

ANS BUFFET MIT DEN TRESSBRÜDERN

Mit dem Vegi BIO-Restaurant im Alnatura Campus in Darmstadt starten die TressBrüder nicht nur gastronomisch erstmals außerhalb von Baden-Württemberg, sie eröffnen auch ihr erstes vegetarisches Buffet-Restaurant.



Künftig bei Alnatura in Darmstadt mit einem BIO-Buffet-Restaurant vertreten: die Tressbrüder. Von links: Daniel Tress, Christian Tress, Dominik Tress und Simon Tress.

© TressBrüder

BIO boomt bei den TressBrüdern seit 1950. Und deshalb geht's für die 4 Gastro-Unternehmer jetzt auch erstmals raus aus Baden-Württemberg. Mit dem „TressBrüder Vegi“ starten sie ihr erstes vegetarisches Buffet-Restaurant – in exponierter Lage. Das neue Restaurant befindet sich nämlich direkt am Campus von Alnatura in Darmstadt. Klingt spannend. Und wird lecker.

Ab dem 21. Juli übernehmen die TressBrüder von der Schwäbischen Alb den Betrieb der Restaurantfläche auf dem Alnatura-Campus in Darmstadt. Mit ihrer langjährigen Erfahrung in der biologisch-vegetarischen Gastronomie stehen sie für eine Küche, die höchsten Genuss mit konsequenter Nachhaltigkeit verbindet.

Mit dem „Vegi BIO-Restaurant“ eröffnen die Gastro-Unternehmer von der Schwäbischen Alb im Juli 2025 bereits ihr sechstes BIO-Restaurant – das trotzdem mit einigen Premieren aufwarten kann. Das „Vegi“ ist nämlich nicht nur das erste TressBrüder-Restaurant außerhalb von Baden-Württemberg, es ist auch das erste vegetarische BIO-Buffet-Restaurant im Unternehmen.



Die TressBrüder treten im modernen Alnatura Campus die Nachfolge des Restaurants „tibits“ an, das dort fast 7 Jahre lang die Mitarbeitenden des Unternehmens und viele Stammkunden begeistern konnte – mit der Idee eines vegetarischen Buffet-Restaurants in Bio-Qualität. Durch den Rückzug des tibits aus Deutschland ergab sich die Möglichkeit für die TressBrüder, die Nachfolge anzutreten.

„Wir freuen uns sehr, mit den TressBrüdern einen Partner gewonnen zu haben, der unsere Unternehmensphilosophie teilt und für verantwortungsvolles Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur steht“, erklärt Alnatura Geschäftsführer Götz Rehn. Die Familie Tress betreibt bereits seit Jahrzehnten erfolgreiche Bio-Restaurants und ein Bio-Hotel auf der Schwäbischen Alb. Über 40 Jahre Bio-Lebensmittel-Expertise von Alnatura treffen auf 75 Jahre Bio-Küche aus dem Hause Tress – eine Partnerschaft, die für Qualität, Nachhaltigkeit und gelebte Bio-Kompetenz steht.

„Wir mussten nicht lange überlegen, ob wir dieses Projekt übernehmen möchten“, sagt Daniel Tress, der das Restaurant verantwortet. „Unsere Familie steht seit 1950 für Bio-Genuss, und wir freuen uns darauf, unsere vegetarisch geprägte Küche auch in Darmstadt erlebbar zu machen.“

Das Restaurant auf dem Alnatura Campus ist ein zentraler Bestandteil des Arbeitsalltags für viele Mitarbeitende – und zugleich ein Ort der Begegnung für Gäste von außerhalb. Diese Offenheit bleibt auch unter neuer Leitung erhalten. Zum Start wird das Restaurant montags bis freitags von 11:00 bis 15 Uhr geöffnet sein. Das bewährte Selbstbedienungsprinzip bleibt bestehen: Die Gäste stellen sich ihre Gerichte individuell zusammen und bezahlen nach Gewicht. Und natürlich sind auch externe Besucher herzlich willkommen.

Im Laufe der kommenden Monate sollen die Öffnungszeiten schrittweise ausgeweitet werden. Langfristig ist eine Öffnung an sieben Tagen pro Woche geplant – inklusive Abendbetrieb sowie einem Wochenend-Brunch. Insgesamt bietet das Restaurant Platz für 160 Gäste im Innenbereich sowie rund 80 weitere Plätze auf der Außenterrasse. Auch Caterings und Veranstaltungen sollen künftig wieder regelmäßig stattfinden.



Wo man das neue Restaurant der TressBrüder findet:

Vegi BIO-Restaurant
Eschollbrücker Str. 65
64295 Darmstadt



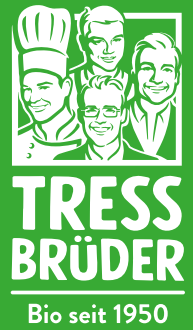
Das neue Restaurant öffnet spätestens Anfang August seine Pforten für die Mitarbeitenden von Alnatura und alle anderen Gäste
© TressBrüder

Kontakt TressBrüder

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

Pressekontakt Alnatura

Marie Gonther
Alnatura Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
+49 6151 3567402
presse@alnatura.de



Über die TressBrüder

Die TressBrüder stehen als Familienunternehmen für ein stringentes Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur! 80 Vollzeit-Mitarbeiter an 6 Standorten leben das Nachhaltigkeitsversprechen 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. 2024 folgte die Auszeichnung als Gastronom des Jahres 2025 des Gault Millau, der das Restaurant 1950 mit 4 schwarzen Hauben ausgezeichnet hat. 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.

Alnatura in Zahlen

Das Unternehmen Alnatura wurde 1984 von Götz Rehn gegründet, der bis heute in der Geschäftsführung tätig ist. Für sein Lebenswerk wurde Götz Rehn 2021 mit dem Deutschen Gründerpreis ausgezeichnet. Alnatura hat laut Kundenmonitor 2024 der Servicebarometer AG die zufriedensten Kundinnen und Kunden in Deutschland (Bestnote im Gesamtranking). 2024 wurde das Unternehmen im vierzigsten Jahr seines Bestehens von der Stiftung Deutscher Nachhaltigkeitspreis doppelt ausgezeichnet: Alnatura ist sowohl nachhaltigstes Unternehmen in der Branche Nahrungs- und Genussmittel als auch Sieger in der Kategorie Transformationsfeld Natur; damit werden die besonderen Anstrengungen und Lösungen von Alnatura für den Erhalt von Biodiversität und der Regenerierung von Ökosystemen gewürdigt. Aktuell gibt es 153 Alnatura Super Natur Märkte in 73 Städten in 14 Bundesländern. Unter der Marke Alnatura werden über 1.400 verschiedene Bio-Lebensmittel produziert. Vertrieben werden diese in den eigenen Alnatura Bio-Märkten und europaweit in 15 Ländern in rund 15.000 Filialen verschiedener Handelspartner. Alnatura beschäftigt rund 3.600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, darunter 160 Lernende. Im Geschäftsjahr 2023/2024 erwirtschaftete Alnatura einen Netto-Umsatz von 1,195 Milliarden Euro.