



Bio-Spitzenküche auf der Schwäbischen Alb

Mit dem neu eröffneten Restaurant „1950“ präsentiert Simon Tress vom BIO HOTEL Rose ein einzigartiges CO₂-Menü in Demeter- und Bioland-Qualität. Maximale Transparenz inklusive.

Das BIO HOTEL Rose in Hayingen/Baden-Württemberg zählt ohne Zweifel seit Jahren zu den Pionieren, was biologische Küche und gelebte Nachhaltigkeit angeht. Kürzlich wurde ein weiterer Maßstab gesetzt. Simon Tress, Küchenchef im Bio-Restaurant Rose, eröffnete im August 2020 ein Demeter & Bioland Fine Dining Restaurant: Das „1950“. Mit seinem „CO₂-Menü©“ bietet er den Gästen maximale Transparenz und revolutioniert die Bio-Gourmet-Küche.

Das „CO₂-Menü©“

Im „1950“ zelebriert Simon Tress gemeinsam mit seinen zwei Auszubildenden eine einzigartige, bis ins Detail konzipierte nachhaltige Küche. Transparenz lautet das A und O. So erfährt der Gast zu jedem Gericht sämtliche Zutaten in prozentualer Genauigkeit – von der Hauptzutat bis zum Salz. Damit aber nicht genug: Auch deren Herkunft, inklusive der Angabe zum CO₂-Ausstoß und wie viele Kilometer sie vom Erzeuger bis ins Restaurant hinter sich gebracht haben, wird erfasst. Und das Beste: Alle Bio-Zutaten in Demeter- und Bioland-Qualität kommen aus einem Radius von maximal 25 Kilometern.

Mit seinem so genannten "CO₂-Menü©" möchte Tress seinen Beitrag zu einer klimafreundlicheren Welt auf dem Teller nahebringen und die Zukunft mit nachhaltiger Ernährung schmackhaft zugänglich machen. Das Menü wird mit fünf vegetarischen Gängen serviert und kann mit einem Käse-Gang auf 6 Gänge erweitert werden. Außerdem hat man die Möglichkeit, bei drei Gängen eine Fleisch-Komponente als Beilage hinzuzufügen.

Ganzheitliche Verwertung aller Zutaten

Das Küchenteam verwertet alle Lebensmittel stets im Ganzen und nach den Prinzipien Leaf-to-Root und Nose-to-Tail. Reste werden stets weiterverarbeitet, es entsteht kein Lebensmittelabfall. Alle Tier- und Pflanzenteile werden verwertet, wie es schon zu Zeiten seines Großvaters üblich war. Für Raffinesse sorgen Zutaten aus dem Hausgarten. „Wir bauen über 85 Kräutersorten an, 20 verschiedene Tomaten, wir machen unser eigenes Öl und eigenen Essig. Und auch Molkereiprodukte stellen wir selbst her“, so Simon Tress. Gemüse kommt vom nahe gelegenen Familienacker. Dieser wird kostenfrei an Bio-Landwirte verpachtet und mit Gemüse in Demeter-Qualität bestellt. Die gesamte Ernte wird von der Familie Tress verarbeitet.

Die Powerfamilie Tress – Miteinander für Mensch und Natur

Bereits vor 70 Jahren, im Jahr 1950, legte Großvater Johannes Tress sen. mit seiner biodynamischen Landwirtschaft den Grundstein für alles. Mittlerweile ist der Familienbetrieb gewachsen und die Tress Bio-Gastronomie wird bereits in 5. Generation geführt. Mama Inge, Opa Albert und die vier Tress Brüder Simon, Daniel, Christian und Dominik arbeiten Hand in Hand im Unternehmen. Tradition wird hier zu 100

Prozent gelebt. „Wir feiern dieses Jahr 70 Jahre Demeter in der Rose. Dafür sind wir unserem Großvater sehr dankbar. Er hat damals für uns die Saat gesät, die wir heute ernten dürfen“, verrät Simon Tress: „Wir entscheiden stets aus dem Herzen heraus, was das Richtige ist.“

Dieses Prinzip hat sich bislang stets bewährt. Die Familie Tress zählt zu den Bio-Pionieren der ersten Stunde. Heute betreibt die Familie neben dem Biohotel und -Restaurant Rose auch das Bio-Gasthaus Heimatküche, das Bio-Gasthof Friedrichshöhe und das neue Bio-Fine Dining 1950. Zudem wird die Event-Location Schloss Ehrenfels mit Bio-Catering und das beliebte Naturerlebnis Wimsener Höhle von der Familie betrieben. Bio-Genuss für zu Hause garantieren die eigenen Convenience-Produkte wie Bio-Suppen, -Eintöpfe und -Gerichte. Insgesamt beschäftigt die Familie Tress 70 Festangestellte. In der Hauptsaison unterstützen sogar bis zu 130 Beschäftigte die Familie Tress bei der Verwirklichung des gemeinsamen Mottos „Miteinander für Mensch und Natur“. www.biohotels.info/rose

Über die BIO HOTELS

Die 2001 gegründete Hotelgruppe BIO HOTELS zählt zu den Pionieren des nachhaltigen Tourismus. Mehr als 80 Häuser in sechs europäischen Ländern gehören zur Gruppe. Regionale, biologische Lebensmittel, Naturkosmetik, Ökostrom, niedrige CO₂-Emissionen und ein umfassendes Ressourcenmanagement sind nur einige Anforderungen, die an die Mitglieder der Gruppe gestellt werden. Als Bio-Hotelier geht man mit viel Liebe und Leidenschaft in allen Bereichen die Extrameile – für die Umwelt, die Zukunft und natürlich die Zufriedenheit des Gastes.

Weitere Infos unter www.biohotels.info

Bleibe auf dem Laufenden, indem du unseren BIO HOTELS auf den Social-Media-Plattformen [Facebook](#) oder [Instagram](#) folgst.

#mehralshotel
#biohotels

Kontakt BIO HOTELS

be-oh Marketing GmbH
Katharina Saurwein
Sachsengasse 81a
6465 Nassereith
Österreich

T: +43 (0) 670 6015731
katharina.saurwein@be-oh.at
www.be-oh.at

Pressekontakt DACH

ALLE VÖGEL FLIEGEN HOCH
Claudia Scheffler
Danziger Str. 8
10435 Berlin
Deutschland

T: +49 (0) 30 8954 5252
claudia@allevoegelfliegenhoch.de
www.allevoegelfliegenhoch.de