

## 100 PROZENT Bio!

Bio-Hotels boomen! Auch im Urlaub oder während der Geschäftsreise gesund leben ist voll im Trend. Als Mitglied der Vereinigung „Bio-Hotels“ bietet auch der Landgasthof Zum Adler im oberschwäbischen Vogt seinen Gästen ein Qualitätsversprechen, das auf dem Tourismusmarkt einzigartig ist: 100 Prozent Bio! „Ein Konzept, das die Bedürfnisse der Gäste und die Belange der Natur harmonisch vereint“, sagt Andreas Humburg. Gemeinsam mit seiner Ehefrau Nicole setzen die beiden Vollblutgastronomen alles daran, um das Wohl ihrer Gäste auf nachhaltige Weise sicherzustellen: angefangen von Bio-Matratzen für besseren Schlafkomfort über E-Ladestationen bis zur Bio-Küche und Strom aus erneuerbaren Energien. Das führt beim Gast zu der kostbaren Gewissheit, dass das Bekenntnis der sympathischen Gastgeber „Das, was wir leben, dürfen wir tagtäglich auch in unserem Betrieb leben“ kein bloßes Lippenbekenntnis ist, sondern seinen authentischen Charakter nicht verleugnet. Mit viel Herzblut und Engagement haben die Humburgs aus dem Traditionsgasthof in zwei Jahrzehnten ein kleines „Schmuckkästchen“ werden lassen. Die neue zertifizierte Ausrichtung zum Bio-Hotel haben die Humburgs zu keiner Sekunde bereut. „Die Umstellung auf eine regionale Bio-Küche ohne Tiefkühl-Ware war ein fließender Prozess“, sagt Andreas Humburg, der in der Küche



Halten ihr Hotel erfolgreich auf Bio-Kurs: Andreas und Nicole Humburg.

am Herd steht. „Mittlerweile verwenden wir, wenn möglich, größtenteils Produkte in Demeter-Qualität. 100 Prozent aller Zutaten aus Küche und Keller sind auf Bio-Niveau. Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Mehl, ja sogar Öl und Gewürze.“ Der gelungene Start in den Tag beginnt schon am Morgen mit einem umfangreichen Bio-Frühstück aus bekannten Markenprodukten, das wirklich keine Wünsche offen lässt. Besonders wichtig ist Andreas Humburg die Nähe zu seinen Lieferanten. Das Demeter-Kalb wird vom befreundeten Bauer für den Landgasthof aufgezogen. Der heimische Jäger bringt im Herbst das Reh. Auch frisch gelieferte Tiere selbst zu zerlegen, gehört für Humburg als Koch zum Handwerk. Bessere Voraussetzungen für einen kräftigen Wildfond und leckere Soßen kann es kaum geben, was den guten

Ruf des Hauses in puncto Wildspezialitäten weiter mehr. Fest angekreuzt auf ihrer Liste der kulinarischen „Chartbreaker“ haben die Anhänger der Humburg'schen Kochkunst auch den Zwiebelrostbraten – zartes Rindersteak mit Röstzwiebeln, buntem Saison Gemüse und deftigen Bratkartoffeln. Nicht weniger gut, das zarte Kalbsgulasch mit gebratenen Serviettenknödeln. Ein wahrer Genuss, die schwäbischen Maultaschen in Demeter-Butter gebraten mit Schmelzzwiebeln, dazu feine Rahmsauce und Salat. Auch die Gerichte vom Bioland-Schwein und Saftiges von der Bioland-Pute garantieren in hochwertiger Produktqualität allerbeste Geschmacksgüte. „Selbst auch ökologisch verantwortlich zu wirtschaften, das ist uns wichtig“, sagt Nicole Humburg.

Ins erfreulich stimmige Gesamtkonzept passt folglich, dass man in der Ravensburger Straße stets feinste Facetten des Wohlfühlens ausleuchtet. Wer also wieder einmal die Stopptaste des Alltags drücken möchte, der ist bei Nicole Humburg und ihrer Klangmassage nach Peter Hess bestens aufgehoben. Die Seele baumeln lassen, feine Gaumenfreuden genießen, sich rundum wohlfühlen – der Landgasthof Zum Adler in Vogt macht es möglich! ■

*Gastgeber: Nicole und Andreas Humburg  
Ravensburger Str. 2, 88267 Vogt  
Telefon: 0 75 29 / 91 22 12  
Telefax: 0 75 29 / 91 22 13  
E-Mail: info@vogter-adler.de  
Internet: www.vogter-adler.de  
Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag ab 10.30 Uhr, Küche geöffnet von 11.30 - 22.00 Uhr,  
Kreditkarten: Mastercard, Visa, EC-Karte*



Sieht nicht nur lecker aus, sondern lässt sich auch wunderbar genießen: der Blaubeer-Pfannkuchen.