

## Plant-based Fischgenuss auf der Speisekarte

### Frischster Fang: endori erweitert Portfolio um vegane Fischalternativen

Stegaurach, im Februar 2023

**Fishing for compliments – but make it vegan! endori, Hersteller von pflanzlichen Fleisch- und Fischalternativen, erweitert sein Angebot für den Foodservice um ein veganes Fischsortiment. Der „endori veggie burger di mare“ und die zweifach ausgezeichneten „endori veggie sticks di mare“ auf Basis von Erbsen und Weizen überzeugen innen mit einer fischähnlichen Textur und außen mit einer knusprigen Panade. Beide Produkte ergänzen bereits erfolgreich das Sortiment im Einzelhandel und sind ab sofort auch für die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung verfügbar. Die Fischalternativen sind die vegane Antwort auf den wachsenden Wunsch nach Nachhaltigkeit und bewusster Ernährung – ganz ohne Haken für die Meere.**

Ab März 2023 ergänzt endori das Foodservice-Sortiment um die beiden veganen Fischalternativen „endori veggie burger di mare“ und „endori veggie sticks di mare“. Nicht nur im Lebensmitteleinzelhandel, auch in der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung nimmt der Konsum von veganen Fischstäbchen & Co. immer mehr Fahrt auf, da immer mehr Menschen Plant-based Optionen und alternative Proteinquellen nachfragen. Aktuell punkten besonders Fischalternativen. Die Kategorie verzeichnete im Jahr 2022 mit über 115 Prozent die höchste Wachstumsrate gegenüber dem Vorjahr im Vergleich zu weiteren vegetarischen Alternativprodukten.<sup>1</sup> „Indem wir unser Portfolio erweitern, schaffen wir weitere Verzehranlässe für pflanzliche Alternativen und bereichern die grüne Speisekarte“, erklärt Sebastian Freiberg, Director Sales & Trademarketing D/A/CH bei endori. „Wir wissen, wie wichtig neben dem guten Geschmack eine sehr hohe Produktqualität ist. Auch in Hinblick auf Nachhaltigkeit und Umwelt können wir gegenüber unseren Mitbewerbern punkten.“

Die veganen Fischalternativen von endori sind eine innovative und nachhaltige Lösung, die den Foodservice-Bereich um leckere Pflanzenproteine ergänzen. Hergestellt auf Basis von Erbsen und Weizen überzeugen die Fischalternativen neben hohen Nährwerten mit authentischem, leichtem Fischgeschmack sowie einer faserigen, fischähnlichen Textur – und sind außerdem eine wertvolle Quelle von Omega-3-Fettsäuren und reich an pflanzlichen Proteinen. Bei der Herstellung verzichtet endori wie bei allen Produkten auf den Einsatz von Soja, Palmfett und künstlichen Aromen.

#### Auf der Welle der Begeisterung – ohne Haken für die Meere

Ein weiteres Plus, das für die pflanzliche Fischalternative spricht: Die endori Fisch-Sticks sind mehrfach ausgezeichnet! Bei den Good Food Awards 2022 wie auch bei den Plant-Based Taste Awards 2022 haben die „endori veggie sticks di mare“ ihren überragenden Geschmack unter Beweis gestellt.

Die „veggie sticks di mare“ sind ein echter Fingerfood-Klassiker für alle Ernährungsstile und passen perfekt zusammen mit Dips sowie Remoulade,



<sup>1</sup> [https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1301564/umfrage/umsatz-vegetarische-alternativen-nach-art/#:~:text=Fischalternativen%20bildeten%20mit%20einem%20Umsatz,finden%20Sie%20auf%20unserer%20The%20menseite%20\[20.02.2023\].](https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1301564/umfrage/umsatz-vegetarische-alternativen-nach-art/#:~:text=Fischalternativen%20bildeten%20mit%20einem%20Umsatz,finden%20Sie%20auf%20unserer%20The%20menseite%20[20.02.2023].)



Zaziki oder Kräutersoße. Mit Beilagen wie Kartoffelstampf, Blattspinat oder Gurkensalat ist kurzerhand ein klassisches veganes Fischmenü kreiert. Der „endori veggie burger di mare“ ist mit einer knusprigen Kräuterpanade umhüllt und schmeckt als Burger-Variante im Brötchen, als Frikadelle mit Gemüsebeilage oder als Highlight zum maritimen Salat.

### **Strategische Kooperationen im Foodservice-Bereich**

endori und der Lebensmittelgroßhändler Transgourmet kooperieren seit Januar 2023 und beliefern den Außer-Haus-Markt bundesweit mit leckeren pflanzlichen Fleisch- und Fischalternativen. Über Transgourmet kann das gesamte Sortiment von endori, bestehend aus 15 Fisch- und Fleischalternativen, bezogen werden – auch das treibt die vegane Vielfalt im Foodservice-Bereich weiter voran. Weitere Kooperationen wurden unter anderem mit der Markengastronomie L’Osteria sowie mit WORLD OF PIZZA, einem Unternehmen der Systemgastronomie, geschlossen. Auch die Veganuary-Aktion im Januar 2023 mit der veganen Currywurst auf Basis der endori veggie bratwurst in der Bordgastronomie der Deutschen Bahn hat für positive Resonanz bei den Fahrgästen gesorgt.

### **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 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 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)