



Pressemitteilung

30.07.2020

Vorreiter im Gastro-Bereich von Demeter und Bioland ausgezeichnet. Simon Tress zeigt im „1950“ auf der Schwäbischen Alb wie Bio im Fine Dining gelingt

Immer mehr Menschen interessieren sich dafür, wer die Lebensmittel regional erzeugt, wie Tiere gehalten, gefüttert und geschlachtet werden und wie die Arbeitsbedingungen auf den Höfen sind. Und immer mehr Genießer stellen diese Fragen, wenn sie im Restaurant essen. Noch gibt es nicht viele Bio-Restaurants. Doch Spitzenkoch Simon Tress kommt dem Anliegen der Verbraucher*innen schon lange nach und eröffnet jetzt sein neues Restaurant „1950“ auf der Schwäbischen Alb mit einem Fine-Dining-Konzept, das auch noch die Idee von CO₂-neutralem Konsum berücksichtigt.

Seine Menüs stehen dabei nicht nur für frischen, saisonalen Genuss, er kocht überwiegend vegetarisch, auf Wunsch mit Fleisch und er dokumentiert die Herkunft aller 120 Produkte von seinen Demeter- und Bioland Erzeuger*innen.

*„Mit dem „1950“ entsteht weltweit das erste Demeter- und Bioland Fine Dining-Restaurant als kulinarisch-kreative Fortsetzung unserer nachhaltigen Unternehmensphilosophie“, so Simon Tress. Ihm liegt es am Herzen, dass Pflanzen und Tiere komplett verwendet und auch Reste weiterverwertet werden. Auf der Speisekarte des Restaurants sind neben allen Erzeuger*innen, auch der CO₂-Ausstoß der Lebensmittel und die Entfernung, die sie zurückgelegt haben, nachgewiesen.*

Demeter Landesvorstand Tim Kiesler ergänzt: *„Mit seinem Konzept von nachhaltiger Ernährung und Schonung der Ressourcen, knüpft Simon Tress an den Pioniergeist seines Großvaters an, der bereits vor 70 Jahren, also „1950“, mit der Umstellung seines landwirtschaftlichen Betriebes auf Demeter die Richtung vorgegeben hat. Durch die engen Partnerschaften, die Tress zu seinen Bio-Lieferanten pflegt, sichert er Landwirt*innen ein auskömmliches Einkommen und übernimmt damit nicht nur für seine Lieferant*innen Verantwortung, sondern auch für die Region, denn: „Eine intakte Landwirtschaft ist das Rückgrat jeder funktionierenden Gesellschaft“, so Kiesler.*

Bioland Geschäftsführer Dr. Christian Eichert ist vom Konzept des neuen Restaurants begeistert: *„Mit dem „1950“ macht das Team um Simon Tress nachhaltige Ernährung für alle zugänglich und kulinarisch erlebbar. Dabei wirtschaften sie ganzheitlich, was sich in der Komplettverwertung von Tieren und Zutaten, der konsequenten Abfallvermeidung, in kurzen Transportwegen und dem Verwenden regionaler, biologischer Zutaten bemerkbar macht“, so Eichert.*

Dr. Eichert ergänzt: *„Nicht zuletzt durch das in der letzten Woche von der Landesregierung beschlossene neue Biodiversitätsstärkungsgesetz stehen im Ländle alle Zeichen auf „Grün“ – neben dem Bekenntnis der Politik zum Ökolandbau als Problemlöser, sehen wir im neuen Gesetz eine große Chance auf dem Weg hin zum Bio-Musterländle. Dabei ist bis 2030 die Halbierung des Einsatzes der chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel sowie der Ausbau*



der ökologischen Anbauflächen auf bis zu 40 Prozent vorgeschrieben. Baden-Württemberg hat damit ein bundesweit einmaliges Gesetz mit Leuchtturmfunktion auf den Weg gebracht“, so Eichert.

Tim Kiesler verweist auf den gesamtgesellschaftlichen Prozess, den es nun zu gehen gelte: *„Das „1950“ ist für mich nicht nur kulinarischer Genuss, sondern die Vision von Bio-Spitzenkoch Simon Tress durchaus auch politisches Engagement.“*

Am 1. August geht's los in Hayingen-Ehestetten, Aichelauer Strasse 6, 72534 Hayingen mit den Bio-CO²-Menüs. Wir drücken Simon Tress gerade auch in diesen Zeiten voller Herausforderungen die Daumen und wünschen ihm alles Gute.

mehr zu Demeter in BW: www.demeter-bw.de

mehr zu Demeter: www.demeter.de

Ansprechpartnerin:

Presse- und Öffentlichkeit Sonja Jürschik

Demeter Baden-Württemberg e.V. | Hauptstr. 82 | 70771 Leinfelden-Echterdingen

Tel. + 49(0)711-9025414 | presse@demeter-bw.de

<http://www.demeter-bw.de/>