



## DER BIO-ADLER IN VOGT – GENUSS IM EINKLANG MIT DER NATUR

Ökologisch – gesund – fair – nachhaltig: Andreas Humburg ist Demeter-Gastronom mit ganzem Herzen. Die Biobauern der Region und der Rhythmus der Jahreszeiten bestimmen, was auf seiner Speisekarte steht. Oder tagesaktuell auf der schwarzen Schiefertafel. Er weiß, wann welcher Bauer welches Gemüse erntet, ein Rind oder ein Kalb schlachtet. Ihm und seiner Frau Nicole geht es um Wertschätzung – der Pflanzen, der Tiere und der biozertifizierten Landwirte der Region, die mit viel Liebe und Leidenschaft ausgezeichnete Bio-Nahrungsmittel herstellen. Humburgs wollen ihren Gästen nur das Beste servieren: natürliche gesunde Küche. „Unsere einzigen Geschmacksverstärker sind unsere Köche“ sagt Küchenchef Andreas Humburg. Ihr denkmalgeschütztes, über 200 Jahre altes Fachwerkhaus wurde 2018 nach ökologischen Grundsätzen stilvoll saniert und restauriert. In den behaglichen Gästezimmern und Gaststuben fühlt man sich augenblicklich wohl.

[www.vogter-adler.de](http://www.vogter-adler.de)

Andreas Humburg