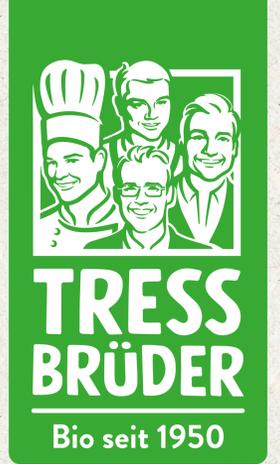


„BIO UNSER“

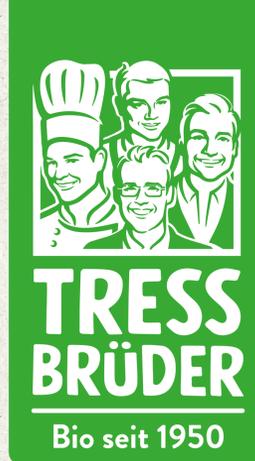


„Meine 10 Gebote - Vom Bio-Bauernhof zum mittelständischen Familienunternehmen“

von Simon Tress

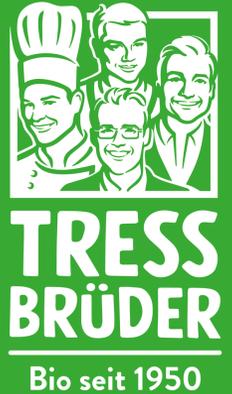
Schwangau, den 17.11.2022

DIE 3 ZIELE MEINES VORTRAGS



1. Dass Sie nach dem Vortrag heute Abend oder morgen zu Ihren Geschwistern gehen und ihnen sagen, wie sehr Sie sie lieb haben. Familie ist der zentrale Anker von Ihrem täglichen Handeln und Tun.
2. Dass Sie noch mehr an das glauben was Sie tun und fest Ihren Weg gehen und ihm treu bleiben, egal was passiert. Die DNA ist das Allerwichtigste. Die Taktik dafür sollte immer flexibel gestaltet werden.
3. Egal wo Ihr Standort ist, es ist genau der richtige! Es gibt nie einen guten oder schlechten Ort. Es liegt immer nur am Blickwinkel und was Sie daraus machen. Orte sind da, um etwas besonderes aus Ihnen zu machen.

MEINE 10 GEBOTE



FAMILIE

1. Die Liebe
2. Der Glaube
3. Die Vergangenheit
4. Das Vertrauen

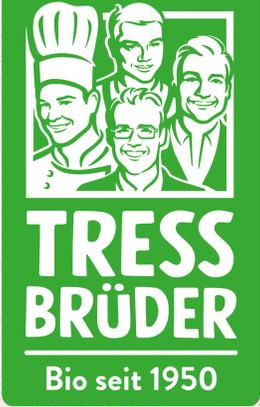
DNA

5. Das Versprechen

WIRKUNG

6. Der Ort
7. Das Handwerk
8. Die Verantwortung
9. Die Entwicklung
10. Die Zukunft

1. DIE LIEBE



GROBELTERN



**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950



ELTERN



**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950

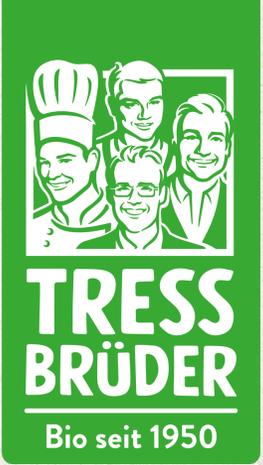
KINDER



**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950

2. DER GLAUBE



3. DIE VERGANGENHEIT

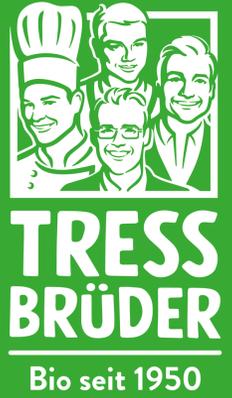


**TRESS
BRÜDER**

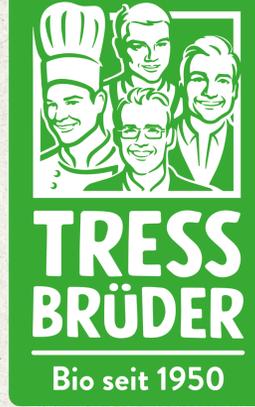
Bio seit 1950



4. DAS VERTRAUEN



5. DAS VERSPRECHEN





**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950

**„WER ZUR QUELLE WILL,
MUSS GEGEN DEN STROM SCHWIMMEN“**

Hermann Hesse

6. DER ORT



**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950



BIO-RESTAURANT ROSE

- ✓ Fleisch als Beilage
- ✓ Vegetarische und vegane Gerichte
- ✓ Ausgezeichnet mit dem grünen MICHELIN-Stern



