



Manufaktur

Nudel Manufaktur • Lädle • Nudel Museum • Kochstudio



Feinste Nudeltradition



Feinste Nudeltradition

Herzlich willkommen bei Tress – feinste Nudeltradition.

Seit 1969 steht der Name Tress für feinste Nudeln und Spätzle – gefertigt in handwerklicher Tradition. Neben schwäbischen Spezialitäten wie Spätzle und Knöpfle ergänzen vielfältige Nudelausformungen wie Spiralen, Tagliatelle & Co. das Tress-Sortiment. Qualität und Genuss aus einer verantwortungsbewussten Produktion stehen für uns an erster Stelle.

Selbstgemacht oder von Tress

Inzwischen fertigen etwa 100 Mitarbeiter*innen Nudeln und Spätzle am Standort Münsingen in rund 90 verschiedenen Ausformungen. Unser Anspruch ist es, Nudeln und Spätzle herzustellen, die wie selbstgemacht schmecken. Innerhalb der letzten Jahrzehnte hat Tress mit hoher Innovationskraft den Teigwarenmarkt entscheidend geprägt. Heute können wir uns zu den führenden Teigwarenherstellern in Deutschland zählen.

Standort inmitten des Biosphärengebiets Schwäbische Alb

Mit unserem Standort in Münsingen und als zertifizierter Partner des Biosphärengebiets Schwäbische Alb, liegt uns der verantwortungsbewusste Umgang mit der Natur und die regionale Verbundenheit sehr am Herzen. Dieser Gedanke zieht sich durch das gesamte Unternehmen. So stammt zum Beispiel der Dinkel für unser Sortiment „Purer Dinkel“ aus dem Biosphärengebiet, nur wenige Kilometer vom Werk entfernt. Selbstverständlich ist es für uns, sich für die Region einzusetzen und uns sozial zu engagieren – für lokale Vereine und Einrichtungen, für Themen wie gesunde Ernährung und Bewegung.



Unser Versprechen für Premium-Qualität:

- Erlesene Rohstoffe
- Traditionelle Herstellung
- Teigruhe für höchsten Genuss
- Einzigartiger Biss
- Ressourcenbewusstes Handeln

Partner

Biosphärengebiet
Schwäbische Alb



Mit viel Liebe
entsteht
das Besondere.



Manufaktur

Die Tress Manufaktur im Albgut – Altes Lager in Münsingen

In der charmanten Umgebung der denkmalgeschützten Kasernenanlage wird traditionsreiche Vergangenheit ins Heute geholt. Hier versammeln sich bedeutende Hersteller*innen aus der Region und zeigen in gläsernen Produktionen, wie besondere Qualität entsteht. Entdecken Sie unsere beiden Bâtiments 16 & 18 mit gläserner Nudel Manufaktur, Lädle, Nudel Museum und Kochstudio. Tauchen Sie ein in die Tress Manufaktur-Welt!

Das erwartet Sie:

- **BT 16:** Gläserne Nudel Manufaktur
- **BT 18:** Tress Lädle
Nudel Museum mit historischen Maschinen
Kochstudio



