

# VITA

---

## **Simon Tress**

Bio- und TV-Koch

Geburtsdatum	02. März 1983
geboren in	Rietlingen
Wohnort	Hayingen-Ehestetten
Sprachen	Deutsch
Familienstand	verheiratet seit 2017 mit Katharina Tress

**AGENTUR Manuela Ferling Management**

T.: 05731 / 1561330

F.: 05731 / 1561332

[manuela.fe@t-online.de](mailto:manuela.fe@t-online.de)

[www.manuelaferling.de](http://www.manuelaferling.de)

[www.kochenende-leidenschaft.de](http://www.kochenende-leidenschaft.de)

## Fernsehkoch / Fernsehpräsenzen

---

SWR „Kaffee oder Tee“

SWR “Vegan ist Trend”

SWR Landesschau

ARD Buffet

GoFeminin TV

Kulinarische Tour “10 Tage 5 Städte” (begleitet von “Kabel 1”)  
Brasilien 2008

Das perfekte Profi Dinner (Vox) 2018

Der Leckerste Teller (AT) 2018

## Magazine und Zeitschriften

2010 Entdeckung des Jahres Magazin „Weinwelt“

2010 Gewinner des Jahres Hospitality Career Award „Jungmanager des Jahres  
Magazin“

2017 Gewinn Caterer des Jahres Magazin „Catering Inside“ Kategorie besten  
Nachhaltigkeits – Konzept für das ROSE Catering

2019 TOP Ausbilder des Jahres und Gewinn der Chefs Trophy für das beste  
Ausbildungs – Konzept des Magazin „Chefs“

2019 Auszeichnung und Ernennung zu den Top50 Köchen Deutschlands  
„Schlemmer Atlas“

## **Ausbildung & Werdegang**

Simon Tress wurde von September 1999 bis August 2000 an der Bavaria Hotelfachschule in Altötting ausgebildet. Anschließend war er bis 2002 im Hotel Vier Jahreszeiten am Schluchsee tätig.

2003 kochte er im Gästekasino Minister des Verteidigungsministeriums in Berlin.  
2004 im Hotel Quellenhof in Aachen.

2005 in der Traube Tonbach in Baiersbronn und 2006 im Palazzo von Harald Wohlfahrt in Hamburg.

Seit 2006 ist er Betreiber des Biohotel-Restaurant Rose in Ehestetten.

## **Kulinarischer Botschafter auf Einladung der deutschen Botschaft:**

<b>2006 &amp; 2007</b>	Kulinarischer Botschafter in Brasilien
<b>2008</b>	Kulinarische Tour "10 Tage 5 Städte" (begleitet von "Kabel 1") Brasilien
<b>2009</b>	Kulinarischer Botschafter in Neu-Delhi und Mumbai mit MP Öttinger aus Baden Württemberg
<b>2010</b>	Kulinarischer Botschafter in Neu-Delhi
<b>2010</b>	Kulinarischer Botschafter in Brasilien, Victoria, Blumenau, Belo Horizonte, Rio de Janeiro

## **Kochbücher**

**2010** 1. Kochbuch „Die neue schwäbische Küche“

**2012** 2. Kochbuch „Landküche“

**2014** 3. Kochbuch „Fleisch das ganze Tier“

**2016** 4. + 05. Kochbuch „LOKAL Das Kochexperiment“ + „Echt Schwäbische Küche“

### Auszeichnungen & Specials

- 2005** Gewinner des Internationalen Koch -Weltcups in Moskau als Kapitän der Deutschen Jugend - Nationalmannschaft der Köche
- 2006** Gewinner des Internationalen Koch-Weltcups „Battle for Dragon“ in Wales als Kapitän der Deutschen Jugend - Nationalmannschaft der Köche
- 2006** Gewinner des Internationalen Koch-Weltcups „Battle for Lion“ in Singapore als Mitglied der Deutschen Jugend - Nationalmannschaft der Köche
- 2006** Vize Weltmeister in Luxemburg als Kapitän der Deutschen Jugend - Nationalmannschaft der Köche
- 2007** 2x 4. Platz bei der Internationalen Koch – Weltcups in Glasgow & Chicago  
Mitglied der Deutschen Jugend - Nationalmannschaft der Köche
- 2010** „Faire schmeckt mir“  
Deutschlandweite Kampagne für den fairen Handel, Rezeptgeber der Fairen Woche 2010 (nur 19 in ganz Deutschland)
- 2011** Gewinner des „Hospitality Carrer Award“ – Jungmanager des Jahres“ (Kategorie Gastronomie)
- 2018** 14 Punkte / 1 Haube im Gault Millau & 1 BIB Gourmand für das Restaurant ROSE
- 2020** Eröffnung des ersten Demeter & Bioland – Fine Dining Restaurant der Welt mit eigenem CO2Menü

**Hobby's** Fan & Mitglied VFB Stuttgart

Reisen in ferne Länder