

Pressemitteilung

Gießen, Friedberg, Fulda, 25. Februar 2025

Nachhaltige Vielfalt in den Mensen

Studierendenwerk nimmt Brew Bites Chunks in den Speiseplan auf – pflanzliche Proteinquelle aus Food-Upcycling

(EMM) Nach der erfolgreichen Weltpremiere im Januar kehrt die pflanzliche Proteinquelle aus Biertreber auf den Speiseplan der Mensen des Studierendenwerks Gießen zurück: und zwar in Form der Brew Bites Chunks. Am Donnerstag, den 27. Februar gibt es in den Mensen an der THM in Gießen und Friedberg Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brew Bites Chunks und Spätzle. Die Mensa Otto-Behaghel-Straße in Gießen und die Mensa Hochschule Fulda servieren zusätzlich Grünes Thai-Curry mit Brew Bites Chunks und Basmatireis.

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.

„Das Produkt hat mich vor allem hinsichtlich seiner Qualität überzeugt“, kommentiert Guido Wolf, Leiter der Hochschulgastronomie im Studierendenwerk Gießen, seine Entscheidung, Brew Bites nun regelmäßig in den Mensen und Cafeterien mit Warmverpflegung in Gießen, Friedberg und Fulda anzubieten. „Durch ihre gute Konsistenz und die vielseitigen Zubereitungsarten eignen sie sich ideal als Basis für Kreationen aus der internationalen Länderküche, z. B. asiatischen Spezialitäten oder Gerichte der Levante. Unsere Mensa-Gäste wünschen sich Vielfalt im Speiseplan – auch und gerade bei den pflanzlichen Speisen. Schön für uns, dass wir diese Wünsche mit Brew Bites gut bedienen können.“ Die Köche des Studierendenwerks werden in den kommenden Wochen sowohl neue Gerichte kreieren, als auch bestehende mit der Proteinquelle aus Biertreber statt mit Soja oder Rindfleisch anbieten.

Wojtek Konieczny, der am kommenden Donnerstag ebenfalls wieder persönlich vor Ort sein wird, freut sich darüber, dass sein Produkt bei den Mensa-Gästen und -Entscheidern so gut ankommt: „Unsere Brew Bites Chunks sind das Resultat kontinuierlicher Innovation und Leidenschaft. Unsere Mission ist es, durch Food-Upcycling Nebenströme der Lebensmittelproduktion nutzbar zu machen. Neben dem Nachhaltigkeitsfaktor sind wir auch stolz auf den Inhalt. Unsere Brew Bites Chunks, die seit rund einem Jahr in der aktuellen Qualität auf dem Markt sind, bestehen aus nur

fünf natürlichen Zutaten: Biertreber (Gerstenmalz), Kürbiskernmehl, Erbsenprotein, Wasser und Salz. Sie sind reich an Ballaststoffen und weisen mit 29 Prozent einen hohen Proteingehalt auf.“ Die Chunks haben einen Upcycling-Anteil von rund 40 Prozent. Dass der Biertreber nicht ausreicht, um alle Mensa-Gäste satt werden zu lassen, muss indes niemand befürchten: Jährlich fallen allein in Deutschland 1,5 Millionen Tonnen Biertreber an. Wichtig für die Mensa-Gäste zu wissen: Auch wenn sie Biertreber enthalten, sind Brew Bites alkoholfrei und schmecken nicht nach Bier. Wann genau sie in welcher Einrichtung auf dem Speiseplan stehen, erfahren Interessierte online unter: <https://www.stwgi.de/speiseplaene>. Mehr Informationen über Brew Bites stehen hier: <https://brew-bites.de>.

Bildunterschriften:

2025-02-25_BrewBites_regelmaessig_im_Speiseplan_Geschnetzeltes_Zuericher_Art:

Am Donnerstag, den 27. Februar 2025 auf dem Speiseplan der Mensa Otto-Behaghel-Straße und der Mensa THM in Gießen, der Mensa THM in Friedberg und der Mensa Hochschule Fulda: Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brew Bites Chunks und Spätzle.

2025-02-25_BrewBites_regelmaessig_im_Speiseplan_Thai-Curry:

Am Donnerstag, den 27. Februar 2025 auf dem Speiseplan der Mensa Otto-Behaghel-Straße und der Mensa Hochschule Fulda: Grünes Thai-Curry mit Brew Bites Chunks und Basmatireis.

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@stwgi.de

www.stwgi.de

www.instagram.com/stwgiessen

www.youtube.com/@stwgiessen

www.facebook.com/stwgiessen