

GESUNDE BIO-KÜCHE FÜR ALLE

TressBrüder übernehmen Kinder- und Schulverpflegung
in Meersburg



*Sind seit April 2026 auch in Meersburg aktiv: Die TressBrüder Daniel, Simon, Dominik und Christian (v.l.n.r.)
© TressBrüder*

Seit dem 1. April beliefern die TressBrüder die Sommertal-Schule sowie die Krippe und die Kindertagesstätte der Stadt Meersburg mit gesunden BIO-Gerichten.

Die Tress Brüder bringen Ihr nachhaltiges und gesundes Kita- und Schulcateringkonzept jetzt auch in die Region Bodensee. Ziel ist es, den Kindern täglich ausgewogene, hochwertige und schmackhafte Mahlzeiten anzubieten, die sowohl den ernährungsphysiologischen Anforderungen als auch den Erwartungen von Eltern und Betreuungseinrichtungen gerecht werden.

„Nach dem erfolgreichen Start unserer Kinder- und Schulverpflegung im letzten Jahr in Tübingen, Filderstadt und den uns umliegenden Gemeinden bietet uns der Einstieg in Meersburg eine großartige Möglichkeit, unser Engagement in diesem Bereich weiter auszubauen. Gleichzeitig freuen wir uns sehr darauf, unsere verantwortungsvolle Küche in der Kinder- und Schulverpflegung rund um den Bodensee weiter zu stärken“, erklärt Christian Tress; verantwortlich für die Außer-Haus-Verpflegung bei den Tress Brüdern.

Für die Belieferung von Schulen und KiTas setzen die TressBrüder auf altersgerechte Gerichte in 100% BIO-Qualität, die in eigenen, hochmodernen Produktionsstätten gekocht werden. Die Regeneration der Gerichte erfolgt dann im TressBrüder Museumsrestaurant in Friedrichshafen. Durch den Standort am Bodensee sind die TressBrüder zudem in der Lage, schnell und unkompliziert auf unvorhergesehene Ereignisse reagieren zu können. So ist gewährleistet, dass die Schülerinnen und Schüler jederzeit mit frischen Speisen in 100% BIO-Qualität beliefert werden können.

Durch regionale Lieferketten steht das Unternehmen zudem für 100% Transparenz, natürlich kommen keinerlei Zusatzstoffe, Aromen oder Geschmacksverstärker zum Einsatz. Soweit möglich wird frisches demeter-Gemüse aus der Region und von den eigenen Feldern verwendet.

Für die Entwicklung der Speisepläne ist unter anderem TressBruder Simon Tress verantwortlich, dem 2024 nicht nur als erstem BIO-Spitzenkoch in Europa ein Stern vom Guide Michelin verliehen wurde, sondern der als Vater von drei Kindern sehr genau weiß, wie aus dem Genuss vom Acker altersgerechte und vor allem leckere Gerichte werden. Bei der Zubereitung der Speisen legen die TressBrüder besonderen Wert auf Qualität, Regionalität und Frische. Ressourcenschonende Produktion sowie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sind feste Bestandteile der Unternehmensphilosophie.

Sehr klarer, natürlicher Geschmack

Die Stadt Meersburg ist bereits jetzt sehr zufrieden mit der Zusammenarbeit. „Wir sind sehr glücklich darüber, dass die Tress Brüder das Catering in den Kinderbetreuungseinrichtungen der Stadt Meersburg übernommen haben. Die frische Zubereitung des Essens kann man jeden Mittag hier vor Ort sehen, riechen und vor allem schmecken. Die Speisen haben einen sehr klaren und natürlichen Geschmack, man erkennt und schmeckt welche Produkte verarbeitet wurden. Die Vielfalt der zubereiteten Lebensmittel ist sehr gut. Die Kinder bekommen hierdurch die Möglichkeit auch nicht gängige Produkte zu probieren und können verschiedene Geschmacksrichtungen kennenlernen. Durch die Zusammenarbeit setzen wir ein Zeichen für Nachhaltigkeit, frisch zubereitetes Essen und eine hohe Qualität durch saisonale und regionale Lebensmittel“, sagt Hannah König, die die Sommertalkrippe in Meersburg leitet.

Durch die Kindheit auf einem BIO-Bauernhof liegt den TressBrüdern viel daran, dass Kinder so früh wie möglich mit bewusst gesunder Küche in Kontakt kommen. In Deutschland werden jeden Tag mehr als 6,5 Millionen Kinder in Kitas und Schulen verpflegt, deshalb haben die TressBrüder ein Konzept für die Kinder- und Schulverpflegung entwickelt, das auf 100% BIO-Qualität setzt und dazu noch gesund und lecker ist.



Kontakt

Jochen Knecht
Leitung Kommunikation & Marketing
+49 151 54 33 1655
+49 7383 94 98 230
jochen.knecht@tressbrueder.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 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. Seit 2026 sind die TressBrüder auch in der Außer-Haus-Verpflegung aktiv und versorgen rund 4000 Kinder in Kindertagesstätten und Schulen mit gesunder Mittagsverpflegung in 100% BIO-Qualität. 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.