

Der Bio-Adler aus dem Allgäu



Fleischiges: Kotelett vom Bioland Schwein.

Im Landgasthof zum Adler in Vogt wird Bio aus Überzeugung serviert und gelebt.



Tradition: Schwäbische Maultasche.



Typisch: Flädlesuppe neu interpretiert.



Dessert:
Die Mohn Schupfnudeln.

DER ADLER IN VOGT ist ein Landgasthof wie aus dem Bilderbuch: Mit seiner Größe und der majestätischen Ausstrahlung, die durch das prächtige Fachwerk und mit der im Giebel eingelassenen 1800 noch imposanter wirkt, ist er der Blickfang in der Dorfmitte. Kein Wunder, dass sich Nicole und Andreas Humburg auf der Suche nach dem eigenen Gasthof 1997 in den damals arg maroden Adler verliebt und ihn gekauft haben. Weil sie aber Äußeres und Inneres des Hauses in Einklang bringen wollten, bieten sie heute in ihrem Gasthof ausschließlich Biologisches an, vom Kotelett des Bioschweins und dem Gemüse auf dem Teller bis hin zum Waschmittel und zur Kosmetik in den Zimmern. Selbst das Elektroauto vor der Garage zeigt, die Humburgs leben ökologisch und geben dies liebevoll an ihre Gäste weiter.

Es war einer jener Abende im Spätsommer 2010, an denen Andreas Humburg gerade das letzte Hähnchen aus dem

Ofen geholt, fein zerlegt und auf dem Teller garniert hatte, bevor es in der heimeligen Bündnerstube im Landgasthof zum Adler serviert wurde. „Ich kann gar nicht mehr rausgehen in die Stube und den Gast fragen, ob ihm das Hähnchen geschmeckt hat“, schildert er noch heute den Moment, an dem er den inneren Schalter umlegte. Er habe nicht mehr fragen können, ob's recht ist, weil er selbst wusste, welche Qualen das Tier hinter sich hatte, bevor es in seinem Topf landete. Die schon damals immer intensiver geführten Diskussionen und Offenbarungen über Nachhaltigkeit, Gentechnik, Lebensmittelskandale und Massentierhaltung trugen ihren Teil zur Entscheidung bei. Am 30. Dezember 2011 räumten Nicole und Andreas Humburg die Küche und das Lager aus. Herkömmlich produziertes Gemüse, Fleisch, Soßen, Milch, Butter oder Obst tauschten sie gegen Zutaten und Getränke aus, die aus kontrolliert biologischem Anbau stammen. Die



Fleischlos: Ziegenkäse auf Marktgemüse.



Wohltuend: Nicole Humburg bietet ihren Gästen und den Mitarbeitern Klangschalenmassagen an.



Freude am Kochen: Andreas Humburg hat sichtlich Spaß dabei, wenn sich das Bio-Gemüse in seiner Pfanne dreht.

Speisekarte wurde neu geschrieben. Zwar seien zuvor schon immer Zutaten aus biologischem Anbau in die Töpfe gekommen, aber nur teilweise, erinnern sich die Humburgs. Am schweren hölzernen Stammtisch in der Adler-Stube erzählen mir der Koch und die Hotelfachfrau, die ihre Berufe in konventionellen Häusern in München gelernt haben, dann von den ersten Tagen, als nur Bio auf der Karte stand und jeder einzelne Lieferant dort aufgeführt wurde: „Ist das wirklich Bio, haben die Gäste immer wieder gefragt.“

Von den eher konventionell denkenden und speisenden Allgäuern blieb aber damals keiner dem Vogter Adler, wie sie hier sagen, fern. Im Gegenteil. Der Stammtisch war weiterhin genauso beliebt, wie der Mittagstisch für die



Gemütlichkeit: Die über 200 Jahre alte Adlerstube mit ihren niedrigen, Holzvertäfelten Decken, den schweren Balken und der fürs Allgäu typischen, liebevoll arrangierten Gasthauseinrichtung.

