



Simon Tress
Natürlich, einfach, edel ... BIO-Spitzkoch
& kulinarischer Botschafter

Simon Tress

Simon Tress, geboren am 2. März 1983 in Riedlingen an der Donau, Sohn eines Landwirts und einer Hauswirtschafterin, steht für **Bio** wie kein anderer in Deutschland. Sein Großvater gründete bereits im Jahre 1950 den ersten Demeter-Gastronomiebetrieb und Bauernhof der Region. Simon wuchs quasi am Herd auf und hegte stets ein großes Interesse an den Kochkünsten seiner Mutter.



Vita



Der BIO-Star Koch, Kochbuch-Autor und Inhaber des **Biohotel-Restaurants ROSE** hat schon beachtliche Erfolge in seinem beruflichen Lebenslauf vorzuweisen. Zu den Stationen seines kulinarischen Werdegangs gehören unter anderem das „Hotel Vier Jahreszeiten“ am Schluchsee, das „Bundesministerium der Verteidigung Gästekasino Minister“ in Berlin oder das „Harald Wohlfahrt Palazzo“ in Hamburg.

Der junge Koch war von 2003 bis 2007 Teamkapitän der Jugendnationalmannschaft und Mitglied der **deutschen Nationalmannschaft der Köche**. Er erkochte den ersten Platz und Gesamtsieg mit sieben Mal Gold, ein Mal Silber und drei Mal Bronze beim **Internationalen Kremlin Culinary Cup in Moskau**.



Eine besondere Ehre erfuhr Simon Tress 2006 und 2007, als er auf Einladung des deutschen Botschafters Peter von Kunow in Brasilien als **kulinarischer Botschafter** für Deutschland auserkoren wurde. Seit 2009 tritt er als Fernsehkoch im **SWR** auf und sowohl 2009 als auch 2010 war er als **kulinarischer Botschafter** für Deutschland auf Einladung der deutschen Botschaft in Neu Delhi und Mumbai.



2010 wurde Simon Tress durch das Magazin Weinwelt als Entdeckung des Jahres geehrt. Seine jüngste Ehrung ist die Verleihung des Hospitality Career Awards als **„Jungmanager des Jahres“** in der Kategorie Gastronomie.

Werdegang

1999-2000	„Bavaria Hotelfachschule“, Altötting
2000-2002	„Hotel Vier Jahreszeiten“ am Schluchsee
2003	Gästecasino des Verteidigungsministers
2004	Hotel Quellenhof Aachen
2005	„Hotel Traube“, Tonbach „Restaurant Köhlerstube“
2006	„Harald Wohlfahrt Palazzo“, Hamburg
seit 2006	„Biohotel Restaurant Rose“, Hayingen

Specials

Kulinarischer Botschafter auf Einladung des deutschen Botschafter Peter von Kunow in Brasilien, Oktober 2007
Kulinarische Tour „10 Tage 5 Städte“ mit Kabel ! auf Einladung des deutschen Botschafter Peter von Kunow durch Brasilien, März 2008
Kulinarischer Botschafter auf Einladung der deutschen Botschaft mit Ministerpräsident Günther Oettinger in Neu Delhi und Mumbai, November 2009
Ausgezeichnet zur Entdeckung des Jahres 2010, Magazin „Weinwelt“
„Fair schmeckt mir“: deutschlandweite Kampagne für den Fairen Handel; Rezeptgeber der „Fairen Woche 2010“
Kulinarischer Botschafter auf Einladung der deutschen Botschaft mit dem Palamentarischen Staatssekretär Gerd Müller in Neu Delhi, September 2010
Kulinarischer Botschafter auf Einladung des deutschen Botschafters Wilfried Grolig in Brasilia, Victoria, Blumenau, Belo Horizonte, Rio de Janiero in Brasilien, November 2010
Gewinner des „Hospitality Career 2010“ („Jungmanager des Jahres“), Kategorie Gastronomie
2010 Aufnahme zur Vereinigung der Bio-Spitzenköche
Deutschlands jüngster Bio-Spitzenkoch 2012

Küchenstil

Bio, regional und wenn Fleisch, dann das ganze Tier.

Lebensmotto

Ein gesunder Geist wohnt in einem gesunden Körper.

Hobbys

Joggen

Fußball

Familie

TV-Präsenz

TV-Sender	Sendung
Sat 1	„Die Bioschwaben“ (Dokumentation)
RTL	„stern TV Special“: Kochen mit Kaffee“
Kabel 1	„Kasseler unterm Zuckerhut“ (Dokumentation) Abenteuer Leben „Das ganze Tier“
SWR	„Kaffee oder Tee“ (Servicemagazin) Sonntag Abend TV Landesschau Expedition in die Heimat

DAS DING TV	DAS DING TV
BR	Abendschau
Videos	Simon Tress zeigt uns seine Heimat (SWR) Die Slow Food-Tradition der Familie Tress (SWR) Der Trailer zum neuen Kochbuch von Simon Tress

Bücher

Titel	Verlag	Erschienen
Die neue schwäbische Küche	Örtel & Spörer	2010
Landküche	Örtel & Spörer	2012
Fleisch "Das ganze Tier"	Christian Verlag	2014

Links

Kochende Leidenschaft	www.kochende-leidenschaft.de
Management	www.manuelaferling.de
Homepage	www.tress-gastronomie.de

AGENTUR Manuela Ferling Management

Telefon +49 5731 / 1 56 13 30
 Fax: +49 5731 / 1 56 13 32
 E-Mail: manuela.fe@tonline.de
 Web: www.manuelaferling.de
www.kochende-leidenschaft.de