

AUSZEICHNUNG FÜR NACHHALTIGKEIT & INNOVATION

Falstaff über das „1950“: „Radikal lokal, bewusst und köstlich“



Frisch prämiert: Für sein Restaurant „1950“ wurde BIO-Sterne Koch Simon Tress vom Falstaff-Magazin für Nachhaltigkeit & Innovation ausgezeichnet!

© TressBrüder

Das BIO-Feinschmeckerrestaurant „1950“ der TressBrüder, unter der kreativen Führung von Sternekoch Simon Tress, wurde vom renommierten Gourmet- und Lifestylemagazin Falstaff mit dem Preis für Nachhaltigkeit & Innovation 2025 ausgezeichnet.

17.11.2025 Mit der Auszeichnung würdigt Falstaff das Engagement des Restaurants in den Bereichen ökologische Verantwortung, transparente Herkunft, Zero-Waste-Küche sowie visionäre gastronomische Konzepte. Das „1950“ gilt als Pionierbetrieb für ganzheitlich nachhaltige Fine-Dining-Erlebnisse und setzt seit seiner Eröffnung neue Maßstäbe in der gehobenen Küche. „Mit dem »1950« zeigt Simon Tress, wie nachhaltige Hochküche radikal lokal, bewusst und köstlich sein kann“, urteilen die Falstaff-Tester.

Entscheidend seien dabei vor allem Konsequente regionale Zutatenpartnerschaften, ressourcenschonende Verarbeitung sowie eine Esskultur, die Genuss, Verantwortung und Zukunftsfähigkeit vereint. Innovation zeigt sich dabei nicht nur auf dem Teller, sondern auch in Haltung, Konzeptentwicklung und Gästenähe.



„Diese Auszeichnung bedeutet uns sehr viel – nicht nur als Team, sondern für die gesamte Entwicklung der nachhaltigen Gastronomie“, sagt Simon Tress, Geschäftsführer und Küchenchef. „Unsere Vision ist es, besten Geschmack und absolute Nachhaltigkeit miteinander zu vereinen. Dass Falstaff diesen Weg würdigt und sichtbar macht, ist natürlich für uns, aber vor allem die gesamte Branche ein starkes Zeichen!“

Das Restaurant „1950“ steht für ein Fine-Dining-Erlebnis in 100% BIO-Qualität, alle Zutaten (außer Salz) stammen auf maximal 25 Kilometern Entfernung. Seit 2024 ist das „1950“ das erste, und nach wie vor einzige BIO-Restaurant in Europa, das vom Guide MICHELIN mit einem Stern ausgezeichnet wurde.

Kontakt

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



**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950



Simon Tress wurde vom Falstaff-Magazin für Nachhaltigkeit & Innovation 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 sechs 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 und 2025 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.