

SPARGEL & SPENDEN

Kulinarischer Abend in der Heimatküchen: 3.000 Euro für die Nachsorgeklinik in Tannheim



Inge Tress (rechts) konnte für den kulinarischen Abend in der Heimatküche Deutschlands führende Weinexpertin Natalie Lumpp gewinnen

Wenn Inge Tress zum kulinarischen Abend ins BIO-Gasthaus Heimatküche lädt, wird's voll in der guten Stube. Nicht nur, weil das Flying Buffet in Sachen Spargel für jeden Geschmack etwas zu bieten hatte, sondern auch, weil mit Natalie Lumpp Deutschlands führende Weinexpertin die passende BIO-Weine gleich mit mitlieferte. Lohn des kulinarischen Rundum-Sorglos-Pakets: glückliche Gäste, eine zufriedene Gastgeberin und 3.000 Euro für die Nachsorgeklinik in Tannheim!

Seit sechs Jahren gibt's die "Heimatküche" in Bechingen. Und längst hat sich die Traditionsgaststätte, die bis zum Umbau 2018 vom Vater von Inge Tress geführt wurde, als BIO-Hotspot mit Wohlfühlatmosphäre etabliert. In der Heimatküche ist der Name Programm. Bodenständig, authentisch, vielfältig. Und natürlich BIO. „Da gibt's bei uns gar keine Kompromisse!“, betont Inge Tress, die zusammen mit ihren Söhnen im gemeinsamen Familienunternehmen TressBrüder das nachhaltige Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur zum obersten Unternehmensziel erklärt hat.

Für den kulinarischen Abend rund um den Spargel am 10. Mai hat sich die Herzblut-Gastgeberin mit ihrem Team nicht nur feine Variationen des kultigen Saisongemüses ausgedacht, sondern sich in Sachen Genuss auch noch prominente Verstärkung geholt. Sommelière Natalie Lumpp hatte zu jedem Spargel-Gang den passenden BIO-Wein dabei und nahm die Gäste dabei mit auf eine Reise durch die großen deutschen



Anbaugelände, vom Rheingau über die Pfalz bis zum Kaiserstuhl. Ein kulinarisches Rundum-Sorglos-Paket, bei dem es unterm Strich auch darum gehen sollte, Familien mit schwer erkrankten Kindern zu unterstützen. Und das hat hervorragend gut funktioniert.

Insgesamt konnte Inge Tress 3.000 Euro an die Nachsorgeklinik Tannheim überweisen, die Familien von Kindern mit Krebs-, Herz- oder Mukoviszidose-Erkrankung eine hoch qualifizierte, vierwöchige Behandlung ermöglicht. Mehr, als die Gastgeberin erwartet hatte. „Unsere Gäste waren so begeistert, dass im Laufe des Abends auch noch zahlreiche Spenden zum eigentlichen Erlös des Spargel-Events dazugekommen sind!“, berichtet Inge Tress.

Auch ohne Weinreise und Flying Buffet ist die Heimatküche von Inge Tress immer eine Reise wert. Das Gasthaus mit seinem liebevoll gestalteten Biergarten liegt am Donau-Radweg und ist damit die ideale Einkehr für Radfahrer und Genießer. **Donnerstags** wirft Inge Tress bei schönem Wetter **ab 17 Uhr** den Steinofen an und serviert frische **Dennete im Biergarten**. Und auch das nächste kulinarische Event ist bereits terminiert: Am **15. Juni gibt's ab 19 Uhr** viele neue Salatkreationen vom Buffet sowie Leckereien vom Grill (mit Fleisch und vegetarisch) und dazu die Kult-Hits der **Sofa BAND aus Riedlingen**. Reservierung unter 07373-2882, Mobil oder per WhatsApp 0177 7466739 und online unter <https://www.tressbrueder.de/bio-gasthof-heimatkueche/#reservieren>

Kontakt

Jochen Knecht
Leitung Kommunikation & 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