

DIE ERSTE ADRESSE FÜR BIENEN & INSEKTEN

1.500 Euro für den TSV Hayingen. 2 Insektenhotels für die TressBrüder

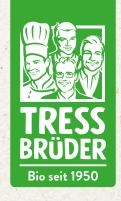


Daniel Tress (links) bei der Übergabe der Spende für die beiden Insektenhotels an den TSV Hayingen

Kulinarisch sind die Bio-Restaurants und Bio-Gasthäuser der TressBrüder schon seit Jahrzehnten die erste Adresse für Genießer – ab sofort gilt das aber auch Wildbienen und Insekten, die künftig ein zu Hause in zwei großen Insektenhotels finden, die ihm Rahmen der Nachhaltigkeitsprojekte des TSV Hayingen gebaut wurden. Lohn für den Insektenhotel-Bautrupp: Eine Spende über 1.500 Euro, die der TSV Hayingen zur Realisierung weiterer Nachhaltigkeitsprojekte einsetzen wird.

Die Initiative zu den Insektenhotels geht auf das Jahr 2022 zurück, als Sascha Schneider, Vorstand des TSV Hayingen, die Nachhaltigkeitsprojekte des Vereins im Gemeinderat vorgestellt hatte. Daniel Tress, dem als Teil der TressBrüder das Thema Nachhaltigkeit in die Gene gelegt wurde, griff die Initiative gerne auf und "bestellte" beim TSV Hayingen zwei Insektenhotels – eines für die familieneigene Streuobstwiese und eines für den Bereich rund um die Wimsener Höhle.

"Unsere Philosophie 'Miteinander für Mensch und Natur' geht bei den TressBrüdern weit über unser eigentliches Kerngeschäft hinaus!", betonte Daniel Tress bei der Übergabe der 1.500-Euro-Spende an den TSV Hayingen. "Die Verbindung aus unserem Antrieb als Familie, die das nachhaltige Wirtschaften seit fast 75 Jahren verinnerlicht hat und einem Sportverein, der sich mit wahnsinnig viel Engagement und Kreativität



um Nachhaltigkeit bemüht, war für mich ausschlaggebend, den TSV Hayingen als Partner für unser Insektenhotel-Projekt zu gewinnen!", so Daniel Tress.

Und wer die TressBrüder kennt, den überrascht es wenig, dass die Truppe des TSV Hayingen dafür nicht einfach in den nächsten Baumarkt marschiert ist. Das wäre viel zu einfach. Und nicht nachhaltig. Und deshalb berichtet Sascha Schneider auch stolz, dass für den Bau der großen Insekten-Unterkünfte praktisch kein neues Material verbaut wurde. "Das Holz war mal ein alter Kuhstall, die Unterkonstruktion aus Stahl stammt aus einer alten Tankstelle und die Dachziegel haben wir aus Wimsen!". Gebaut wurden die beiden Insektenhotels für die TressBrüder von der Jugendabteilung und den beiden Jugendleitern unter Anleitung der Firma Holzbau Herter aus Hayingen, die Füllung haben die Kinder und Jugendlichen im Wald gesammelt.

Die Spende in Höhe von 1.500 Euro ist beim TSV Hayingen in den allerbesten Händen. Der Verein engagiert sich im großen Umfang für eine nachhaltige Vereinsentwicklung und hat zum Beispiel die Flutlichtanlage auf LED-Technik umgerüstet. Das Budget für derlei Investitionen stammt aus solchen Kooperationen wie jetzt mit den TressBrüdern.

Kontakt

Jochen Knecht
Leitung Kommunikation &v Marketing
+49 151 54 33 1655
+49 7383 94 98 230
jochen.knecht@tressbrueder.de

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. Das Fine-Dining-Restaurant "1950" von Simon Tress wurde 2024 als erstes und einziges Bio-Restaurant in Deutschland mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet. 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, dass keine Geschmacksverstärker, Aromen oder Konservierungsstoffe benötigt!