

Hayingen Ehestetten, 19. August 2011

## **Biohotel-Restaurant ROSE & Bio-Suppen der Küchenbrüder**

Das Biohotel-Restaurant ROSE - das erste Biohotel in Baden-Württemberg - wird seit Generationen von der Familie Tress geführt. In französischer Kriegsgefangenschaft las Johannes Tress sen. ein Buch über biologisch-dynamischen Landbau. Er war von dieser Anbauweise so begeistert, dass er im Jahr 1950 gleich nach seiner Rückkehr den 17-ha-Bauernhof nach DEMETER-Richtlinien umstellte. Aus der Dorfwirtschaft ROSE mit Ihrem Bio-Bauernhof entwickelte sich mit den Jahren ein mittelständisches Bio-Unternehmen mit verschiedenen Schwerpunkten.

Neben dem Biohotel und Restaurant Rose betreibt die Familie Tress und ihr Team die Eventlocation Schloss Ehrenfels und das Naturerlebnis Wimsener Höhle mit dem historischen Gasthof Friedrichshöhle.

Vor wenigen Jahren kam mit der „ROSE Biomanufaktur“ - der Produktion von Bio-Lebensmitteln für den Handel - ein weiteres Standbein der Familie Tress hinzu: Zu Beginn wurde die Nachfrage der Restaurantkunden nach hausgemachte Maultaschen, Albbüffel-Kutteln und auch eingemachte Alblinsen im Weckglas „zum Mitnehmen“ aus einem Kühlschrank im Restaurant bedient. Inzwischen beliefert die Familie Tress verschiedene Bioläden und Lebensmittelgeschäfte in ganz Deutschland mit hausgemachten Bio-Convenience-Produkten wie Bio-Suppen, Bio-Käsebratlingen und Bio-Salaten.

Die landwirtschaftlichen Flächen der Familie Tress werden inzwischen von der Staatsdomäne Maßhalderbuch nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Die Erträge wie Dinkel, Kartoffeln, Karotten und auch Alblinsen werden in der ROSE-Küche von Simon Tress zu kreativen, schwäbischen Gerichten getreu seinem Motto „Innovation & Tradition“ zubereitet.

Unter der Marke „Küchenbrüder“ - hinter welcher sich die 4 Tress-Brüder Daniel, Simon, Christian und Dominik verbergen - werden Bio-Suppen für den regionalen Lebensmittelhandel hergestellt.

Ganz neu ab Herbst dieses Jahres gibt es bei den „Küchenbrüdern“ eine „Frische Bioland-Alb-Suppe mit Alblinsen, Albdinkel und Albspeck“. Über 90 % der Zutaten für diese Suppe stammen aus einem Umkreis von 30 km rund um die Suppenküche in Ehestetten auf der Schwäbischen Alb. Die Suppe wird noch klassisch mit einer Mehlbrenne zubereitet. Die Linsen stammen natürlich von der Bioland-Erzeugergemeinschaft ALB-LEISA, der Dinkel von der Staatsdomäne Biolandhof Maßhalderbuch und der Speck vom Biolandmetzger Allmendinger in Sonnenbühl.

Die Märkte, in welchen Sie die Suppen kaufen können finden Sie unter [www.kuechenbrueder.de](http://www.kuechenbrueder.de)