



BIO

HEISST, NICHT NUR AN SICH SELBST ZU DENKEN

Als Küchenmeister Andreas Humburg von heute auf morgen den Adler in Vogt auf Bio umkremelte, waren beileibe nicht alle Gäste begeistert. Denn: Rohstoffe aus biologischer Herkunft kosten mehr und überhaupt sehen viele Menschen keinen Mehrwert in ökologischer Landwirtschaft. Humburg aber sagt: „Ich konnte nicht länger Lebensmittel an meine Gäste verkaufen, die ich selbst nicht essen möchte.“

Es ist eigentlich ein Tag wie jeder andere, Ende des Jahres 2011. Küchenchef Andreas Humburg geht durch den Adler in Vogt und erkundigt sich bei seinen Gästen: „Na, hat es geschmeckt? Oh, danke. Das freut mich.“ Aber in Wirklichkeit fühlt sich der passionierte Koch zunehmend unwohl bei seinen Rundgängen durch die Gaststube. Ein Landwirt hat ihm die Augen geöffnet. Zum Beispiel was konventionell gemästete Hähnchen für ein Leben haben, bevor sie nach knapp 30 Tagen schließlich auf dem Teller landen. Humburg hat daraufhin angefangen, sich selbst Fragen zu stellen: „Will ich dieses System unterstützen, indem ich so ein Fleisch kaufe?“ Natürlich war die Antwort Nein. Und weil Andreas Humburg nie halbe Sachen gemacht hat, zögert er nicht lange. „Ab 1. Januar 2012 machen wir Bio“, sagt er zu seiner Frau Nicole, die nur kurz zögert, bevor sie den Plan ihres Mannes unterstützt.

„Und was soll ich sagen: Es hat funktioniert“, erinnert sich Andreas Humburg. Inzwischen ist die erste Phase, in der sich die Gäste zunächst mit der neuen Philosophie anfreunden mussten, längst Geschichte. „Ein paar Gäste haben sich entschieden, nicht mehr so oft zu uns zu kommen. Dafür konnten wir Genießer aus weiterem Umkreis gewinnen.“



Die Küche hat sich seit der Umstellung im Prinzip nicht verändert. Humburg ist nach wie vor ein Verfechter der echten, handgemachten Küche, die sich an den Jahreszeiten orientiert. „Fertigware, Zusatzstoffe oder Chemie – das gibt's nicht bei uns“, versichert Humburg. Und sein Essen gibt ihm Recht.

Bevor Nicole und Andreas Humburg ihr ganz persönliches Glück in Oberschwaben fanden, hat sie ihr Weg über ganz unterschiedliche Stationen geführt. Kennengelernt haben sie sich im Hotel Vier Jahreszeiten in München. „Dort habe ich meine Ausbildung zur Restaurantfachfrau absolviert“,

erinnert sich Nicole Humburg. Dass der Mann dort hinterm Herd ihr Zukünftiger werden würde, wusste die junge Frau damals natürlich noch nicht. Und dass ihre Existenz einmal ein Landgasthof sein würde, hätten sich die beiden nicht träumen lassen. War es doch die Sternegastronomie, in der beide zu Hause waren. Es hat aber nicht lange gedauert, um zur Erkenntnis zu gelangen, dass es nur im eigenen Betrieb möglich sein würde, ganz und gar die eigene Philosophie von Leben und Arbeit zu verwirklichen. Und das ist gelungen. Aber wer Worten nicht glauben mag, soll einfach seinen

Gaumen urteilen lassen. Der Adler in Vogt gibt mit einer bodenständigen und abwechslungsreichen Karte, die sich konsequent an den Jahreszeiten orientiert, genug Gelegenheit, sich selbst ein Bild zu machen. Und für alle Öko-Skeptiker: Nur weil sie Bio ist, schmeckt die Adler-Küche kein bisschen weniger.

LANDGASTHOF ZUM ADLER DAS BIO RESTAURANT & HOTEL

Nicole und Andreas Humburg
Ravensburger Straße 2
88276 Vogt
Telefon 07529-91 22 12
E-Mail info@vogter-adler.de
www.vogter-adler.de

geöffnet
Mo. – So. ab 10.30 Uhr
Küche durchgehend geöffnet von 11.30 – 22.00 Uhr