

PRESSEMAPPE, STAND NOVEMBER 2026

WO SCHLUSS IST, FANGEN WIR AN.

Brew Protein ist pflanzliches Protein aus dem, was nach Bier, Haferdrink und Kürbiskernöl bleibt.

PRESSE: WOJTEK KONIECZNY
PRESSE@BREW-BITES.DE

BREW BITES
NATURAL INTELLIGENCE FOOD

AUF EINEN BLICK.

Drei Schnitte, tiefgekühlt, für Mensen, Kliniken, Kantinen, Schulen und Kitas.

BREW CHUNKS

Bissfest, hält im Schmoren. Gulasch, Curry, Ragout.

30 g
PROTEIN JE 100 G

DIAAS 0,95
AUS BIERTREBER

BREW HACK

Körnig, röstet kräftig an. Bolognese, Lasagne, Chili.

35 g
PROTEIN JE 100 G

DIAAS 0,91
AUS BIERTREBER

BREW STRIPES

Nimmt jede Würze an, kalt wie warm serviert. Bowl, Wrap, Salat.

28 g
PROTEIN JE 100 G

DIAAS 1,00
AUS HAFER

WAS DRIN IST

- Alle 9 essentiellen Aminosäuren, in allen drei Schnitten.
- Über 4 g Ballaststoffe je 100 g.
- Keine Zusatzstoffe, rein pflanzlich, kein Alkohol. Kürbiskern steckt in allen dreien.
- Unter 1 % Bratverlust, Cook & Chill geprüft.
- Tiefgekühlt im 12-kg-Karton, produziert nach IFS Global Markets Food.

IM EINSATZ

- Über eine Million Portionen.
- Vivantes Berlin: 150.000 Portionen mit Brew Protein im Jahr.
- Über zwanzig Studierendenwerke hatten Brew Protein schon auf der Karte.
- 6 der 10 größten Caterer laut GV-Praxis.
- 83 % würden sofort wieder essen (n = 206, Studierendenwerk Dortmund 2025).

MISSION

Wir machen Brew Protein zum beliebtesten Protein.

VISION

Aus Nebenstrom wird Hauptzutat.

Der DIAAS misst, wie gut der Körper ein Protein verdaut und nutzt. Ab 0,75 gilt es als gut, ab 1,00 als ausgezeichnet. Zutaten und Allergene stehen in der Spezifikation je Schnitt.

BREW BITES NATURAL INTELLIGENCE FOOD

GEGRÜNDET 2024 IN FRANKFURT AM MAIN

WIE WIR HIERHER KAMEN.

Elvira und Monika haben Lebensmitteltechnologie studiert. Beim Praktikum in Dänemark braute Monika selbst und sah, was im Topf zurückblieb: Treber, 200 g je Liter, so viel wie eine Banane. „Daraus müssen wir was machen." Im Januar 2022 kam der erste Versuch.

Wojtek kam vor der Gründung dazu, als Fleischesser, mit der Frage, was seine Kinder einmal essen. Damit waren wir drei. 2024 wurde in Frankfurt die GmbH gegründet.

„Der Trend ist vorbei", sagte uns der Einkauf, sinngemäß. Also sind wir direkt zu den Küchen gegangen. Auf der Berlin Food Night trafen wir Tobias Grau von Vivantes, zwei Jahre später kocht Vivantes mit Brew Protein. Heute führt der Großhandel Brew Protein, unter anderem Transgourmet.



2023, NOCH ALS REST:ART. DAS ERSTE FOTO VON UNS DREIEN.

BREWEN

Brauen kennen Sie. Brewen ist, was danach kommt: Wir finden, was im Nebenstrom steckt, und machen Protein daraus.

Beim Bier ist das der Treber, beim Haferdrink das Okara, beim Kürbiskernöl der Presskuchen.

AUSGEZEICHNET

Frankfurter Gründerpreis 2025
Kategorie Impact Founder, verliehen am 21. November 2025 im Römer.

ProVeg Incubator 2025
13. Jahrgang, Demo Day am 18. September 2025 in Berlin.

BREW BITES NATURAL INTELLIGENCE FOOD

WORTGLEICH, FREIGEGEBEN

STIMMEN.

„DAS BESTE PFLANZLICHE PRODUKT. JEMALS, TATSÄCHLICH.“

LUKAS JAKOBI
KÜCHENCHEF, GRÜNER MICHELIN-STERN, ZWANZIG23 DÜSSELDORF

„BREW BITES SIND DIE BESTE PFLANZLICHE PROTEINQUELLE.“

SEBASTIAN GRABE
HEAD OF FOOD PLATFORM, SODEXO

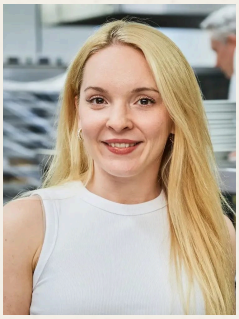
„WEISST DU WAS, ICH SETZE DAS EIN.“

TOBIAS GRAU
GESCHÄFTSFÜHRER DER GASTRONOMIE, VIVANTES BERLIN

„Das Gulasch schmeckt wie immer, und hinterher fragen die Gäste, was drin ist. Auf diese Frage freuen wir uns.“

WOJTEK KONIECZNY, GRÜNDER

MENSCHEN.



ELVIRA BECHTOLD
GRÜNDERIN UND GESCHÄFTSFÜHRUNG OPERATIONS UND PEOPLE



MONIKA ČERNIAUSKAITĖ
GRÜNDERIN UND GESCHÄFTSFÜHRUNG INNOVATION UND FINANZEN



WOJTEK KONIECZNY
GRÜNDER UND GESCHÄFTSFÜHRUNG SALES UND BRAND



STEVE KARLSCH
KULINARIK UND HANDGRIFFE
SEIT 2004 BEI TIM RAUE
BERÄT UNS



JULIA
CUSTOMER HAPPINESS
IHRE ANSPRECHPARTNERIN

BREW BITES NATURAL INTELLIGENCE FOOD

PRESSEBEREICH

SCHREIBEN SIE MIR

Fotos in Druckqualität, Logos, Videos, Spezifikationen und Rezepte liegen im Pressebereich. **ZUM PRESSEBEREICH →**

ÜBER BREW BITES

Die Brew Bites GmbH aus Frankfurt am Main macht pflanzliches Protein für Großküchen: Brew Protein, aus dem, was nach Bier, Haferdrink und Kürbiskernöl bleibt. Drei Schnitte, Brew Chunks, Brew Hack und Brew Stripes. Nicht das Gericht ändert sich, nur das Protein.

KONTAKT PRESSE

WOJTEK KONIECZNY

Gründer und Geschäftsführung, Sales und Brand
presse@brew-bites.de
brew-bites.de

BILDNACHWEIS: FOTO: BREW BITES

LIEBE GRÜÜÜSSE AUS FRANKFURT

BREW BITES
NATURAL INTELLIGENCE FOOD