

# endori



## EM-Special: KATZEN TEMPEL x endori



Anstoß für Nachhaltigkeit zur EM 2024

### Vom (Spiel-)Feld auf den Teller – endori und Katzentempel servieren die plant-based BratVurst

Stegaurach, im Mai 2024

Die Fußball Europameisterschaft 2024 steht vor der Tür und endori, Hersteller von veganen Fleisch- und Fischalternativen, geht in die Offensive: Gemeinsam mit der nachhaltigen Franchiserestaurantkette Katzentempel bringt endori die plant-based BratVurst auf die Teller. Das EM-Menü, bestehend aus der veganen Bratwurst von endori, Netzfritten, Coleslaw und leckeren Dips, ist ein kulinarischer Volltreffer. endori sieht die Einführung der EM-BratVurst im Katzentempel – einem Ort des Wohlfühlens und des Tierschutzes – als weiteren Beitrag, um das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung zu stärken und eine grünere Welt zu fördern.

Funfact: Der Fußballer Chris Führich wurde neu in den DFB-Kader für die EM 2024 berufen. Er ist der erste deutsche Nationalspieler, der vegan lebt!



Gemeinsam bringen endori und das Katzentempel-Franchise die exklusive EM-BratVurst auf die Speisekarte – ein veganes Highlight, das Fußballfans und Foodies jubeln lässt. Die Speisekarten in den Katzentempeln bieten ein vollständig veganes Menü, das von Sandwiches über Bowls und Burger bis hin zu ganztägigem Frühstück reicht. Im Zeitraum der Europameisterschaft vom 14. Juni bis 14. Juli 2024 können Gäste das BratVurst-Menü genießen. Serviert wird die BratVurst mit knusprigen Netzfritten, frischem Coleslaw und zwei Dips nach Wahl – Senf, Ketchup oder der eigens kreierten Preiselbeermayonnaise.

„Wir freuen uns, mit endori Partner der EM-Aktion zu sein! Katzentempel ist ein Vorzeigeunternehmen für kreative pflanzliche Gerichte in Wohlfühlatmosphäre und zeigt die spannende Dynamik dieser Branche“, sagt Sebastian Schlömer, Head of Sales Foodservice und Industrie bei endori. „Die Zusammenarbeit ist stark von unseren gemeinsamen Werten für Genuss und Nachhaltigkeit geprägt“, so Christian Kübler, Head of Marketing bei Katzentempel. endori setzt als Hersteller von pflanzlichen Fleischalternativen auf heimische Landwirtschaft und ist Deutschlands größter Erbsenanbauer für plant-based Produkte. Auf über 1.000 Hektar lässt das Unternehmen im Rheinland Erbsen anbauen. Das entspricht einer Fläche von etwa 1.400 Fußballfeldern. So bringt endori die vegane Bratwurst für das EM-Menü bei Katzentempel sprichwörtlich vom Feld bis auf den Teller.

Und noch ein Grund zur Freude: Die endori vegane Bratwurst wurde von Öko-Test mit „gut“ bewertet und erhielt in der sensorischen Bewertung sogar ein „sehr gut“. Das Produkt wird auf Basis von Erbsen und Weizen in Deutschland hergestellt, überzeugt mit dem Nutri-Score A und glänzt als protein- und ballaststoffreiche Quelle.

### **Gewinner der Herzen: BratVurst punktet bereits vor dem Anpfiff**

Der Schwerpunkt der EM-Aktion von Katzentempel liegt auf dem Thema Diversity, um die Vielfalt der Community und Angebote gerade während der Fußballeuropameisterschaft zu feiern. Das begleitende Food-Special mit der veganen Bratwurst von endori unterstreicht den Nachhaltigkeitsaspekt beider Unternehmen.

Das süßeste Highlight der Kooperation: Peater, die personalisierte Erbse von endori, hat die Patenschaft für zwei Tempelkatzen übernommen! Außerdem gibt es zur EM eine besondere Challenge als Charity-Aktion von Katzentempel: Gefragt sind Jonglierkünste mit einem Fußball, die in Social Media gepostet werden sollen. Jede erfolgreiche Jonglieraktion wird mit einer Spende an eine Organisation für Vielfalt und Inklusion unterstützt. Weitere Informationen gibt es unter [www.katzentempel.de/katzentempel-diversity](http://www.katzentempel.de/katzentempel-diversity).

Zum Auftakt der EM-Aktion wird am 14. Juni 2024 in Erlangen ein Presseevent mit Pressevertreter:innen, Franchisepartner:innen, Influencer:innen und natürlich Peater veranstaltet. Vor Ort gibt es Verkostungen des Menüs, Interviewmöglichkeiten und vieles mehr.

### **Über Katzentempel**

Die Franchisezentrale in Unterföhring bei München steuert die deutschlandweiten Geschicke der mittlerweile 16 Katzentempel-Filialen. Die Geschäftsführer Thomas Leidner und Kathrin Karl eröffneten 2013 die erste Filiale in München und bauen das Konzept seitdem kontinuierlich und mit großem Engagement aus. Fast jeden Monat eröffnet ein neuer Katzentempel und die Nachfrage ist ungebrochen hoch. „Das positive Feedback unserer Kundinnen und Kunden sowie unserer Partner bestätigt uns auf unserem Weg“, so Geschäftsführer Thomas Leidner. Unterstützt wird die Expansion der Feel-Good-Food-Restaurantkette von einem deutschlandweiten Team, das den Wow- und Miau-Effekt täglich hautnah erlebt. Mehr unter [www.katzentempel.de](http://www.katzentempel.de).

### **Über endori**

endori wurde im April 2015 von den Familien Büse und Wedel in Bamberg gegründet. Heute arbeiten 140 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, Palmfett und künstlichen Aromen.

Die endori-Produkte sind im deutschen und österreichischen Einzelhandel sowie über den eigenen Onlineshop 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)