

Ein Stern für Bioland Gastronomie-Partner Simon Tress

27.03.2024 | Bioland e.V.

Gestern hat der Guide MICHELIN in Hamburg seine begehrten Sterne an Deutschlands Köch:innen verliehen. Bioland-Gastronomie-Partner in Gold, Simon Tress, hat dabei erstmals neben seinem grünen Stern auch einen roten Stern für sein Bio-Fine-Dining Restaurant einheimsen können. Mit dem Restaurant 1950 hat er sich diese Auszeichnung mehr als verdient, kommentiert Sonja Grundnig, Leitung Außer-Haus-Markt, Bioland:

“Wir gratulieren Simon
eindrucksvoll, dass 100
Kilometern, vegetarisch
erfolgreich in der Profil

Und das so gut, dass G
den Teller, sondern die
Umwelt in den Mittelp
vom Blatt bis zur Wurze

Im Restaurant 1950 kö
wird Fleisch nämlich ni
den Respekt vor dem T

In einer Welt, in der Na
Restaurants 1950 ein w
Klimabewusstsein Han
Gastronomie-Partner in

Natürlich gratulieren w
ausgezeichnet wurden.
und Flux - Biorestaurant

Bioland e.V.

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Kaiserstr. 18, 55116 Mainz

E-Mail: [presse\(at\)bioland.de](mailto:presse(at)bioland.de)

Tel.: 06131 239 79 20

