

**100% BIO, 100% NACHHALTIG**

**Vegetarisches 5-Gänge Menü gewinnt Deutschen Nachhaltigkeitspreis**



*Vorbild für die Gastronomiebranche: Simon Tress mit der DNP-Urkunde für das vegetarische 5-Gänge-Menü im Restaurant 1950 © TressBrüder*

**BIO ausgezeichnet: Die TressBrüder gewinnen für das vegetarische 5-Gänge-Menü aus dem Restaurant „1950“ den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2024 in der Kategorie Produkte. Die prestigeträchtige Auszeichnung würdigt innovative und vorbildliche Ansätze, die eine nachhaltige Transformation unserer Gesellschaft voranbringen.**

Mit über 1000 Bewerbungen jährlich ist der Deutsche Nachhaltigkeitspreis die größte Auszeichnung für ökologisches und soziales Engagement in Europa. Seit seiner Einführung im Jahr 2008 honoriert er innovative Konzepte, die dazu beitragen, globale Herausforderungen wie Klimawandel, Ressourcenknappheit und soziale Ungleichheit zu bewältigen. Mit seinem Fokus auf Schlüsselbereiche wie Wirtschaft, Architektur und Design, Forschung sowie Start-ups ist der Preis nicht nur eine Würdigung, sondern auch ein Impulsgeber für nachhaltige Entwicklungen.

Die TressBrüder waren in diesem Jahr gleich mit vier Produkten, bzw. Konzepten nominiert, final konnte sich das vegetarische 5-Gänge-Menü aus dem Restaurant „1950“ von BIO-Sterne Koch Simon Tress beim Produktpreis in der Kategorie „Ressourcen“ durchsetzen. Alle Zutaten im 1950 stammen aus maximal 25 Kilometern Entfernung. Fleisch gibt's als Beilage,



Pflanzen und Tiere werden immer "from Root to Leaf" und "from Nose to Tail" verarbeitet. Abfall entsteht im 1950 praktisch nicht. Was an Abschnitten oder Schälresten anderswo in der Tonne landet, wird Beifall weiterverwertet! Ein Konzept, das auch die Jury des DNP überzeugte, die im konsequent nachhaltigen Menü aus dem Restaurant 1950 ein Vorbild für die gesamte Gastronomiebranche sieht, weil es Nachhaltigkeit mit ressourcenschonendem Genuss verbindet.

„Wir haben nur diesen einen Planeten! Und es ist unsere Aufgabe, mit allem, was die Natur uns schenkt, verantwortungsvoll umzugehen!“, betont Simon Tress, der für seine außergewöhnliche Fine-Dining-Küche 2024 auch schon als erster und einziger BIO-Spitzenkoch mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet wurde. „Der Deutsche Nachhaltigkeitspreis ist ein schönes Signal für die ganze Familie und unser gesamtes Team! Aber grundsätzlich sind es nicht Preise und Auszeichnungen, die uns als TressBrüder motivieren!“, betont der Spitzenkoch. „Es ist die Idee `Miteinander für Mensch und Natur`, die uns als Familie seit 1950 antreibt!“

## **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.



Dominik Tress (rechts) nahm den Deutschen Nachhaltigkeitspreis in Düsseldorf von Prof. Dr. Michael Braungart entgegen.

© DNP/Schuchrat Kurbanov



Dominik Tress (rechts) nahm den Deutschen Nachhaltigkeitspreis in Düsseldorf von Prof. Dr. Michael Braungart entgegen.

© DNP/Schuchrat Kurbanov



Dominik Tress (rechts) und Louisa Häußler (Leitung Nachhaltigkeitsmanagement bei den TressBrüdern) bei der DNP-Preisverleihung in Düsseldorf

© TressBrüder



Simon Tress mit der DNP-Urkunde für das vegetarische 5-Gänge-Menü in seinem Restaurant 1950

© TressBrüder