



endori

## Erbsen-Power stärkt heimische Landwirtschaft

Erbsen-Power stärkt heimische Landwirtschaft

### endori: Deutschlands führender Erbsenanbauer unter den Herstellern für pflanzliche Alternativprodukte

Stegaurach, im August 2024

**endori, Lebensmittelhersteller von pflanzlichen Fleisch- und Fischalternativen, setzt weiterhin mit viel (Pflanzen-)Power auf die heimische Landwirtschaft und den eigenen Anbau von Erbsen. Und das mit Erfolg: Das Unternehmen ist der Alternativenhersteller in Deutschland, der über Vertragslandwirt:innen die größte Menge an Erbsen für die Verarbeitung in eigenen Produkten anbauen lässt! Bei den im Frühjahr ausgesäten Erbsenpflanzen – auf einer Anbaufläche von über 1.200 Hektar im Rheinland – ist die Ernte derzeit in vollem Gange. Die Anbaufläche entspricht in etwa der Größe von 1.400 Fußballfeldern<sup>1</sup> – ein großer Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und Stärkung der lokalen Landwirtschaft.**

Auch insgesamt nimmt die Anbaufläche von Erbsen in Deutschland zu. Mit 117.000 Hektar im Jahr 2023 wuchs die Fläche im Vergleich zum Vorjahr um 10.000 Hektar.<sup>2</sup> Ziel der Ackerbaustrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ist es, den Anteil der Ackerfläche, auf der Hülsenfrüchte angebaut werden, bis 2030 auf 10 Prozent zu erhöhen. Das wiederum zeigt den Stellenwert des Leguminosenanbaus in Zeiten des Klimawandels. Es gilt, Optionen und Wege aufzuzeigen, um einen nachhaltigen Ackerbau möglich zu machen.

endori-Geschäftsführer Dr. Axel de With über den eigenen Vertragsanbau der Erbse: „Neben der heimischen Landwirtschaft stärken wir deutlich unsere Rohstoffbasis in Deutschland und verbessern kontinuierlich unseren ökologischen Fußabdruck. Das ist gut für unser Klima und wichtig für unsere Kundschaft, die von uns als Unternehmen einen verantwortungsvollen Umgang mit allen Ressourcen erwartet.“

Das Unternehmen setzt von Anfang an auf nachhaltige Erbsen, die überwiegend in Deutschland und auch in Europa gedeihen. Ziel sind kurze Transportwege, um möglichst nachhaltig zu produzieren. Aus einem Pilotprojekt mit drei Landwirt:innen und wenigen Hektar Anbaufläche 2020 im Rheinland sind inzwischen mehr als 1.200 Hektar geworden, die von über 100 Landwirt:innen bewirtschaftet werden. Dies stützt die Proteinstrategie der EU, die darauf abzielt, die Abhängigkeit Europas von Proteinimporten zu reduzieren. Der Anbau von Erbsen ist somit nicht nur ein Mehrwert für die heimische Landwirtschaft, sondern hat auch positive Auswirkungen auf Europa und das globale Ökosystem.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Berechnung bei einer Standard-Fußballfeldfläche von etwa 0,714 Hektar.

<sup>2</sup> <https://www.bmel-statistik.de/landwirtschaft/bodennutzung-und-pflanzliche-erzeugung/huelsenfruechte>

<sup>3</sup> [https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2023/751426/EPRS\\_BRI\(2023\)751426\\_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2023/751426/EPRS_BRI(2023)751426_EN.pdf)

Verbraucher:innen in Deutschland setzen zunehmend auf regionale und nachhaltige Lebensmittel.<sup>4</sup> Diese Entwicklung eröffnet nicht nur neue Chancen für Landwirte:innen, sondern trägt auch zur Stärkung der heimischen Landwirtschaft bei. In den fruchtbaren Böden bestimmter Regionen Deutschlands gedeihen Erbsen besonders gut und bieten Landwirt:innen eine vielseitige und umweltfreundliche Anbauoption. Die Erbsenpflanzen spielen eine entscheidende Rolle bei der Stickstofffixierung im Boden, was nicht nur den Boden fruchtbarer macht, sondern auch den Einsatz von Düngemitteln reduziert.

### **Der Grundstein für den Erfolg**

endori gehört zur Gruppe von Unternehmen der Pfeifer & Langen Industrie- und Handels-KG. Unternehmen der Gruppe arbeiten schon lange mit Landwirt:innen in vielen Regionen Deutschlands und Europas zusammen: „Die Beziehungen zu unseren Landwirtinnen und Landwirten bestehen mitunter seit mehreren Generationen. Sie legen auch für endori den Grundstein für eine nachhaltige Rohstoffversorgung mit Erbsen aus der Region“, bestätigt Frank Schmitz, Leiter Supply Chain Management Agrar bei Pfeifer & Langen GmbH & Co. KG. Die Vorteile der regionalen Landwirtschaft sind vielfältig, wie Sören Schilasky, Referent Agrarlogistik und Leguminosen bei Pfeifer & Langen GmbH & Co. KG zusammenfasst: „Der endori-Erbsenanbau lohnt sich für alle: kein Stickstoffdünger, eine positive Humusbilanz, ein kleiner CO<sub>2</sub>-Fußabdruck sowie die wettbewerbsfähige Entlohnung der Landwirtinnen und Landwirte. So geht eine zukunftsfähige und nachhaltige Landwirtschaft.“

