

BIO AUF DER ÜBERHOLSPUR

Warum die TressBrüder in der Mercedes-Benz-Kantine hinterm Tresen standen

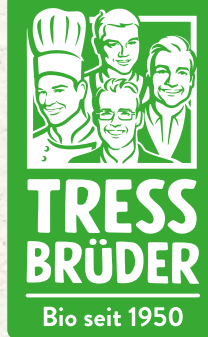


Zum Start der Kooperation mit der Mercedes-Benz Gastronomie GmbH standen Christian, Dominik und Simon Tress (v.l.) in der Kantine in Untertürkheim selbst an der Essensausgabe © Mercedes-Benz / M. Orth

Die TressBrüder aus Hayingen-Ehestetten wollen mit Außer-Haus-Verpflegung in BIO-Qualität weiter wachsen. Ein neuer Partner ist seit Kurzem die Mercedes-Benz Gastronomie. Zum Start der Zusammenarbeit packten die Brüder in einer Kantine in Untertürkheim selbst mit an.

Täglich essen bis zu 6 Millionen Menschen in Deutschland außer Haus – in Kantinen oder Betriebsrestaurants. Um eine nachhaltige, ökologische, gesunde, saisonale und regionale Küche in breiten Bevölkerungsschichten zu etablieren, will die Bundesregierung bis 2030 den BIO-Anteil in der so genannten „Außer Haus Verpflegung“ (AHV) auf 30% steigern. Mindestens. Eine Entwicklung, die die TressBrüder mit viel Optimismus in die Zukunft blicken lässt!

Weil BIO den 4 Brüdern praktisch in die Wiege gelegt wurde. Schon seit Großvater Johannes Tress den heimischen Bauernhof 1950 auf BIO umstellte, wirtschaftet die Familie nach der Philosophie „Miteinander für Mensch und Natur“. Die BIO-Pioniere betreiben mittlerweile 5 BIO-Restaurants, ein BIO-Hotel und zwei exklusive Event-Locations. Seit 2010 werden innovative 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.

Da liegt es mehr als nahe, sich auch verstärkt in der Außer-Haus-Verpflegung zu engagieren. Einen Partner haben die TressBrüder in der Mercedes-Benz Gastronomie GmbH gefunden. Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Mercedes-Benz gibt es ab sofort und für einen Aktionszeitraum von vier Wochen in allen teilnehmenden Kantinen einmal pro Woche ein Gericht der TressBrüder: 100% BIO und auf Wunsch mit Fleisch als Beilage. Ab 2025 sollen die Gerichte fester Bestandteil des Speiseplans werden. Zum Start der Zusammenarbeit haben die TressBrüder im Werk in Untertürkheim nicht nur jede Menge Essen ausgegeben, sondern auch gleich Feedback eingesammelt - vor und hinter dem Tresen!

Für die TressBrüder ist die Kooperation mit der Mercedes-Benz Gastronomie aber nur der Anfang. Das Unternehmen hat vor Corona bereits sehr gute Erfahrungen mit der Außer-Haus-Verpflegung gemacht und erfolgreich BIO-Supermärkte mit Gerichten für ihren Mittagstisch beliefert. Das Thema AHV ist ein strategisches Wachstumsfeld für die BIO-Pioniere von der Schwäbischen Alb. Heißt: die nächsten Partnerschaften laufen bereits an. Die nächsten Pilotprojekte starten mit einem weiteren Großunternehmen sowie mit einem Freizeitpark und einer hochfrequentierten touristischen Destination.

Egal wo sich die TressBrüder engagieren, die Philosophie bleibt unverändert: Alle Gerichte sind immer zu 100% BIO, Fleisch gibt es auf Wunsch als Beilage. Entwickelt werden die Gerichte von Simon Tress, der als einziger BIO-Spitzkoch in Deutschland 2024 mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet wird.

„Wir waren als TressBrüder schon BIO, als das noch außergewöhnlich war. Das Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur ist für uns eine Lebenseinstellung, kein Trend!“, erklärt Christian Tress, der im Unternehmen unter anderem den AHV-Bereich verantwortet. „Wir haben über Jahre regionale Lieferketten aufgebaut und pflegen langjährige Beziehungen zu unseren Lieferanten und Landwirten. Wir verwerten grundsätzlich das gesamte Tier und versuchen auch beim Obst und Gemüse, „from Root to Leaf“ die gesamte Pflanze so effizient wie möglich zu verwerten. Das ist übrigens nicht nur eine Frage der Ethik und Überzeugung, sondern auch betriebswirtschaftlich relevant. In Kombination mit den richtigen Prozessen und digitalen Tools sind wir so in der Lage, innovative Außer-Haus-Verpflegung in Top-Bio-Qualität zu konkurrenzfähigen Preisen zu liefern!“

Kontakt

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



Erstes TressBrüder-Gericht in den Kantinen der Mercedes-Benz Gastronomie GmbH: "Gemüse-Acker" mit Alblinsen à la Crème & Kräuter-Meerrettich-Pesto & Kimchi. Auf Wunsch mit einer herzhaften Kräuterbratwurst.

© Mercedes-Benz / M. Orth



"Gemüse-Acker" mit Alblinsen à la Crème & Kräuter-Meerrettich-Pesto & Kimchi. Auf Wunsch mit einer herzhaften Kräuterbratwurst.

© Mercedes-Benz / M. Orth

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.