

---

## Pressemitteilung

Gießen, Friedberg, Fulda, 22. Januar 2025

### **Weltpremiere in der Mensa**

*Studierendenwerk serviert Brew Bites Hack – Start-Up mit Wurzeln an der JLU und der Hochschule Fulda – mit Food-Upcycling Nebenströme nutzbar machen*

(EMM) Mit nichts weniger als einer Weltpremiere warteten die Mensen des Studierendenwerks in Gießen, Friedberg und Fulda im Rahmen des Veganuary auf. Sie servierten ihren Gästen Biryani mit Brew Bites Hack – einer pflanzlichen nachhaltigen Proteinquelle aus Biertreber. Das Besondere daran: Das Produkt ist noch nicht auf dem Markt – das Studierendenwerk hat die ersten 100 kg exklusiv erhalten. Entwickelt hat das Produkt das Startup Upcircld mit Sitz in Frankfurt am Main. Die drei Köpfe hinter Brew Bites Elvira Bechtold, Monika Černiauskaitė und Wojtek Konieczny sind ehemalige Angehörige der Justus-Liebig-Universität Gießen und der Hochschule Fulda, die beide – neben der Technischen Hochschule Mittelhessen – im Verantwortungsbereich des Studierendenwerks Gießen liegen. Anlässlich der besonderen Aktion hatten das Studierendenwerk Gießen und Upcircld zu einer Pressekonferenz in die Mensa Otto-Behaghel-Straße (Mensa OBS) eingeladen. Vor Ort war auch der Berliner Spitzenkoch Steve Karlsch, der das Rezept entwickelt und das Mensa-Team bei der Zubereitung ge-coacht sowie bei der Ausgabe unterstützt hat.

Gero Lottermann, seit Januar 2025 Geschäftsführer des Studierendenwerks, betonte in seiner Begrüßung, dass die Mensa-Gäste im Vergleich zur Gesamtbevölkerung überproportional häufig fleischfreie Gerichte nachfragen und sich Vielfalt im Angebot wünschen. Dem Studierendenwerk sei Nachhaltigkeit auch und gerade in der Mensa immens wichtig, weshalb das Unternehmen immer an innovativen Angeboten auf dem Markt interessiert sei, die idealerweise auf all diese Ziele einzahlen.

Guido Wolf, Leiter der Hochschulgastronomie des gemeinnützigen Unternehmens, informierte darüber, wie das Brew Bites Hack in die Mensa kam: „Der Gedanke, aus einem Nebenprodukt der Bierherstellung etwas wirklich Leckerer zu machen, ist für mich so etwas wie die hohe Kunst der Nachhaltigkeit. Keine zusätzlichen Agrarflächen für den Anbau, kein zusätzliches Düngen – eine großartige Idee.“ Besonders überzeugt hat ihn die Qualität von Brew Bites: „Zum einen die Optik und die Konsistenz, die an rotes Fleisch erinnern, zum anderen der Geschmack, der in viele gastronomische Richtungen passt – sei es asiatisch, europäisch oder die Levante-Küche.“ Im

---

Gespräch mit Wojtek Konieczny ist dann die Idee entstanden, mit Steve Karlsch Rezepte zu entwickeln, die großküchentauglich sind und gut in den Speiseplan des Studierendenwerks passen. „Wir sind überzeugt davon, dass Studierende bewusst essen wollen und für nachhaltige Alternativen nicht nur offen sind, sondern diese aktiv nachfragen werden. Studierendenwerke waren daher als Partner für uns gesetzt. Ehrensache, dass wir aufgrund unserer eigenen Vergangenheit hier an der Uni zuerst im Gießener Studierendenwerk angeklopft haben“, ergänzte Konieczny.

