

100% BIO AUS ÜBERZEUGUNG

Vegi Bio-Restaurant der TressBrüder auf dem Alnatura-Campus erhält den "Bioland Gold plus"- Status für Speisen in 100% Bio-Qualität.



Fachberater für den Außer-Haus-Markt bei Bioland e.V. Rainer Pausch, Bioland-Landesgeschäftsführerin Mareike Weißmüller, Geschäftsführer Daniel Tress, Betriebsleiter Jochen Knecht und Koch Mohammadullah Nazary bei der Übergabe der Bioland Gold-Plus-Auszeichnung.

© TressBrüder

Maximale Anerkennung für konsequente Bio-Qualität: Das Vegi Bio-Restaurant der TressBrüder auf dem Alnatura-Campus in Darmstadt wurde mit Bioland „Gold plus“ ausgezeichnet, der höchsten möglichen Stufe. Diese Auszeichnung bestätigt einen lückenlosen Einsatz von 100 % Bio-Zutaten und würdigt das klare Engagement für nachhaltige Gastronomie auf höchstem Niveau.

29.04.2026 Der Bioland-Status „Gold plus“ steht für einen vollständigen Bio-Anteil und gilt als bedeutendste Auszeichnung im Bereich der Bio-Gastronomie. Sie wird ausschließlich an Betriebe vergeben, die konsequent und transparent ausschließlich zertifizierte Bio-Lebensmittel einsetzen und beim Einkauf zusätzlich den Blick auf heimische Rohstoffe wie z.B. Bioland Kichererbsen legen. Für die TressBrüder ist diese Ehrung nicht nur eine Bestätigung ihrer täglichen Arbeit, sondern auch ein klares Signal an Gäste, Partner und die Branche insgesamt.

Wie alle gastronomischen Betriebe und Produktionsstätten der TressBrüder basiert auch das Vegi Bio-Restaurant auf einem kompromisslosen 100 %-Bio-Konzept. Vom Einkauf über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Gericht wird jeder Schritt nach ökologischen und



nachhaltigen Kriterien gestaltet. Dabei spielen neben der Bio-Qualität auch Regionalität, Saisonalität und ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen eine zentrale Rolle.

Das Besondere am Vegi Bio-Restaurant auf dem Alnatura-Campus ist darüber hinaus das rein vegetarische Speisenangebot. Die Küche setzt vollständig auf fleischlose Gerichte und zeigt, wie vielfältig, kreativ und genussvoll vegetarische Ernährung sein kann. Frisches Gemüse, hochwertige Hülsenfrüchte, aromatische Kräuter und sorgfältig ausgewählte Zutaten stehen im Mittelpunkt.

Eingebettet in den Alnatura-Campus, ein Ort, der für ganzheitliche Nachhaltigkeit und verantwortungsvolles Wirtschaften steht, fügt sich das Restaurant nahtlos in ein Umfeld ein, das ökologische Werte lebt und fördert. Die Auszeichnung „Gold plus“ unterstreicht diese gemeinsame Haltung und macht das Restaurant zu einem Vorzeigebetrieb moderner Bio-Gastronomie.

BIO als Teil der TressBrüder DNA

„100% BIO ist für uns so viel mehr als nur ein Bekenntnis zu einer bewussten Ernährung. Wir stehen als Familie seit mehr als 75 Jahren für nachhaltiges Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur. Seit unser Großvater den Familien-Bauernhof 1950 auf die biodynamische Landwirtschaft umgestellt hat, ist BIO für die TressBrüder Teil unserer DNA!“, erklärt Daniel Tress im Rahmen der Übergabe der 100%-Auszeichnung.

Seit über 75 Jahren stehen die TressBrüder für Genuss in konsequenter Bio-Qualität. Als familiengeführtes Unternehmen verbinden sie traditionelles Handwerk mit innovativen Konzepten und entwickeln ihre Angebote kontinuierlich weiter. Ob in Restaurants, in der Produktion oder in neuen gastronomischen Formaten – der Anspruch bleibt derselbe: hochwertige Lebensmittel, nachhaltige Prozesse und authentischer Geschmack.

Mit dem Vegi Bio-Restaurant in Darmstadt zeigen die TressBrüder eindrucksvoll, wie zukunftsfähige Gastronomie aussehen kann: verantwortungsvoll, transparent und gleichzeitig genussorientiert. Die Auszeichnung „Gold plus“ ist dabei nicht nur ein Qualitätssiegel, sondern auch ein Ansporn, diesen Weg konsequent weiterzugehen und neue Maßstäbe für die Branche zu setzen.

Bio erlebbar und „schmeckbar“ machen

Die feierliche Übergabe der Bioland Gastronomie Auszeichnung erfolgte durch Mareike Weißmüller, Geschäftsführerin vom Bioland Landesverband in Hessen: „Das Restaurant auf dem Alnatura Campus ist der perfekte Ort um tolle Bio und Bioland -Lebensmittel an 7 Tagen in der Woche für alle erlebbar und "schmeckbar" zu machen. Ich freue mich sehr, die TressBrüder mit Ihrem Vegi-Bio-Restaurant als Bioland Gastronomie-Partner in Hessen auszeichnen zu dürfen.“



Zum Bioland-Gastronomie-Konzept

Bioland unterstützt bereits seit mehr als 20 Jahren Gastronomie, Hotellerie, Catering-Unternehmen und Großküchen als kompetenter Partner beim Einsatz von heimischen Bio-Lebensmitteln. Dazu gehören Beratungen, Schulungen, regionale Rohwarenbeschaffung sowie Hilfestellungen beim Marketing und Gästekommunikation. Das Bioland-Gastronomiekonzept umfasst vier Stufen: Die Einstiegsstufe Bronze mit einem Bio-Anteil von 30 - 50 Prozent, Silber mit 50 - 90 Prozent Gold, mit 90 - 99 Prozent Bio-Anteil und die höchste Auslobung (seit Januar 2026) Gold plus mit 100 % Bio-Anteil. Gastronomie Partner legen besonderen Wert auf die handwerkliche und frische Zubereitung der Speisen, heimische und saisonale Bio-Herkunft sowie ressourcenschonende Betriebsführung. Einmal jährlich erfolgt eine Bio-Kontrolle durch eine unabhängige Kontrollstelle.

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.