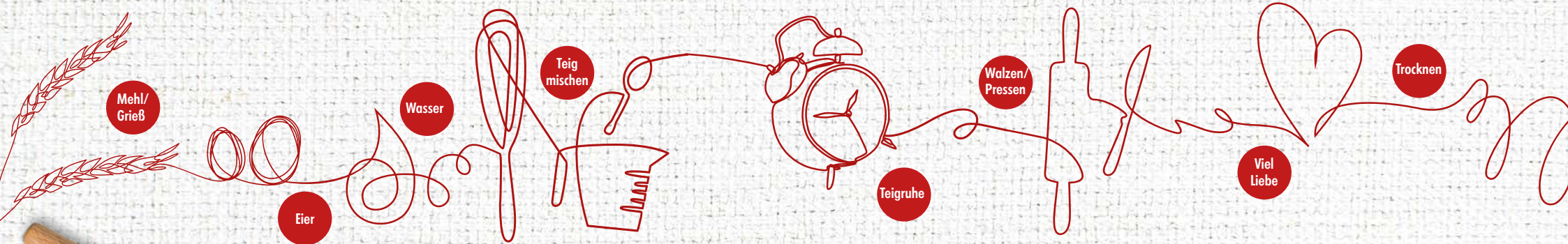
Die gläserne Nudel Manufaktur

Hautnah erleben, wie Teigwaren entstehen

Schauen Sie unseren Mitarbeiter*innen beim gesamten Herstellungsprozess über die Schulter. Manufakturegetreu werden alle Arbeitsschritte nach traditioneller Handwerkskunst ausgeführt – das Anrühren der Zutaten, das Walzen, Pressen und Schneiden des Teiges, die hängende Trocknung bis hin zur Verpackung. Eine Besonderheit der gläsernen Nudel Manufaktur ist die Möglichkeit, neue Sorten auszuprobieren und in kleinen Mengen zu produzieren.

Schritt für Schritt zu feinstem Genuss

Manch einer wird sagen: „Nudeln machen? Das kann doch jeder!“ Ist doch die Liste der Zutaten denkbar kurz: Mehl oder Hartweizengrieß, Wasser und optional Eier. Komplexer hingegen sind die Produktionsschritte, auf die es ankommt, um unsere Tress Nudeln mit dem feinen Geschmack, besonderen Biss, Kochfestigkeit und optimalen Quelleigenschaften herzustellen. Viel Liebe und Herzblut stecken unsere Mitarbeiter*innen in die Herstellung der Manufakturware – das sieht und schmeckt man auch.



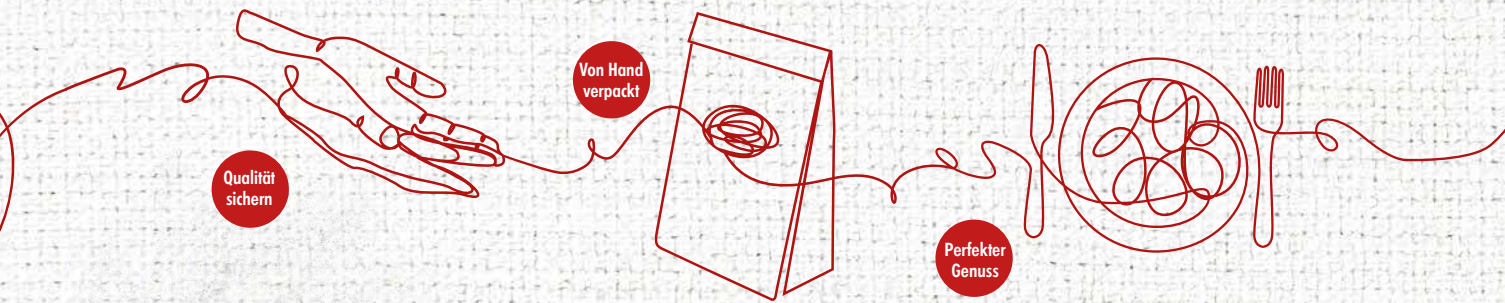
Zunächst werden alle Zutaten in den Teigmischer gegeben. Dort werden sie für den Nudelteig zu einem gleichförmigen Teig verarbeitet.

Anschließend ruht der Teig bevor er mehrfach durch die Walzanlage geschickt und dabei dünn ausgerollt wird.

Hat der Teig die optimale Dicke erreicht, wird er in die richtige Länge geschnitten. Hängend verbleiben die Nudeln 16 Stunden im Trockner.

Bevor die formschönen Nudeln ins Tress Lädle kommen, werden sie in Handarbeit abgewogen, in Papiertüten verpackt und per Nähmaschine vernäht.





