



**So grün wurde Weihnachten noch nie gefeiert!**

## **Grünes Weihnachtsmenü: unser Geschenk für Tiere und Umwelt**

Stegaurach, im September 2021

**Weihnachtsgans, Raclette, Filet Wellington, Kartoffelsalat mit Würstchen: Wie schön wäre es, in diesem Jahr einfach mal bewusst darauf zu verzichten?! Machen wir es uns 2021 doch mal leicht. Mit dem grünen Weihnachtsmenü von endori: unserem Geschenk für Tiere und Umwelt – und für alle, die an den Festtagen nicht nur lecker, sondern auch nachhaltig kochen wollen und keine Lust auf (übermäßigen) Fleischkonsum haben.**

Die Wahrscheinlichkeit dafür, dass an der Weihnachtstafel eine Person die Weihnachtsgans lieber ausschlägt, ist in diesem Jahr besonders groß. Statistisch kann jede bzw. jeder zehnte Deutsche auf einen fetten Weihnachtsbraten gut verzichten, so das Ergebnis einer jährlich stattfindenden Forsa-Umfrage im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).<sup>1</sup> Danach hat sich der Anteil der vegetarisch lebenden Personen allein im letzten Jahr verdoppelt: von 5 auf 10 Prozent. Knapp 30 Prozent der Befragten setzen „öfter mal“ auf pflanzliche Alternativen. Und bei 17 Prozent der 14- bis 29-Jährigen stehen pflanzliche Pendant zu tierischen Produkten sogar täglich auf dem Plan.

### **Praktisch, gelingsicher und natürlich: die grünen Weihnachtsmenüs von endori**

Tierwohl und Umweltaspekte lassen gerade Jüngere den eigenen Fleischkonsum überdenken – nicht nur zu Weihnachten. Es spricht aber weit mehr dafür, die obligatorische Weihnachtsgans in diesem Jahr am Leben zu lassen. Beispielsweise sind pflanzliche Fleischalternativen wie die von endori wesentlich bekömmlicher und schneller in der Zubereitung als ein aufwendiger Weihnachtsbraten.

Für Abwechslung auf der Tafel sorgen die leckeren endori veggie-Festmahlgerichte – von Raclette über Geschnetzeltes bis hin zum traditionellen Nussbraten wird das Weihnachtsmenü damit definitiv grün. Hauptbestandteil der Produkte sind in traditioneller Mehrfelderwirtschaft angebaute Erbsen. Deren pflanzliche Proteine sind nicht nur besonders leicht verträglich, sondern auch gut für die Umwelt. Alle vegetarischen und veganen endori-Produkte werden umweltschonend in Bamberg hergestellt und haben somit einen günstigen ökologischen Fußabdruck. Zudem sind sie frei von Soja, Palmfett, künstlichen Aromen und chemischen Zusatzstoffen und haben dank des physikalischen Herstellungsverfahrens eine herausragende faserige Bissfestigkeit.

<sup>1</sup> Ernährungsreport des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), 2021

## Special Tipp: Weihnachts-Wintergrillen mit Biss

Gerade bei Burgern ist der Biss in die Pattys für Mundgefühl und Geschmack entscheidend. Daher kommt hier unser Special-Tipp für alle, die es Weihnachten 2021 ganz anders machen möchten: Wie wäre es in diesem Jahr denn mit einem Weihnachtsgrillen am ersten oder zweiten Weihnachtsfeiertag? Die Weihnachtsburger von endori sind für das etwas andere Familien-Happening die ideale Grundzutat. Und auch veggie Bratwürste, Cevapcici und Co. von endori machen die Festtage zu Grillfesttagen. Nebenbei lassen sich in großer Runde draußen auch gekonnt die Abstandsregeln einhalten.

### Greek Style Burger mit endori veggie burger (4 Personen)

**Zubereitung: 15 Min.**

**Zutaten:** 2 Packungen endori veggie burger, 4 Burger-Brötchen, ½ Gurke, 2 Tomaten, 1 rote Zwiebel, 60 g Kalamata-Oliven, 120 g veganer Feta, 100 g veganer Joghurt, 1 Knoblauchzehe, Rucola, Salz & Pfeffer



**So gelingt das Rezept:** Rucola waschen, putzen und trocken schleudern. Zwiebel schälen, Gurke und Tomaten waschen und alles in Scheiben schneiden oder hobeln. Knoblauch schälen und in den Joghurt pressen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Burger-Brötchen aufschneiden und die Schnittflächen kross anrösten. Die endori veggie burger in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Die untere Brötchenhälfte mit dem Rucola belegen, die entsteinten Oliven darauf verteilen und den heißen endori veggie burger darauf setzen. Einen guten Klecks Knoblauchjoghurt auf den Burger geben, Tomaten-, Gurken- und Zwiebelscheiben darauf platzieren und den Schafskäse darüber krümeln. Zum Schluss die obere Brötchenhälfte aufsetzen und genießen!

Weitere Rezepte aus der Rubrik „Festmahl“ gibt es in unserem [Weihnachts-Kochbuch](#) und im [Rezeptebereich](#) auf der Website von endori.

## Über endori

endori (ursprünglich amidori) 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 Mitarbeiter:innen an der Herstellung leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Das Unternehmen stellt aktuell pflanzliche Fleischalternativen wie Burger-Pattys, Würstchen, Hack, Kebab u. v. m. her, die als Alternative zu Fleisch 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 veggie Produkte sind im deutschen 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 Reichhold Feinkost GmbH (Feinkost Dittmann) statt. [www.endori.de](http://www.endori.de)

**Für mehr Informationen kontaktieren Sie:**

Mandy Rußmann, 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 - 917975160  
E-Mail: [pr@endori.de](mailto:pr@endori.de)