

BIO-GENUSS RUND UM DIE UHR

Ab sofort gibt's für die Gäste im Wiener MOOONS-Hotel der MHP Hotel Group rund um die Uhr innovative BIO-Gerichte von BIO Sternekoch Simon Tress.



Die Speisekarte des Hotel Mooons in Wien wurde vom Team von BIO Sternekoch Simon Tress entwickelt.
© TressBrüder / MHP Hotel Group

Wegweisende Kooperation in der Wiener Hotelszene: Das Boutiquehotel MOOONS Vienna bietet seinen Gästen in der neu gestalteten Lounge-Bar ab April 2025 in Zusammenarbeit mit den preisgekrönten TressBrüdern hochwertige, biozertifizierte Speisen rund um die Uhr. Entwickelt werden die Gerichte von Simon Tress, der 2024 als erster BIO-Spitzenkoch mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet wurde.

In der neuen Bar des MOOONS Vienna genießen Hotelgäste und externe Besucher bei sanften Lounge-Beats den ganzen Tag über ein vielseitiges, raffiniert komponiertes Speisenangebot. Aus frischen BIO-Produkten handwerklich zubereitet, umfasst die Karte überwiegend vegetarische und vegane Gerichte, aber auf Wunsch auch Leckerbissen mit BIO-Fleisch aus nachhaltiger Zucht. Die Gerichte von Sternekoch BIO-Sterne Koch Simon Tress kommen fertig zubereitet ins MOOONS und erhalten dort von geschulten Mitarbeitern den letzten Schliff. Dadurch wird der Aufwand für die hauseigene Küche reduziert und zugleich ein konstant hohes kulinarisches Niveau garantiert.



„Wir freuen uns, mit den TressBrüdern ein neues Konzept realisiert zu haben, das unsere Gäste hochwertig und energiereich durch den Tag begleitet: gutes Essen – jederzeit verfügbar, ganz wie in einer Raumstation“, sagt Michael Wagner, COO der MHP Hotel Group, die das MOOONS seit 2021 betreibt. Inspiriert vom Namensgeber des Hotels, dem Mond, setzen die MHP Hotel Group und die TressBrüder auf eine innovative Gastronomie-Lösung, die auch den Herausforderungen des Fachkräftemangels begegnet. Das MOOONS Vienna positioniert sich damit nicht nur als neuer kulinarischer Hotspot zwischen dem 4. und 10. Bezirk, sondern etabliert gemeinsam mit den TressBrüdern auch ein innovatives Konzept, das Genuss, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit perfekt vereint.

Hinter den neuen Gerichten im MOOONS steht TressBruder Simon Tress, der 2024 als erster und einziger BIO-Spitzkoch Europas mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet und vom Gault Millau 2025 zum „Gastronom des Jahres“ gekürt wurde. Die Kooperation mit der MHP Hotel Group ist für den umtriebigen Gastronomen und seine Brüder vor allem ein Zeichen dafür, dass es auch in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten möglich ist, mit nachhaltigen und kreativen Konzepten erfolgreich zu sein. „Seit unser Großvater 1950 den Familien-Bauernhof auf BIO umstellte, liegt es uns im Blut, über den eigenen Tellerrand, bzw. den Suppentopf, hinauszuschauen! Nur so war und ist es möglich, miteinander für Mensch und Natur zu wirtschaften!“, betont Simon Tress. „Wir sind nicht nur unendlich dankbar dafür, gemeinsam mit einem innovativen und agilen Partner wie der MHP Hotel Group den Gästen im MOOONS Vienna ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis bieten zu können – wir finden damit auch wirksame und nachhaltige Antworten auf den Fachkräftemangel! Unsere Reise zum Mond ist in diesem Fall nur der Anfang! Ich freue mich sehr auf die nächsten Projekte!“

Über das MOOONS Vienna

Das stylische Boutiquehotel der MHP-Eigenmarke MOOONS steht mitten im bunten Leben, zwischen dem 4. und 10. Bezirk am Wiener Hauptbahnhof. Mit seinem poppig-urbanen Design versteht es sich als internationaler Treffpunkt für Städtebummler, Chancensucher und Abenteuerer. Durch die runden Fenster der 164 MOOONS Zimmer schweift der Blick über die Stadt, sechs weitere Zimmer gewähren durch schräge Dachfenster freie Sicht auf den Nachthimmel. Die MOOONS Bar ist ein vibrierender Hotspot im urbanen Leben. Auf der MOOONS Dachterrasse mit Rooftop-Bar sind die Sterne zum Greifen nah, tagsüber ist der Hotelgarten eine grüne Oase inmitten der Stadt.



Simon Tress wurde 2024 als erster BIO Spitzenkoch mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet und vom Gault Millau 2025 zum „Gastronom des Jahres“ gekürt.

Bildnachweis: TressBrüder



Michael Wagner, COO der MHP Hotel Group, die das MOOONS in Wien seit 2021 betreibt.

Bildnachweis: MHP Hotel Group



Die Speisekarte des Hotel Mooons in Wien wurde vom Team von BIO Sternekoch Simon Tress entwickelt.

Bildnachweis: TressBrüder / MHP Hotel Group



Kontakt TressBrüder

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

Pressekontakt MHP Group

Caroline Metlicar
M +49 172 429 1590
E: cm@mhphotels.com

Presseagentur

StörrFaktor // Michaela Störr
M +49 179 7 38 17 81
E: info@stoerrfaktor.de

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.

Über MHP

Die MHP Hotel AG ist eine unabhängige deutsche Hotel-Investment- und Management-Plattform mit Sitz in München. Die im Jahr 2012 gegründete Gruppe entwirft innovative Betreiberkonzepte für Hotels des Premium-Segments, die sich im Besitz von namhaften Investoren befinden, und ist Franchisenehmer großer Hotelgruppen wie Marriott International und Hilton. MHP versteht sich als partnerschaftliches Bindeglied zwischen Franchisegebern, Immobilieninvestoren, Hotelgästen und Mitarbeitern. Aktuell gehören die Le Méridien Hotels in Hamburg, Stuttgart, München und Wien, das Sheraton Düsseldorf Airport Hotel, das Hotel Luc, Autograph Collection in Berlin, das JW Marriott Hotel Frankfurt, das Basel Marriott Hotel und der Koenigshof, a Luxury Collection Hotel, Munich zum Portfolio. Die Eröffnung des Conrad Hamburg ist im Jahr 2025 geplant, die Eröffnung des Autograph Collection Hotels im Stuttgarter Schlossgartenquartier für 2028. Ende 2021 startete das MOOONS Vienna als erstes Hotel unter der Eigenmarke MOOONS. Die Aktien der MHP Hotel AG (ISIN: DE000A3E5C24, Symbol: CDZ0) sind im Qualitätssegment m:access der Börse München notiert.

Neben dem Übernachtungsbetrieb realisiert MHP innovative Gastronomiekonzepte, die den jeweiligen Hotels ihre individuelle Note geben und auch am lokalen Markt gut positioniert sind. Für die Sicherung höchster Gäste- und Mitarbeiterzufriedenheit sowie langfristiger Profitabilität bilden Verlässlichkeit, Individualität und kurze Entscheidungswege auf Basis mittelständischer Strukturen das Fundament.

www.mhphotels.com