Gefragt nach der Besonderheit ihrer Produkte erläuterte Gründerin Elvira Bechtold: „Wir setzen auf Food-Upcycling. Das bedeutet, dass wir Nebenprodukte aus der Lebensmittelproduktion, die wir für wertvolle Rohstoffe halten, direkt nutzen wollen, statt dass sie nur als Tierfutter oder Kompost verwendet werden. Vereinfacht gesprochen, überspringen wir eine Stufe – statt Tiere mit Biotreber zu füttern und sie dann zu Lebensmitteln zu verarbeiten, machen wir Biotreber direkt essbar. Jährlich fallen allein in Deutschland 1,5 Millionen Tonnen Biotreber an – mit Brew Bites zeigen wir, wie aus diesem Nebenstrom eine nachhaltige, nährstoffreiche und leckere Proteinquelle werden kann.“ Die Brew Bites Chunks, die seit rund einem Jahr in der aktuellen Qualität im Großhandel verfügbar sind, bestehen aus nur fünf natürlichen Zutaten: Biotreber (Gerstenmalz), Kürbiskernmehl, Erbsenprotein, Wasser und Salz. Sie sind reich an Ballaststoffen und weisen mit 29 % einen hohen Proteingehalt auf. „Mit 100 Kilogramm Brew Bites sparen wir im Vergleich zu Sojaprotein 800 Kilogramm CO<sub>2</sub> ein – das entspricht dem Ausstoß einer Autofahrt von Berlin nach Rom und zurück“, so Bechtold weiter. Die Chunks haben einen Upcycling-Anteil von rund 40 Prozent. Mit dem neu entwickelten Hack geht Upcycling noch weiter: Durch die Nutzung von Biotreber und Stoffen, die bei der Hafermilchproduktion anfallen, liegt der Upcycling-Anteil dort bei über 70 Prozent. „Neben dem nachhaltigen Aspekt können wir nicht oft genug betonen, wie wichtig uns auch die Qualität ist. Es gibt bereits ein Hack aus Biotreber – allerdings handelt es sich hier um ein Trockenprodukt. Das bedeutet, dass es vor der Verwendung für ein Gericht erst noch aufbereitet werden muss. Unser Hack kann direkt in der Küche verwendet werden und hat im Vergleich zu Trockengranulatprodukten einfach mehr Biss. Deshalb sind wir sehr stolz auf unsere gemeinsame Weltpremiere heute“, so Konieczny.

Wichtig für die Mensa-Gäste zu wissen: Auch wenn sie Biotreber enthalten, sind Brew Bites alkoholfrei und schmecken nicht nach Bier.

Ziel von Upcycled ist es, gute Grundprodukte zu liefern, die durch Geschmack und Textur überzeugen und in den Küchen vielfältig einsetzbar sind. Für kreative Ideen der Zubereitung sorgt Steve Karlsch, der das Startup-Team seit Oktober 2024 als Culinary Advisor unterstützt. Seinen Eindruck von den Produkten schilderte er so: „Brew Bites sind für mich ein Meilenstein:

---

Geschmack, Textur und Vielseitigkeit heben sie in eine völlig neue Kategorie von Proteinquellen. Ihre Vielseitigkeit, der innovative Nachhaltigkeitsgedanke und die unglaubliche Leidenschaft des Gründerteams haben mich sofort überzeugt, meine Expertise aus der Spitzenküche einzubringen. Dieses Produkt hat das Potenzial, die Art, wie wir pflanzliche Ernährung sehen, komplett zu verändern.“

„Kurzfristig sollen Brew Bites in möglichst vielen Küchen etabliert werden. Langfristig möchten wir die pflanzliche Ernährung weltweit mitgestalten und Nebenströme aus der Lebensmittelproduktion zu Hauptströmen machen. Großküchen und Mensen haben mit unseren Produkten die Möglichkeit, ihre Speisepläne nachhaltiger, vielseitiger und genussvoller zu gestalten – eine echte Bereicherung für eine moderne pflanzliche Küche“, fasste Konieczny die ehrgeizigen Ziele des Startups zusammen.