BIO-HOTEL ROSE

- ✓ Erstes zertifiziertes Bio-Hotel Baden-Württembergs
- ✓ Themenzimmer, Junior-Suiten und Einzelzimmer
- ✓ Wanderparadies Schwäbische Alb



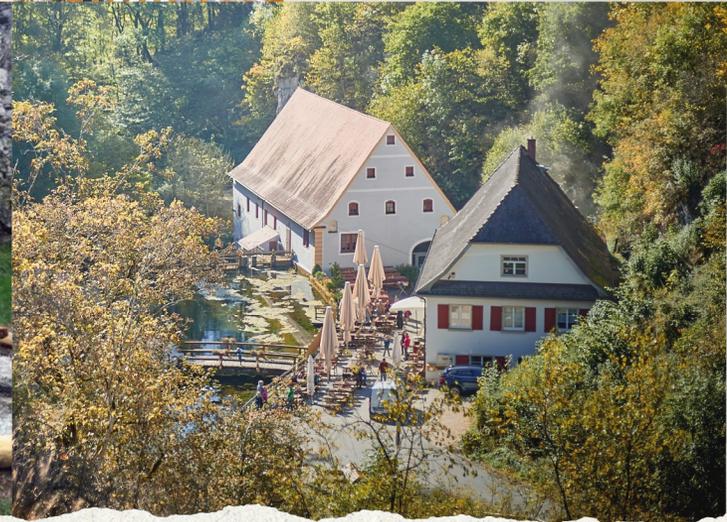
BIO-FINE-DINING RESTAURANT 1950

- ✓ Fleisch als Beilage
- ✓ Vegetarisches 5-Gänge-Menü
- ✓ Demeter- und Bioland-Qualität
- ✓ Ausgezeichnet mit dem grünen MICHELIN-Stern



BIO-GASTHAUS HEIMATKÜCHE

- ✓ Schwäbische Spezialitäten
- ✓ Vegetarische und vegane Gerichte
- ✓ Liebevoll gestalteter Biergarten



BIO-GASTHOF FRIEDRICHSHÖHLE

- ✓ Feine Fleisch- und Fischgerichte
- ✓ Vegetarische und vegane Gerichte
- ✓ Wasserspielplatz und Forellenterrasse



NATURERLEBNIS WIMSENER HÖHLE

- ✓ Einzige mit dem Boot befahrbare Schauhöhle Deutschlands
- ✓ Naturerlebnis für die ganze Familie
- ✓ Direkt neben idyllischen Wanderwegen



EVENTLOCATION SCHLOSS EHRENFELS

- ✓ Historische Location
- ✓ Bio-Catering des Bio-Restaurants ROSE



EVENTLOCATION WIMSENER MÜHLE

- ✓ Historische Location
- ✓ Bio-Catering des Bio-Restaurants ROSE



VEGANE BIO-PRODUKTE

- ✓ Vegane Bio-Suppen, Eintöpfe und Fertiggerichte
- ✓ Frei von Geschmacksverstärkern, Aromen und Konservierungsstoffen

7. DAS HANDWERK



**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950



Produktname: Alblinsensalat

Produktionsmenge: 100,0 Portionen

Portionsgröße: 0,060 kg

Verpackungsgröße: 2,5 kg / Vaakumbeutel

Anzahl Verpackungen: 2,4

Räumlichkeiten frei von Fremdkörpern? JA NEIN

Zubereitungsbeschreibung:

- Die Karotten & Pastinaken vorbereiten und abwiegen.
- Sonnenblumenöl, Salz, Zitronenpfeffer, Apfelsaft und Apfelessig abwiegen.
- Anschließend die gekochten Linsen in die große Wanne geben.
- Alle Zutaten hinzugeben und alles gut vermengen.
- Anschließend den Salat 2,5 kg weiße Vakuumieren.

