pressemitteilung-veganuary-bilanz-2022/>.

<sup>2</sup> Marktforschungsinstitut Kantar, Onlineumfrage zum Veganuary, 2022.

## **Erfolgreiche Kooperationen über den Veganuary hinaus**

In den vergangenen Monaten hat sich endori verstärkt auf den Foodservice-Bereich fokussiert und erfolgreiche Kooperationen umgesetzt – unter anderem mit der Markengastronomie L'Osteria sowie mit WORLD OF PIZZA, einem Unternehmen der Systemgastronomie. Seit Juni 2022 findet sich eine Auswahl von vegetarischen und innovativen Angeboten im Onlineshop sowie in allen Filialen von WORLD OF PIZZA. endori liefert hierfür pflanzliche Alternativen zu klassischen Fleisch- und Fischbelägen für Pizza, Wrap und Co.

## **Über endori**

endori 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. 140 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten an der Herstellung leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Das Unternehmen stellt 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 veggio“-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. Für den Lebensmitteleinzelhandel findet der Vertrieb direkt über Reichold Feinkost GmbH (Feinkost Dittmann) statt. [www.endori.de](http://www.endori.de)

### **Für mehr Informationen kontaktieren Sie:**

Jara Schönfeldt, PR-Beratung  
BRAND UPGRADE GmbH  
Schulterblatt 58, 20357 Hamburg  
Tel.: +49 40 4309368-22  
E-Mail: [endori@brand-upgrade.de](mailto: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](mailto:pr@endori.de)