



kein haken für die meere: veganer thuna von endori



endori

Der GANZ große Fang für veganen Fischgenuss

Meeresküche neu interpretiert – mit dem veganen thuna von endori

Stegaurach, im November 2023

Frischer Fang für die Zukunft der pflanzenbasierten Ernährung! endori, Hersteller von veganen Fleisch- und Fischalternativen, launcht das Neuprodukt veganer thuna – die innovative und nachhaltige Alternative zum Thunfisch. Das Produkt ist ab sofort im Handel erhältlich und verspricht Verbraucher:innen – ob vegan, vegetarisch oder flexitarisch – eine genussvolle und ethisch überzeugende Option für ihre Lieblings-Thunfischgerichte.

Durch die Einführung des veganen Thunfisches zielt endori darauf ab, das Fischsegment zu erweitern und gleichzeitig ein Zeichen zum Schutz unserer Meere zu setzen. Obwohl Fisch generell nach wie vor einen festen Platz im Konsumverhalten der Verbraucher:innen innehat – 2022 lag er bei rund 13,6 Kilogramm –, lässt sich ein rückläufiger Pro-Kopf-Verzehr von konventionellem Fisch beobachten. Verglichen mit dem Durchschnitt der vorangegangenen fünf Jahre ist der Verzehr um 4,4 Prozent gesunken.¹ Gleichzeitig bezeugt die steigende Nachfrage nach Fischalternativen den klaren Wachstumskurs des Marktes für Fischersatzprodukte, der allein im letzten Jahr um 17,2 Prozent gestiegen ist.²

Fisch wird aufgrund seines reichen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren und Jod als äußerst gesund betrachtet. Matthias Stienken, Geschäftsführer von endori, unterstreicht die Herausforderung, die Vorteile des Originals nachzuempfinden: „Dafür haben wir intensiv an der Rezeptur gearbeitet.“ Das Ergebnis zeigt sich in einem authentischen Geschmackserlebnis und einer hervorragenden Textur. „Unser veganer thuna sieht nicht nur wie der beliebte Thunfisch aus der Dose aus, er schmeckt auch verblüffend ähnlich – wie das Original aus dem Meer.“ Die Thunfischalternative ist mit natürlichen Aromen hergestellt, reich an pflanzlichen Proteinen und durch die Zugabe von Rapsöl eine echte Omega-3-Quelle. Das macht ihn zu einer wertvollen Bereicherung für eine ausgewogene und noch dazu leckere Ernährung. In Sachen Nachhaltigkeit setzt endori so weit wie möglich auf Regionalität, produziert alle Produkte in Deutschland und verzichtet konsequent auf Soja, Palmfett und künstliche Aromen.

Ein Genuss, der Wellen schlägt

Die vegane Fischalternative erfüllt die Nachfrage der Verbraucher:innen nach leckeren und nachhaltigen Convenience-Produkten. Ob auf Pizza, in Bowls, als Pasta-Sauce oder direkt aus dem Glas – die kulinarischen



¹ <https://www.bmel-statistik.de/ernaehrung-fischerei/versorgungsbilanzen/fisch>.

² Nielsen, LEH + DM, MAT Juni 2023 vs. 2021 [01.08.2023].

Möglichkeiten sind endlos! In neuem Produktdesign steht der vegane thuna ab sofort im Supermarktregal bereit. Das Glas enthält 165 Gramm und ist zum UVP für 3,79 Euro national bei EDEKA, tegut und Kaufland sowie in einigen Regionen der REWE erhältlich.

Vielfältig im Geschmack, simpel in der Zubereitung und sehr zu empfehlen: **veganes thuna-Sandwich mit Senfsoße.**



Zubereitung: 15 Minuten

Zutaten: 2 Gläser endori veganer thuna, 1 Salatgurke, 1 Bund Petersilie, 2 Romanasalatherzen, 6 Scheiben Toastbrot, 3 EL mittelscharfer Senf, 1 EL süßer Senf, 2 EL vegane Crème fraîche, 1 EL weißer Balsamico, 1 TL Agavendicksaft, Salz und Pfeffer

So gelingt das Rezept:

1. endori veganen thuna in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Die Gurke waschen, in dünne Scheiben schneiden und leicht salzen, damit sie Wasser verliert. Die Salatherzen zupfen, waschen und trocken schleudern.
3. Für die Senfsoße scharfen und mittelscharfen Senf, Crème fraîche, Balsamico und Agavendicksaft miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Toastbrot für ca. 3 Minuten goldbraun tosten.
5. Das Toastbrot mit der Senfsoße bestreichen, dann mit Salat, Gurke und veganem thuna belegen und mit gehackter Petersilie bestreuen.
6. Guten Appetit!

Weitere Rezepte gibt es auf [endori.de/rezepte](https://www.endori.de/rezepte)

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 Erbsen, die in Europa und vorwiegend in Deutschland angebaut werden. 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. Für den Lebensmitteleinzelhandel findet der Vertrieb direkt über endori 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