



## Auszeichnung bei Plant-Based Taste Awards 2022

### Grund zur Freude bei endori: veggie sticks di mare sind „Best plant-based fish/seafood product“

Stegaurach, im Dezember 2022

**Lebensmittelhersteller endori setzte sich bei den Plant-Based Taste Awards 2022 gegen andere globale Unternehmen durch und gewann mit den endori veggie sticks di mare in der Kategorie „Best plant-based fish/seafood product“. Die Plant-Based Taste Awards wurden in 2021 gemeinsam mit der Plant Based World Expo Europe ins Leben gerufen, um die besten pflanzenbasierten Produkte aus aller Welt zu feiern. Die endori veggie sticks di mare werden auf Basis von Erbsen und Weizen hergestellt und überzeugen innen mit einer fischähnlichen Textur und außen mit einer knusprigen Panade.**

endori-Gründer Friedrich Büse nahm den Award bei der Plant Based World Expo Europe im November in London entgegen und ist stolz auf die Auszeichnung, die auch die Reise spiegelt, die das Unternehmen seit Gründung im Jahr 2015 genommen hat: „Wir gehen selbstbewusst in Richtung nachhaltige Zukunft und sind froh, mit unseren Produkten einen wertvollen Beitrag zu leisten. Für eine vegane Ernährungsweise spielen pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen eine wichtige Rolle – und die müssen schmecken. Die Auszeichnung mit dem Plant-Based Taste Award bestätigt uns den guten Geschmack der endori veggie sticks di mare, dem auch alle anderen endori-Produkte in nichts nachstehen.“ Die Awards legen ihren Fokus ausschließlich auf den Geschmack eines Produkts und umfassen zwölf Kategorien, von Fleisch-, Milch- und Meeresfrüchtealternativen bis hin zu pflanzlichen Snacks und Getränken. Neben den Plant-Based Taste Awards haben die endori veggie sticks di mare bereits bei den Good-Food-Awards 2022 von Women’s Health und Men’s Health abgeräumt: Dort konnte das Produkt eine Jury aus Ernährungsredakteur:innen und Ökotropholog:innen überzeugen und die Kategorie „Brain-Food“ für sich entscheiden. Damit sind die pflanzlichen Fisch-Sticks sogar mehrfach ausgezeichnet!

Auch auf anderer Ebene zeigt sich endori nachhaltig: Die Verpackung besteht zu 100 Prozent aus recyceltem Papier. Die rein pflanzlichen Sticks sind sojafrei, dienen als Protein- und Omega-3-Quelle und stehen als Fingerfood-Klassiker für Groß und Klein im Mittelpunkt jedes Büffets! Besonders zu empfehlen sind die Leckerbissen zusammen mit Dips wie Remoulade, Zaziki, Kräutersoße oder natürlich mit Beilagen, wie Kartoffelstampf, Blattspinat oder Gurkensalat. Weitere inspirierende Rezepte finden sich auf der Website [www.endori.de](http://www.endori.de).

## 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)