

# BIO. ECHT. AUSGEZEICHNET.

**“1950”:** Erstes Bio-Fine-Dining-Restaurant mit MICHELIN Stern

**Fünf grüne Sterne in Folge: Auch 2024 räumt Bio-Spitzenkoch Simon Tress bei der Verleihung der grünen MICHELIN-Sterne ab, die eigentlich Kleeblätter sind. Gleich zwei TressBrüder-Restaurants, das Stammhaus “Rose” und das Restaurant “1950”, sicherten sich erneut einen der begehrten grünen MICHELIN-Sterne und bestätigen damit den erfolgreichen Kurs der kompromisslosen Nachhaltigkeit in der TressBrüder-Gastronomie!**

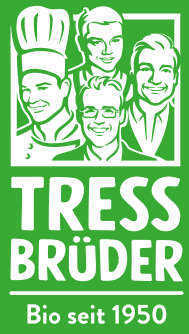
Am gastronomischen Flaggschiff “1950” kommt in diesem Jahr allerdings noch eine zweite Farbe dazu: das leuchtende Rot eines Michelin Sterns. Mit diesem, jetzt in Hamburg verliehenen Stern, wird das „1950“ von Simon Tress zum ersten zertifizierten Bio-Sternrestaurant mit 100 Prozent Bio-Küche.

“Eine Auszeichnung wie der grüne Stern ist natürlich enorm wichtig für alles, wofür wir als TressBrüder stehen! Zur Nachhaltigkeit in der Gastronomie gibt es keine Alternative! Das leben wir jeden Tag!”, unterstreicht Simon Tress! “Dass wir jetzt auch noch als erstes Bio-Fine-Dining-Restaurant überhaupt mit einem Stern des Guide MICHELIN ausgezeichnet werden, beweist nicht nur, dass konsequente Nachhaltigkeit und Genuss Hand in Hand gehen können. Der Stern hat auch eine enorme Bedeutung für unser gesamtes kulinarisches Team, mit dem wir Tag für Tag daran arbeiten, unsere Mission ‘Miteinander für Mensch und Natur’ umzusetzen – gegen alle Konventionen!”

Alle Zutaten im “1950” stammen aus einem Radius von maximal 25 km. Eine Ausnahme macht lediglich das Salz. Diese einzigartige Regionalität spiegelt sich nicht nur in jedem der fünf Gänge wider, sondern wird auch durch maximale Transparenz betont: Bei jedem Gang werden die jeweiligen Erzeuger vorgestellt, um den Gästen einen Einblick in die Herkunft der Zutaten zu geben. Das Menü ist kompromisslos vegetarisch, Fleisch ist lediglich als Beilage erhältlich und erfährt dadurch die Würdigung, die in Zeiten industrieller Massentierhaltung verloren gegangen ist.

Großvater Johannes Tress hatte den biologisch-dynamischen Gedanken bereits 1950 auf die Schwäbische Alb gebracht und noch im selben Jahr den Familienbauernhof gegen alle Widerstände nach demeter-Richtlinien umgestellt. Eine Überzeugung, die auch Vater Johannes und Mutter Inge in den 1980er Jahren konsequent weiterverfolgten, als beispielsweise Softdrinks und Raucher keinen Platz mehr im Rose-Gastraum hatten und die vegetarische Vollwertküche den Weg auf die Karte fand. Nach dem Tod des Vaters im Jahr 2008 haben die vier Brüder gemeinsam mit Mutter Inge Tress aus der Idee des nachhaltigen Wirtschaftens im Einklang mit Mensch und Natur ein vielschichtiges Bio-Unternehmen aufgebaut.





Gesellschaftliche Veränderungen wie der Fachkräftemangel oder steigende Energie- und Erzeugerpreise sind für die TressBrüder dabei nur temporäre Herausforderungen. Die Familie denkt, handelt und investiert langfristig, weil sich nur so die Idee einer nachhaltigen Unternehmensentwicklung realisieren lässt.

Zum Frühling 2024 startet das Stammhaus "Rose" mit einem komplett neuen Gastronomiekonzept durch. Unter dem Motto "Bio-Vielfalt erleben" erwartet die Gäste künftig eine Karte aus kleinen kulinarischen Highlights, die ganz nach Wunsch zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis kombiniert werden können. Egal ob Vorspeise, Hauptgang oder Dessert: 3 Teller sind eine Portion. Mehr geht immer. Und weniger natürlich auch. Damit reagieren Simon Tress und seine Brüder vor allem auf das veränderte Essverhalten ihrer Gäste. "Die Leute legen heute wieder viel mehr Wert darauf, ein gutes Essen als gemeinsames Erlebnis zu zelebrieren", erklärt Simon Tress. "Daran haben wir uns bei der Entwicklung unserer neuen Karte orientiert. Viele kleine Highlights, die man perfekt mit dem ganzen Tisch teilen kann! So entsteht Gemeinschaft. So entstehen inspirierende Erlebnisse und einzigartige Begegnungen!"

### **Über die TRESS Lebensmittel GmbH & Co. KG**

Die TressBrüder stehen als Familienunternehmen für ein stringentes Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur! 80 Vollzeit-Mitarbeiter an 5 Standorten leben das Nachhaltigkeits-Versprechen der TressBrüder in vier Bio-Restaurants, einem Biohotel und in zwei exklusiven Event-Locations. Seit 2020 werden die innovativen Tressbrüder-Gerichte & Suppen in einer modernen Genussmanufaktur produziert und deutschlandweit über den Bio- und Lebensmitteleinzelhandel vertrieben. Alle TressBrüder-Produkte werden jeden Tag mit frischen Bio-Zutaten zubereitet. Dabei gilt bis heute, was durch Großvater Johannes Tress definiert wurde, der bereits 1950 gegen alle Widerstände den biologisch-dynamischen Gedanken auf die Schwäbische Alb brachte: Man muss wissen, woher die Zutaten kommen und diese sorgfältig behandeln! So entsteht ein ehrliches Produkt, das keine Geschmacksverstärker, Aromen oder Konservierungsstoffe benötigt!