



# endori

## Kurze Wege, großer Impact



### Kurze Wege, großer Impact

### endori erweitert auf regionalen Weizen aus deutschem Vertragsanbau

Stegaurach, im November 2024

**Seit Oktober 2024 ergänzt endori, Hersteller pflanzlicher Fleischalternativen, den regionalen Erbsenanbau durch Weizen aus deutschem Vertragsanbau. Der Weizen stammt von heimischen Feldern und wird in zwei lokalen Mühlen verarbeitet – ganz im Sinne der Philosophie „from field to fork“. Mit dieser Entscheidung baut endori seine Vorreiterrolle in der regionalen und nachhaltigen Lebensmittelproduktion weiter aus, indem das Unternehmen durch kürzere Transportwege CO<sub>2</sub>-Emissionen reduziert und die heimische Landwirtschaft stärkt.**

Mit der vollständigen Umstellung auf Weizen aus deutschem Vertragsanbau baut endori sein Bestreben nach einer möglichst regionalen Wertschöpfungskette aus. Das dient einerseits den hohen Nachhaltigkeitszielen des Unternehmens und erfüllt andererseits immer wichtigere Verbrauchererwartungen: Studien zeigen, dass Regionalität für Verbraucher:innen zunehmend ein entscheidendes Kaufkriterium ist. Die Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler stellt in ihrem *FOODREPORT 2025* fest, dass Konsument:innen verstärkt Produkte bevorzugen, deren Herkunft transparent und regional verankert ist. Lokale Produkte gewinnen an Bedeutung, da sie als qualitativ hochwertig und umweltfreundlich gelten. Verbraucher:innen fordern vermehrt Informationen über Herkunft, Produktionsmethoden und ökologische Auswirkungen ihrer Lebensmittel, was Unternehmen zu größerer Transparenz und Offenlegung ihrer Lieferketten verpflichtet. endori greift diesen Trend nicht nur einfach auf, sondern arbeitet bereits seit der Gründung 2015 getreu der Maxime „Vom Feld bis auf die Gabel – immer so regional wie möglich“ und erreicht damit durch die regionale Rohstoffbeschaffung eine signifikante Reduktion des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks seiner Produkte. „Nachhaltigkeit bedeutet für uns, in jeder Phase der Produktion Verantwortung zu übernehmen“, betont Dr. Axel de With, Geschäftsführer von endori. „Transparente Lieferketten und kurze Transportwege sind für uns wesentliche Faktoren, um eine nachhaltige Lebensmittelproduktion zu gewährleisten.“

### Vertragsanbau als strategischer Ansatz für eine nachhaltige Rohstoffversorgung

Vertragsanbau ist das Rückgrat der nachhaltigen Rohstoffversorgung von endori und fördert umweltschonende Anbaupraktiken. Die Partnerschaft mit Kröner-Stärke, einem Spezialisten für Stärke- und Getreideverarbeitung, sorgt für Planungssicherheit und stabile regionale Wertschöpfungsketten. Der Weizen wird ausschließlich in lokalen Mühlen verarbeitet, was sowohl die Qualität des Rohstoffs als auch die Verlässlichkeit der Lieferkette sichert. „Das Modell des direkten und indirekten Vertragsanbaus ermöglicht es uns, nachhaltig produzierte Rohstoffe zu beziehen und die wirtschaftliche Stabilität unserer Partnerbetriebe zu fördern“, erklärt Dr. de With. endori ist Teil der Pfeifer & Langen Industrie- und Handels-KG, die auf eine langjährige vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Landwirt:innen in Deutschland und Europa zurückblickt.

## **Bekenntnis zur heimischen Landwirtschaft: Ausbau der regionalen Rohstoffkreisläufe**

Die Umstellung auf Weizen aus deutschem Vertragsanbau ist ein weiterer Schritt in der Strategie von endori, die heimische Landwirtschaft zu unterstützen und regionale Rohstoffkreisläufe zu stärken. Schon der eigene Erbsenanbau hat gezeigt, wie erfolgreich regionale Kooperationen bei der Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel sein können. Mit der Ausweitung dieser Praxis auf Weizen unterstreicht endori seine Vorreiterrolle in der pflanzenbasierten Ernährung und setzt ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit und regionale Verantwortung. „Unser Weg in eine nachhaltigere Zukunft führt über die konsequente Einbindung regionaler Rohstoffe und die Zusammenarbeit mit Landwirtinnen und Landwirten in Deutschland“, erklärt Dr. de With.

## **Optimale Proteinbalance: die Synergie von Erbsen- und Weizenprotein**

Die Rohstoffstrategie von endori setzt auf die optimale Kombination von Erbsen- und Weizenproteinen, um pflanzliche Produkte von höchster Qualität anbieten zu können. Diese Kombination verleiht den Produkten nicht nur eine fleischähnliche Textur, sondern sie verbessert auch die Bissfestigkeit und Saftigkeit und schafft so ein authentisches Genusserlebnis. Durch die ausgewogene Proteinzusammensetzung bieten die pflanzlichen endori-Produkte eine attraktive, schmackhafte und vollwertige Alternative für eine abwechslungsreiche und nachhaltige Ernährung.

## **Über Kröner-Stärke**

Die Kröner-Stärke GmbH mit Sitz in Ibbenbüren ist ein Traditionsunternehmen, das sich auf die Herstellung von natürlichen Weizenprodukten wie Weizenstärke und Weizenkleber spezialisiert hat und großen Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität legt – langjährige europäische Lieferstrukturen sind die Grundlage für Sicherheit und Zuverlässigkeit. Das Unternehmen produziert natürliche und hochwertige Qualitätsprodukte aus nachwachsenden Rohstoffen für Industrie, Handwerk und Handel. Kröner-Stärke beliefert verschiedene Branchen wie die Lebensmittel-, Backwaren- und Pharmaindustrie und legt großen Wert auf Nachhaltigkeit und höchste Qualitätsstandards. [www.kroener-staerke.de](http://www.kroener-staerke.de)

## **Über endori**

endori wurde im April 2015 in Bamberg gegründet. Heute arbeiten rund 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Entwicklung und Produktion leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Getreu dem Motto „mach’s easy. mach’s endori.“ stellt das Unternehmen pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen wie Burger-Patties, Würstchen, Hack sowie Kebab her, die für unkomplizierten, pflanzlichen Genuss stehen und sich in praktisch allen Gerichten einfach und gelingsicher einsetzen lassen. Der Fokus bei den Rohstoffen liegt auf Proteinpflanzen wie Erbsen, die vorwiegend in Europa und insbesondere in Deutschland angebaut werden.

Die endori-Produkte sind im deutschen Einzelhandel erhältlich. Zudem sind sie in der Gastronomie, Hotellerie, Kliniken, Schulen, Betriebskantinen und vielen anderen professionellen Ernährungsbereichen vertreten. Der Vertrieb für den Lebensmitteleinzelhandel erfolgt direkt über endori. [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)