DAUER 45 min

Rezeptur

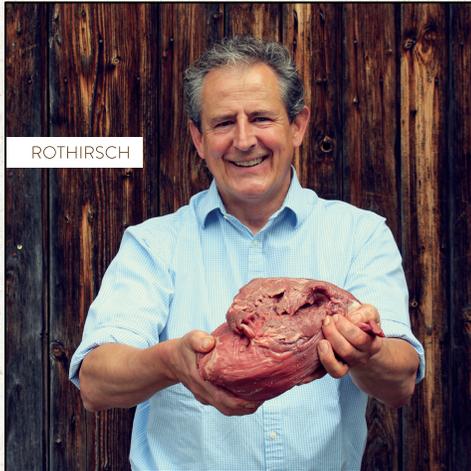
Menge	Zutat
4,286 kg	Alblinsen gekocht
0,286 kg	Karotten, geschält, gestreift
0,286 kg	Pastinake, geschält, gestreift
0,490 kg	Demeter Apfelessig
0,367 kg	Demeter Sonnenblumenöl
0,122 kg	Meersalz, 25 kg Sack
0,011 kg	Zitronenpfeffer grob
0,122 kg	Demeter Apfelsaft Beutelsbacher

8. DIE VERANTWORTUNG



**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950



ROTHIRSCH

NAME: Markus Stoll
HOF: Hofgut Maisenburg, Hayingen
ERZEUGNIS für das 1950: Rothirsch
ENTFERNUNG zum 1950: 5,98 km



Die größte heimische Wildart, das Rotwild, ist seit 2010 wieder auf dem Hofgut Maisenburg bei der Familie Stoll beheimatet. Inmitten traumhafter Alplandschaft zieht das Rotwild hier ungestört und zufrieden seine Fährte. Auf einer Fläche von über 14 Hektar haben die Tiere neben einem See, der unter anderem mit dem Oberflächenwasser der Hofgutgebäude gespeist wird, Natursulen, Umlandflächen und reichlich Waldflächen als Rückzugsbereiche.



GELBE BETE

NAME: Heidrun König
HOF: Bioland Milchviehbetrieb
ERZEUGNIS für das 1950: Gelbe Bete
ENTFERNUNG zum 1950: 0,912 km



Die gelbe Bete ist voll mit guten Inhaltsstoffen wie Vitamin B, Eisen und Folsäure, welche blutreinigend wirken, den Organismus entsäuern und den Stoffwechsel anregen.



CAMEMBERT „NATUR“

NAME: Annette Schelkle
HOF: Biohof Schelkle
ERZEUGNIS für das 1950: Camembert „Natur“
ENTFERNUNG zum 1950: 18,2 km



Camembert ist ein ursprünglich französischer Weißschimmelpilz. Der Weichkäse hat eine Reifezeit von 2-3 Wochen.

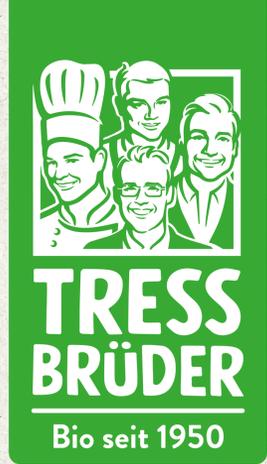


SENSAAT

NAME: Wolfgang und Martin Pfister
HOF: Bio Pfister Trade GmbH
ERZEUGNIS für das 1950: Senfsaat
ENTFERNUNG zum 1950: 24,4 km



Senfsamen sind als typisch indisches, ayurvedisches Gewürz bekannt. Die Senfkörner oder die Senfsaat haben einen intensiven, stechenden Geruch und einen scharfen Geschmack.



9. DIE ENTWICKLUNG



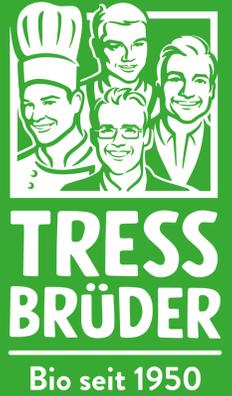
**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950



**Baden-Württemberg
THE LÄND**

10. DIE ZUKUNFT



Die Natur
macht den Teller

Simon Tress





**TRESS
BRÜDER**

Bio seit 1950

**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!**