

## 500 EURO FÜR HOCHBEETE & UMWELTPROJEKTE

TressBrüder übergeben Spende aus „Wahre Preise“-Kampagne an den Förderverein Schillerschule Münsingen.



Übergab den Scheck an die Schillerschule: Daniel Tress (rechts)  
© TressBrüder

Die TressBrüder haben die Einnahmen aus der „Wahre Preise“-Kampagne 2025 an die Schillerschule Münsingen übergeben. Geschäftsführer Daniel Tress überreichte dem Förderverein der Schule eine Spende in Höhe von 500 Euro. Mit dem Betrag wird die Bewirtschaftung der Hochbeete finanziert sowie weitere naturschutzfachliche Maßnahmen auf dem Schulgelände umgesetzt. Die Schülerinnen und Schüler erhalten dadurch einen direkten, handlungsorientierten Zugang zu Natur- und Klimathemen.

### **Ergebnis der Kampagne**

Vom 26. Mai bis 1. Juni 2025 konnten Gäste in den Restaurants Heimatküche, Friedrichshöhle und im Museumsrestaurant Friedrichshafen wählen, ob sie den regulären BIO-Preis oder den „wahren Preis“ eines Gerichtes zahlen wollten. Dieser Preis beinhaltet zusätzlich vier Umweltfolgekosten: Klima, Boden, Wasser und Gesundheit.

Die Kampagne wurde gemeinsam mit einem Team der Technischen Hochschule Nürnberg durchgeführt, das seit längerem zum Thema „True Cost Accounting“ forscht. Ziel war es, die Datengrundlage aus der Vorjahreskampagne von Tress zu erweitern und ein noch präziseres Bild über das Verbraucherverhalten zu gewinnen. Die Mehreinnahmen wurden im Rahmen der

Bildungs Kooperation zwischen den TressBrüdern und den Biosphärenschulen, sowie dem Verein Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V. gezielt für ein Projekt zur Förderung der Biodiversität eingesetzt.

### **Stärkung eines wichtigen Schulprojekts**

Die Schillerschule Münsingen setzt seit vielen Jahren auf einen umfassenden Bildungsansatz für nachhaltige Entwicklung. Als zertifizierte Biosphärenschule integriert sie verschiedene Dimensionen der Nachhaltigkeit in den Schulalltag:

- Projekte in der schuleigenen Biosphärenwerkstatt,
- Lernangebote rund um die Alblinse als regionale Kulturpflanze,
- eine nachhaltig arbeitende Mensa,
- sowie zahlreiche Projekte, die alle Lernniveaus einbeziehen.

### **Rolle des Vereins Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V.**

Der Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V. unterstützt regionale Bildungs- und Naturschutzprojekte und trägt wesentlich dazu bei, Nachhaltigkeit im Alltag begreifbar zu machen. Innerhalb der Kooperation mit den Biosphärenschulen begleitet der Verein Schulen dabei, Themen wie Biodiversität, regionale Landwirtschaft und nachhaltige Entwicklung im Unterricht und Schulalltag zu verankern. Die Spende der TressBrüder ergänzt diese Arbeit und ermöglicht ein dauerhaftes, sichtbares Projekt direkt vor Ort.

Weitere Informationen zum Verein: <https://www.biosphaerengebiet-alb.de/biosphaerengebiet/organisation/biosphaerengebiet-schwaebische-alb-ev>

### **Engagement in der Region**

Die TressBrüder setzen sich seit 75 Jahren für nachhaltiges Wirtschaften und regionale Verantwortung ein. Bereits 2024 wurde im Rahmen einer ähnlichen Aktion die Gemeinde Westerheim unterstützt. Mit der diesjährigen Spende fördern die TressBrüder ein Bildungsprojekt, das langfristig positive Impulse für Umweltbildung, Natur und Gemeinschaft setzt.

### **Kontakt TressBrüder**

Jochen Knecht  
Leitung Kommunikation & Marketing  
+49 151 54 33 1655  
+49 7383 94 98 230  
[jochen.knecht@tressbrueder.de](mailto:jochen.knecht@tressbrueder.de)



### **Über die TressBrüder und Simon Tress**

Die TressBrüder stehen als Familienunternehmen für ein stringentes Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur! 80 Vollzeit-Mitarbeiter an 5 Standorten leben das Nachhaltigkeitsversprechen der TressBrüder in sechs BIO-Restaurants, einem BIO-Hotel und in zwei exklusiven Event-Locations. Seit 2010 werden die innovativen Tressbrüder-Gerichte in einer modernen Genussmanufaktur produziert und deutschlandweit über den Bio- und Lebensmitteleinzelhandel vertrieben. Das Fine-Dining-Restaurant „1950“ von Simon Tress wurde 2024 als erstes und einziges BIO-Restaurant in Deutschland mit einem MICHELIN Stern ausgezeichnet. 2024 folgte die Auszeichnung als Gastronom des Jahres 2025 des Gault Millau, der das Restaurant 1950 mit 4 schwarzen Hauben ausgezeichnet hat. Für alle TressBrüder-Aktivitäten gilt bis heute, was durch Großvater Johannes Tress definiert wurde, der bereits 1950 gegen alle Widerstände den biologisch dynamischen Gedanken auf die Schwäbische Alb brachte: Man muss wissen, woher die Zutaten kommen und diese sorgfältig behandeln! Egal ob Restaurants, Events oder Convenience-Produkte: Die TressBrüder setzen kompromisslos auf 100% BIO-Produkte, regionale Lieferketten und einen verantwortungsvollen Umgang mit allem, was die Natur hervorbringt.