

## BIO-Pioniere übernehmen das Restaurant im Zeppelin Museum TRESSBRÜDER STARTEN AB DEZEMBER 2024 MIT INNOVATIVEM KONZEPT



Das Museumsrestaurant im Zeppelin Museum wird ab Dezember 2024 von den TressBrüdern betrieben © Zeppelin Museum

**Im ersten Obergeschoss des ehemaligen Hafenbahnhofs gelegen, bietet das Restaurant im Zeppelin Museum einen einmaligen Blick über den Bodensee und auf die Schweizer Berge. Ab dem 1.12.2024 können Besucher\*innen des Zeppelin Museums Ihren Museumsbesuch mit einem kulinarischen Highlight verbinden: Die TressBrüder, BIO-Pioniere seit 1950, übernehmen das Restaurant im Zeppelin Museum mit einer innovativen BIO-Küche.**

Mehr BIO am Bodensee: Das Zeppelin Museum Friedrichshafen hat sich entschieden, die TressBrüder mit dem Betrieb des Restaurants im Zeppelin Museum zu betrauen. Mit diesem Schritt erweitern die TressBrüder, die seit 1950 für ein kompromissloses Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur stehen, nicht nur ihr gastronomisches Portfolio, sondern positionieren das traditionsreiche Museumsrestaurant auch als echten BIO-Leuchtturm am Bodensee. „Wir sind der Zeppelin Museum Friedrichshafen GmbH sehr dankbar für das uns entgegengebrachte Vertrauen.“, erklärt Daniel Tress, der bei den TressBrüder unter anderem die gastronomischen Aktivitäten verantwortet. „Wir haben schon sehr früh gespürt, dass es zwischen den Tressbrüdern und dem Zeppelin Museum einfach passt. Uns verbindet nicht nur die Leidenschaft für exzellente Qualität und innovative Konzepte, sondern auch der kompromisslose Einsatz für Regionalität und Nachhaltigkeit.“





„Mit den Tressbrüdern haben wir einen agilen, bio-zertifizierten Partner für unsere Nachhaltigkeitsstrategie und eine kreative, kulinarische Verstärkung für unsere beliebten Events im Zeppelin Museum.“ freut sich Dr. Claudia Emmert, Direktorin des Zeppelin Museums.

### **BIO-Familienkarte und Fine-Dining-Abendkonzept**

Sowohl für die Museums-Gastronomie (ab 01.12.2024) mit einer vielseitigen Tageskarte und BIO-Gerichten für die ganze Familie als auch für das hochwertigen Abendkonzept mit Fine-Dining-Karte, das zum Frühjahr 2025 startet, setzen die TressBrüder grundsätzlich auf 100% BIO und ein kulinarisches Angebot, das von BIO-Sterne Koch Simon Tress und seinem Team entwickelt wurde.

### **Küchenpartys als Weihnachts-Highlight**

Von Beginn an liegt der Fokus zudem auf innovative Eventkonzepten. Los geht's mit exklusiven Weihnachts-Küchenpartys, die das einzigartige Ambiente des Zeppelin-Museums mit BIO-Küche zum Anfassen kombinieren. Nach einer exklusiven Führung durchs Museum – kulinarisch begleitet vom Team der TressBrüder – geht's weiter ins Museumsrestaurant mit seiner atemberaubenden Panorama-Terrasse zu einer Party, die nicht an der Küchentür zu Ende ist! Die Gäste haben die Möglichkeit, das Küchenteam der TressBrüder in Aktion zu erleben und bei einem netten Gespräch die Geheimnisse der BIO-Küche zu erfahren. Jeder Gast stellt dabei sein BIO-Menü aus vielen verschiedenen Vorspeisen, Zwischengänge, Hauptgänge & Desserts selbst zusammen und wählt sich aus einer vielfältigen Getränkekartenauswahl, was zu seinem persönlichen Menü passt! Die Küchenpartys sind für Gruppen, Teams und Unternehmen ab 50 Personen buchbar!

### **Einzigartige Hochzeitsangebote**

Parallel dazu werden die TressBrüder das Museumsrestaurant mit seiner exklusiven Lage direkt am Bodensee sowie seiner atemberaubenden Panorama-Terrasse auch als einzigartige Hochzeits-Location etablieren. „Unsere Brautpaare dürfen sich auf spektakuläre Hochzeits-Pakete freuen, die in der Verbindung aus einer romantischen Fahrt über den Bodensee, dem exklusiven Zugang zum Zeppelin-Museum, einer Location mit sensationeller Panorama-Terrasse absolut einzigartig sind!“, erklärt Daniel Tress. „Hinzu kommt unser kulinarisches Angebot, das nicht nur zu 100% BIO ist, sondern auch von unserem Bruder und Sterne Koch Simon Tress verantwortet wird, der 2024 als erster und einziger BIO-Spitzenkoch mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet wurde!“

Alle Informationen zu den TressBrüdern sowie allen Angeboten im TressBrüder BIO Museumsrestaurant Friedrichshafen sind ab sofort unter [www.tressbrueder.de](http://www.tressbrueder.de) abrufbar!





## Kontakt

Jochen Knecht  
Leitung Kommunikation & Marketing  
+49 151 54 33 1655  
+49 7383 94 98 230  
[jochen.knecht@tressbrueder.de](mailto:jochen.knecht@tressbrueder.de)

## Über die Tress Brüder Gastronomie GmbH

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 fünf BIO-Restaurants, einem BIO-Hotel und in zwei exklusiven Event-Locations. Seit 2010 werden die innovativen Tressbrüder-Gerichte 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. Für alle TressBrüder-Aktivitäten 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! Egal ob Restaurants, Events oder Convenience-Produkte: Die TressBrüder setzen kompromisslos auf 100% BIO-Produkte, regionale Lieferketten und einen verantwortungsvollen Umgang mit allem, was die Natur hervorbringt.