Das Studierendenwerk wird am Folgetag mit „Rote Linsen mit Tomaten, Garam Masala und Brew Bites Chunks“ ein weiteres Gericht in allen Mensen in Gießen, Friedberg und Fulda anbieten und ist ebenso wie das Startup-Team gespannt auf das Feedback der Gäste.

**Bildunterschriften:**

*2025-01-22\_STWGI\_meets\_Brew\_Bites*: Präsentierten den Gästen eine Weltpremiere in der Mensa OBS (v.l.n.r.): Eva Mohr (Leitung Unternehmenskommunikation), Gero Lottermann (Geschäftsführung), Guido Wolf (Leitung Hochschulgastronomie, alle: Studierendenwerk Gießen), Monika Černiauskaitė, Wojtek Konieczny, Elvira Bechtold und Steve Karlsch (alle: Brew Bites).

*2025-01-22\_STWGI\_meets\_Brew\_Bites\_Ausgabe\_Gruene\_Theke*: „Biryani mit Brew-Bites-Hack und Reis“ – von dem Geschmack der Weltneuheit konnten sich heute die Gäste der Mensen und Cafeterien des Studierendenwerks überzeugen.

*2025-01-22\_STWGI\_meets\_Brew\_Bites\_Ausgabe\_mit\_Steve\_Karlsch*: Spitzenkoch Steve Karlsch an der Ausgabe der Mensa Otto-Behagel-Straße (OBS).

*2025-01-22\_STWGI\_meets\_Brew\_Bites\_Gero\_Lottermann*: Gero Lottermann, seit 1. Januar 2025 Geschäftsführer des Studierendenwerks Gießen, mit einer der ersten Portionen Biryani.

*2025-01-22\_STWGI\_meets\_Brew\_Bites\_Steve\_Karlsch\_und\_Frank\_Schomber*: Hatten Spaß in der Küche: Spitzenkoch Steve Karlsch (l.) vom Brew-Bites-Team und Frank Schomber, Leiter Ausbildungsküche im Studierendenwerk Gießen.

**Hintergrundinformationen über das Studierendenwerk:**

Das Studierendenwerk Gießen bietet den rund 48.000 Studierenden der Justus-Liebig-Universität Gießen, der Technischen Hochschule Mittelhessen und der Hochschule Fulda umfassende Serviceleistungen vor und während ihres Studiums. Es gewährleistet, dass Studierende preiswerten Wohnraum finden und hält selbst 3.472 Wohnheimplätze an den Hochschulstandorten Gießen, Friedberg und Fulda bereit. Studierende erhalten beim Studierendenwerk zudem umfassende Beratung, z. B. zu Möglichkeiten der Studienfinanzierung (BAföG, Stipendien, Studienkredite), aber auch eine allgemeine Sozialberatung. An allen Hochschulstandorten sorgen wir mit unserem gastronomischen Angebot außerdem dafür, dass

---

Studierende sich für den Hochschultag verpflegen können. Um optimale Arbeitsabläufe und damit bestmögliche Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen zu gewährleisten, ist unser Qualitäts- und Umweltmanagementsystem zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015 und 14001:2015.

**Ansprechpartnerin für diese Pressemitteilung:**

Eva Mohr  
Leitung Unternehmenskommunikation  
Studierendenwerk Gießen  
Otto-Behaghel-Straße 23 – 27  
35394 Gießen

Telefon: 0641 40008-131  
E-Mail: [eva.mohr@stwgj.de](mailto:eva.mohr@stwgj.de)

[www.stwgj.de](http://www.stwgj.de)  
[www.instagram.com/stwgiessen](https://www.instagram.com/stwgiessen)  
[www.x.com/stwgiessen](https://www.x.com/stwgiessen)  
[www.youtube.com/@stwgiessen](https://www.youtube.com/@stwgiessen)  
[www.facebook.com/stwgiessen](https://www.facebook.com/stwgiessen)