**Produzent
hochwertiger
Hartweizengrieße**

Frankmühle · Untere Mülstraße 2
75015 Bretten-Neibsheim
Tel. +49 (0)7252 97800 · info@frankmuehle.de

Mehlzauber 

Die Scheller Mühle ist über Generationen hinweg Ihr starker Partner.

Regional. Nachhaltig. Traditionsreich.

Jahrelang, gute und erfolgreiche Zusammenarbeit mit der **Franz Tress GmbH**







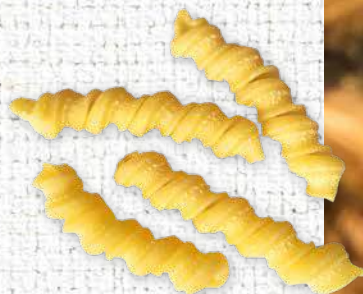
**SHELLER
MÜHLE**



www.mehlzauber.de

Genuss erleben in besonderem Ambiente

Entdecken Sie die feinen und exklusiven Produkte aus der Tress-Welt beim Schlendern durch unser Lädle. Neben dem vollständigen Tress-Sortiment finden Sie hier die exquisite, in Handarbeit gefertigte und handverpackte Tress Manufakturware. Direkt nach der Herstellung im benachbarten BT 16 können Sie diese im Lädle erwerben und direkt mit nach Hause nehmen.



*Tress-Qualität erleben
und die in Handarbeit
gefertigte Manufakturware
direkt mit nach
Hause nehmen.*





Die Produkte der Tress-Welt entdecken

Schauen Sie in unserem Lädle in der Tress Manufaktur vorbei oder bestellen Sie in unserem Onlineshop. Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Website.



umweltfreundliche Verpackung 100% aus Papier



cartoPaper®

recycle- und kompostierbar

Monoverpackung

einsetzbar auf allen horizontalen und vertikalen Heißsiegelmaschinen

cartomat Willich GmbH

www.cartoPaper.de

cartomat
willich

pacplast *film*

Bewusst sein.

|| stärkenreduziert

aus nachwachsenden Rohstoffen

biologisch abbaubar & kompostierbar

recyclingfähig

Gut verpackt.

- Folien aus erneuerbaren Rohstoffen
- Polyolefin-Schrumpffolien
- PP-Folien | Flach- & Halbschlauchfolien
- OPP-Barriere-Folien
- Barriere-Deckelfolien
- Schrumpf-Sleeves
- Lebensmitteldehnfolien

info@pacplast.de | T +49 2191 9985-0
www.pacplast.de



Auf den Spuren traditioneller Nudelherstellung

Tauchen Sie mit uns ein in die Welt traditioneller Nudelherstellung. Verfolgen Sie anhand von historischen Maschinen, den gesamten Nudelherstellungsprozess. Die Ausstellungsstücke haben uns eine Mühle und eine ehemalige Teigwarenfabrik zur Verfügung gestellt. Einige der Maschinen sind etwa 100 Jahre alt. Erfahren Sie mehr über die Funktionsweisen dieser Ausstellungsstücke und wie aus einzelnen Körnern Teigwaren entstehen.





Lernen Sie traditionelle
Nudelherstellung vom Korn
bis zur fertigen Nudel kennen.

SELBSTKLEBEETIKETTEN

IPPU

Ihr Spezialist für Haftetiketten
Langjährige Erfahrung, Expertise und Professionalität



Dekorationsetiketten | Funktionalitätsetiketten
Wein-Etiketten | Mehrlagen-Etiketten
Kennzeichnung und Sicherheit | Veredelungen
Grafische Gestaltung von Etiketten für Ihr Produkt

IPPU produziert Haftetiketten in verschiedensten Ausführungen für nahezu jeden Anwendungsbereich. Mit unseren vielseitigen Druckverfahren, dem Flexo-, Sieb-, Offset- und Buchdruck können wir Haftetiketten in nahezu jeder Qualität und Kombination herstellen.

