



Auszeichnung von PETA Deutschland

„Bester veganer Fisch-Burger“: endori erhält Vegan Food Award 2022

Stegaurach, im Mai 2022

Neu auf dem Markt und schon ein Star: Der veggie burger di mare von endori hat die Jury des Vegan Food Awards 2022 von PETA Deutschland überzeugt und gewinnt in der Kategorie „Bester veganer Fisch-Burger“. Die vegane Burgervariation mit knuspriger Kräuterpanade ist auf Basis von Erbsen und Weizen hergestellt und bringt frischen Wind in die (Fisch-)Küche. Harald Ullmann, Mitgründer und 2. Vorsitzender von PETA Deutschland, sagt dazu: „endori zeigt mit dem veggie burger di mare, dass genussvolle, rein pflanzliche Geschmackscreations möglich sind. Wir hoffen, dass immer mehr Unternehmen der Lebensmittelbranche den zukunftsweisenden Beispielen folgen und ihr Sortiment vegan und nachhaltig ausrichten. PETA gratuliert endori zum Gewinn des Vegan Food Awards 2022 in der Kategorie ‚Bester veganer Fisch-Burger‘!“. Der Vegan Food Award honoriert die wachsende Auswahl innovativer pflanzlicher Produkte im Lebensmittelhandel und wird in diesem Jahr zum vierten Mal verliehen.

Friedrich Büse, Gründer von endori, ist begeistert von der Auszeichnung: „Unsere Fischalternativen auf Basis von Erbsen, endori veggie di mare, sind nicht nur lecker und ähneln im Geschmack frappierend echtem Fisch, sondern sie ermöglichen auch jedem, ein wachsendes Problem globaler Ernährung zu minimieren. Die Überfischung der Meere und die damit einhergehenden ökologischen Konsequenzen sind nicht mehr wegzureden. Pflanzliche Fischalternativen sind ein Teil der Lösung. Umso mehr freuen wir uns, den diesjährigen Vegan Food Award für einen Artikel aus unserer jüngsten Produktkategorie zu erhalten.“

Erst im Januar 2022 wurden die veganen Fischalternativen eingeführt, darunter der veggie burger di mare. Der pflanzliche und sojafreie Burger ist reich an Proteinen und überzeugt auch als Omega-3-Quelle. Nachhaltig ist zudem die trennbare Verpackung: Die Wellpappe besteht zu 100 Prozent aus recyceltem Papier, womit endori einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz leistet. Am besten schmeckt der veggie burger di mare übrigens als Burgervariation im luftigen Brötchen, als Frikadelle auf dem Teller mit frischer Gemüsebeilage, oder als Highlight zum maritimen Salat. Darüber hinaus bietet endori pflanzliche Fleischalternativen wie Burger-Pattys, Würstchen oder Hack auf Erbsenbasis.

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. 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. 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 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

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

Pressekontakt im Unternehmen:

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