

## DIE KÜCHE DER ZUKUNFT

Simon Tress wird Gastronom des Jahres des Gault Millau



Hoch dekoriert: Bei der Präsentation der besten Restaurants Deutschlands des Gault Millau wurde Simon Tress nicht nur als „Gastronom des Jahres“ ausgezeichnet, für das Restaurant „1950“ gab es auch erstmals vier schwarze Hauben.  
© TressBrüder

**Ein Abend, den man nicht so schnell vergisst! Bei der Präsentation der besten Restaurants 2025 des Gault Millau in München wurde BIO-Sterne Koch Simon Tress von den Kritikern des renommierten Restaurant-Führers nicht nur als Gastronom des Jahres 2025 ausgezeichnet, sein Restaurant „1950“ wurde auch erstmals mit 4 schwarzen Hauben bewertet.**

Die Einladung des Gault Millau zur Präsentation der Besten Restaurants 2025 nach München kam für Simon Tress nicht überraschend – der Verlauf des Abends dafür umso mehr. Denn als die Scheinwerfer im Hotel Rosewood ausgeschaltet waren, hatte der BIO-Sterne Koch aus Hayingen-Ehstetten nicht nur 4 schwarze Hauben für sein Restaurant 1950 in der Tasche, sondern auch noch die Auszeichnung als „Gastronom des Jahres 2025“. Und bei der passenden Begründung sparten die Kritiker des renommierten Restaurant-Führers nicht mit Superlativen: "Simon Tress zelebriert eine radikal regionale, weitgehend vegetarische Küche. ... Mit seiner Küchenphilosophie rund ums Garen, Trocknen, Einmachen, Fermentieren und Kühlen entwickelt der ehemalige Fleisch-Kochbuchautor eine Küche der Zukunft – schmackhaft, ehrlich, regional, biologisch, gesund und höchst erfolgreich."

Vier schwarze Hauben stehen in der Bewertungs-Matrix des Gault Millau für eine „prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung“. Und allein damit wäre der dreifache Familienvater schon mehr als happy gewesen. Bei der letzten Gault Millau-Bewertung („Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung“) gab’s für das vegetarische 5-Gänge-Menü im 1950 noch 3 rote Hauben. Simon Tress hat sich also eine ganze Kategorie nach oben gekocht. Mit einem Konzept, für dessen konsequente Umsetzung es dann gleich noch die Auszeichnung als „Gastronom des Jahres 2025“ on top gab.

„Es ist ganz schwer in Worte zu fassen, was an diesem Abend passiert ist“, versucht Simon Tress die Präsentation des Gault Millau einzuordnen. „So eine Auszeichnung fühlt sich natürlich großartig an! Aber eigentlich nicht nur für mich. Sondern für die ganze Familie. Für alle TressBrüder. Fürs ganze Team. Weil: Alleine wirst du nicht „Gastronom des Jahres“. Wir alle sind Gastronom des Jahres! Ich bin unendlich dankbar, dass wir das als Familie gemeinsam erleben dürfen! Und wir hören nicht auf. Versprochen! Immer 100% BIO. Und immer Miteinander für Mensch und Natur! “

Dass er das genauso meint, wie er es sagt, zeigt der Blick ins frisch mit 4 schwarzen Hauben dekorierte Restaurant 1950. Dort stammen alle Zutaten (außer Salz) aus maximal 25 Kilometern Entfernung. Fleisch gibt es, aus Respekt vor dem Tier als Beilage, die von vielen Gästen am Tisch geteilt wird. Dazu kommt die kompromisslose Fokussierung auf das Thema „Zero Waste“. Bereits jetzt entsteht für jedes Menü im 1950 nur der Bodensatz einer Espressotasse an Abfall. Alles andere, was an Schälresten und Abschnitten in der Küche entsteht, landet später zum Beispiel als Staub wieder auf dem Teller – in Biscuits, Crackern oder Säften. Und selbst dem Rest in der Espressotasse hat Simon Tress den Kampf angesagt. Noch im Januar 2025 startet er nämlich mit seinem neuen Gemüselabor, in dem es mit wissenschaftlicher Begleitung und mit Hilfe von jeder Menge Technik darum geht, pflanzliche Lebensmittel so weit zu zerlegen und für die Gastronomie nutzbar zu machen, bis die allerletzten Reste zum Beispiel in einer Zahnpasta verwendet werden können.

## **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)



Simon Tress wurde vom Gault Millau als „Gastronom des Jahres 2025“ ausgezeichnet

© TressBrüder



Simon Tress wurde vom Gault Millau als „Gastronom des Jahres 2025“ ausgezeichnet

© TressBrüder



### **Über die TressBrüder**

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.