Verschiedene zusätzliche Verfahren und Techniken, wie Heiss- und Kaltfolienprägung, Reliefprägung, Reliefacke, thermochromatische oder duftende Farben erlauben es uns, Ihre Etiketten weiter zu veredeln.

IPPU Packaging GmbH

Talstraße 68 · 72622 Nürtingen-Raidwangen · info@ippu.de

www.ippu.de



An die Töpfe,
fertig, los!

Hier werden Kochträume wahr

Ausgestattet mit modernster Technik und einer großzügigen Kochinsel wird das Zubereiten von feinen Speisen ein unvergessliches Genuss-Erlebnis. Von Firmen- bis Geburtstagsfeiern steht unser Kochstudio für Events zur Verfügung. Die einladenden Räumlichkeiten mit Wohlfühl-ambiente bieten Platz für bis zu 50 Personen.

Die eigens kreierte Lampenkonstruktion aus Nudelhölzern ist ein Hingucker, der dem Kochstudio ein ganz besonderes Flair verleiht. Für digitale Koch-Erlebnisse sind zwei Kameras installiert, mit denen Kochshows live gestreamt und aufgezeichnet werden können.



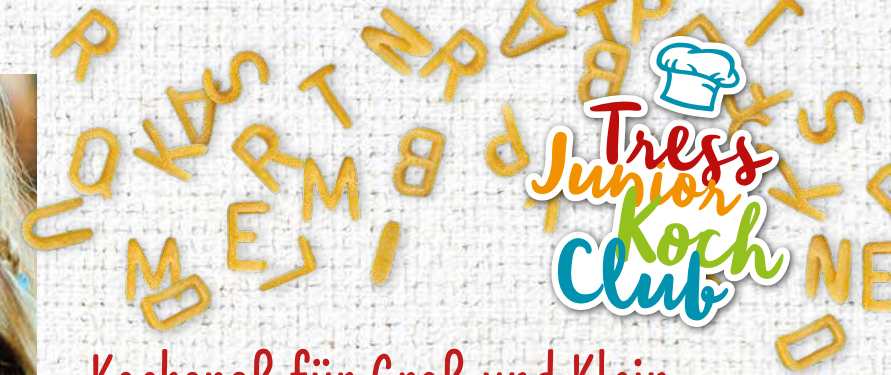
wir planen und realisieren innenausbauten und möbel mit gespür und verstand - handwerklich perfekt.



werkstätte mayer



www.werkstaette-mayer.de



Kochspaß für Groß und Klein

Hier kommen nicht nur Erwachsene auf den Geschmack: Auch der Tress Junior Kochclub findet hier seine neue Heimat. Mit passenden Fußbänken an der Kochinsel ist das Kochstudio ideal ausgestattet, damit Kinder unbeschwerte Kochmomente erleben können. Wir möchten Kindern die Freude am Kochen und Wertschätzung für gutes Essen vermitteln. Das ist uns seit Langem eine Herzensangelegenheit. Daraus ist unter anderem das Mehr-als-nur-Kochbuch „Am liebsten Nudeln mit Spätzle!“ entstanden, das neben vielfältigen Rezepten und viel guter Laune, Bastelideen für Wartezeiten beim Kochen und viele pfiffige Ideen bietet.

Das Tress Mehr-als-nur-Kochbuch

„Am liebsten Nudeln mit Spätzle!“ für Kinder, Teens und die ganze Familie! Werfen Sie hier einen Blick ins Buch.



SICHERHEIT SCHAFFT VERTRAUEN
FÜR IHR INDIVIDUELLES VERSICHERUNGSKONZEPT

Dr. Ellwanger & Kramm
Versicherungsmakler GmbH & Co. KG

Königstraße 17
D-70173 Stuttgart

- ☎ 0711 / 25275 - 0
- ☎ 0711 / 25275 - 5333
- ✉ info@ekvm.de
- @ <http://www.ekvm.de>



Kontakt & Anfahrt