### **From field to fork – wörtlich gemeint!**

Der Erbsenanbau erfolgt über direkte Vertragsanbaubeziehungen zwischen endori, einzelnen Landwirt:innen und der Buir-Bliesheimer Agrargenossenschaft eG. „Die Erbse als regionale Eiweißquelle gewinnt kontinuierlich an Beliebtheit“, bestätigt Landwirt Frank Kemmerling aus Vettweiß. „Der Anbau von Erbsen ist nicht nur ökologisch verträglich, sondern bei richtiger Bewirtschaftung auch für uns Landwirte:innen profitabel.“ Vier bis fünf Monate dauert es, bis die Erbsen geerntet werden können. Bodenqualität, Wetter und das Wissen über den Anbau sind laut Kemmerling entscheidende Faktoren für den Ertrag der Ernte. Für die Region westlich von Köln fasst Kemmerling die diesjährige Saison wie folgt zusammen: „Das Wetter im Frühjahr war bei uns nicht einfach, um den idealen Zeitpunkt für die Aussaat zu finden. Aber die Niederschläge nach der Aussaat haben den Pflanzen gut getan, vor allem während der Blütezeit. In vielen Regionen hat die hohe Feuchtigkeit jedoch auch zu Ertragseinbußen geführt“, so Kemmerling weiter. „Leider waren die Erntebedingungen aufgrund des anhaltenden Regens nicht optimal, so dass Verluste durch Lagerung in Kauf genommen werden mussten. Durch die Verträge und die garantierte Abnahmemenge von endori haben wir aber Planungssicherheit.“

Nach der Ernte im Rheinland werden die Erbsen zum landwirtschaftlichen Partner in die nahe gelegene Niederlassung der Buir-Bliesheimer Agrargenossenschaft bei Köln transportiert, wo sie vorgereinigt und eingelagert werden. Von dort geht es weiter zum endori-Partner für die Gewinnung von Erbsenstärke, Erbsenprotein und Erbsenfasern. Nach der Verarbeitung werden die Erbsenprodukte in das endori-Werk in Stegaurach bei Bamberg transportiert, wo die Fleisch- und Fischalternativen produziert werden.

---

<sup>4</sup> [https://www.ey.com/de\\_de/consumer-products-retail/studie-nachhaltigkeit-deutscher-konsument-innen](https://www.ey.com/de_de/consumer-products-retail/studie-nachhaltigkeit-deutscher-konsument-innen).

## **Die Erbse – eine wahre Alleskönnerin**

Die Erbse ist nicht nur ein wichtiger Eiweißlieferant für die pflanzlichen Produkte von endori – sie bietet zahlreiche Vorteile für die Umwelt! So benötigt die Erbse keinen Stickstoffdünger, da sie den Stickstoff mit Hilfe natürlicher „Knöllchenbakterien“ selbst aus der Luft gewinnt. Dadurch trägt sie zur Gesundheit des Grundwassers und der Böden bei und fördert eine nachhaltige Landwirtschaft. Übrigens punktet die Erbse mit einer guten natürlichen Unkrautunterdrückung und ermöglicht, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren und Arbeitsbelastungen im Betrieb zu entzerren – das macht sie zu einer wahren Alleskönnerin!

## **The future is plant-based und die Erbse ist ein Hero**

Bereits heute greift jeder dritte Konsument bewusst zu Fleisch- und Fischalternativen, was einen klaren Trend in Richtung pflanzlicher Ernährung verdeutlicht.<sup>5</sup> Stark nachgefragt werden Alternativen auf Basis von Gemüse, Kräutern und Pilzen – sie sind die treibenden Rohstoffe für das Wachstum der Kategorie. Während der Umsatz von Soja um 13 Prozent gesunken ist, verzeichnete die Kategorie Gemüse/Kräuter/Pilze einen beeindruckenden Anstieg von 36 Prozent.<sup>6</sup> Für zwei Drittel der Käufer:innen stellt die pflanzliche Proteinquelle ein entscheidendes Kaufkriterium dar, wobei die Erbse mit 72 Prozent die höchste Relevanz aufweist!<sup>7</sup>

Für Flexitarier:innen sind Geschmack und Konsistenz nach wie vor die Hauptargumente – und für endori die Hauptkriterien. Zudem ist eine kurze und verständliche Zutatenliste entscheidend. „Wir investieren viele Ressourcen in die Weiterentwicklung unserer Rezepturen“, bestätigt Dr. de With. „Basisrohstoff der endori-Produkte ist die Erbse, die wir für ausgewählte Produkte mit anderen pflanzlichen Proteinen und Weizen kombinieren. Mit diesen Mischungen erzielen wir bei unseren diesjährigen Neueinführungen, darunter das vegane Chicken ready to eat für den Foodservice oder die vegane Bratwurst für den Handel, Top Ergebnisse in Sachen Geschmack und Textur.“

## **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, Kebab sowie Thuna 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. Das Unternehmen verzichtet bewusst auf den Einsatz von Soja und Palmfett.

---

<sup>5</sup> GfK HH-Panel, 17. Juli 2024

<sup>6</sup> GfK HH-Panel Gesamtmarkt, Umsatz Mio. €, Jahr 2022, Prognose auf Basis Erkenntnisse g/d/p-Studie 2022 + aktuelles Einkaufsverhalten Kategorie Shopper.

<sup>7</sup> g/d/p-Shopperstudie, Onlinebefragung n = 1511. Frage: Achten Sie beim Kauf von Fleischersatzprodukten, z. B. Schnitzeln, Nuggets, Würstchen, darauf, aus welchem Grundstoff, z. B. Soja oder Weizen, das Produkt besteht? Frage: Welche Grundstoffe von Fleischersatzprodukten sind für Sie relevant? Basis n = 993.

Die endori-Produkte sind im deutschen und österreichischen 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)