Handwerker und das abendliche Essen in den Stuben. Mit der Zufriedenheit der Gäste, stieg der eigene Anspruch in Sachen Bio-Landgasthof. Für die Humburgs stand fest, das Zertifikat musste her. Der Landgasthof zum Adler wurde 2012 Bio zertifiziert und Mitglied bei Bioland und Demeter, bei deren Betriebe in der Umgebung auch, eben wegen der strengeren Auflagen, eingekauft wird. „Weil Fleisch und Gemüse um einiges teurer sind, ist unsere Gewinnspanne zwar nicht mehr so hoch wie früher, aber wir sind glücklicher“, sagt Andreas Humburg, für den Bio nicht Konzept, sondern Lebenseinstellung geworden ist. Der Bauer kenne seine Puten und behandle sie besonders verantwortungsvoll und schonend, eben wie ein Tier und nicht wie Massenware. „Wir kaufen bei denen, die die Welt gesund lassen“, bringt es Nicole Humburg auf den Punkt. Mit diesem Engagement und dem Einkauf in der Nachbarschaft will das Wirtepaar zudem die kleinen ländlichen Strukturen des Allgäus unterstützen. Wenn dann der Demeter- oder Bioland-Bauer in der Adlerstube mit den tief hängenden Holzdecken, dem Dielenboden und dem sichtbaren Gebälk sitzt und seinen Sonntagsbraten genießt, freuen sich Nicole und Andreas Humburg umso mehr. Einer dieser Landwirte aus Vogt machte einmal die Misere deutlich: „Was hilft dir das oberschwäbische Landschwein, wenn es hier geboren und geschlachtet wird, es aber dafür halb Brasilien leer gefressen hat. Von dort kommt halt das Kraftfutter.“

Ein Demeter-Bauer zieht für Humburg auch jährlich 20 Kälber in so genannter Ammentierhaltung groß. „Unsere Kälber haben mindestens 1.200 Liter Milch von der eigenen Mutterkuh getrunken, das schmeckt man“, schwärmt der Küchenchef von der Fleischqualität. Auch die von den Verbänden vorgeschriebene Bewirtschaftung der Äcker und Felder, wie lange diese brach liegen oder welche Fruchtfolgen eingehalten werden müssen, und das in der

unmittelbaren Nachbarschaft frisch geerntete Gemüse bedeuten für ihn heute mehr als nur Pflege der Vorschriften. Es althergebrachte Arbeitsmethoden, die sich in der Qualität und im Geschmack niederschlagen. „Der Begriff, dass Gemüse bloß Beilage ist, nervt mich, wenn es richtig aufbereitet ist und schmeckt, ist es ein feines Produkt“, erzählt Humburg aus seiner Küche, in der er zwei Auszubildenden beibringt, wie sie Blaukraut schneiden oder dass sie Vichy-Karotten ohne Zucker glasieren können, weil diese eben genug Stärke und Eigenzuckeranteil haben. Bei ihm wird allemal so gut wie kein Fremdzucker eingesetzt. Die selbst von Spitzenköchen verwendeten Glutamate und Geschmacksverstärker sind tabu. „Unsere Geschmacksverstärker sind unsere Köche“, lacht er dann. In der Küche im hinteren Teil des Gasthofs schlägt das Herz des Bio-Kochs immer ein paar Takte höher. Ständig ist er am Probieren, sucht so lange nach neuen Zubereitungsarten, bis Gemüsecurry mit schwarzem Reis, Rote Beete Spaghetti oder das zart gebratene Bio-Lachssteak mit Marktgemüse und das hausgemachte Kürbiskerneis mit der Kugel Milchjoghurt seinen Ansprüchen entsprechen. „Wir sind ständig am Probieren, das ist das schöne, wenn man ausschließlich mit den Produkten der Saison arbeitet“, sagt Andreas Humburg. Im November würde er niemals Auberginen offerieren. Im Winter bringt er mit Kompositionen aus Steckrüben, Pastinaken und Gelben Rüben die Gäste zur Begeisterung.



Gastgeber mit Herz: Nicole und Andreas Humburg.

dass wir jedes Jahr unseren Kohlendioxidausstoß verbessern müssen, wir dürfen nicht schlechter werden“, sagt Andreas Humburg. In der CO²-Bilanz schlägt sich sogar der Fahrweg der Köche zum Arbeitsplatz und der Transport von schmutzigen Handtüchern und Bettwäsche zur Wäscherei nieder.

Irgendwie passt zum Gesamtkonzept – oder besser gesagt zur Lebenseinstellung – der Humburgs auch, dass sich Nicole Humburg einen viele Jahre gehegten Wunsch erfüllte: Am renommierten Peter Hess-Institut ließ sie sich zur Klangmassagenpraktikerin ausbilden und bietet seitdem diese Massagen an. „Die Seele baumeln lassen, zur Ruhe kommen, sich eine Auszeit gönnen und sich rundum wohlfühlen, die Klangmassage fördert die Gesundheit, das Wohlbefinden und aktiviert die Selbstheilungskräfte“, sagt sie. Bei der gut eine Stunde dauernden Massage beruhigen die harmonischen Klänge den Geist. Die sanften Vibrationen, die von der klingenden und somit schwingenden Schale ausgehen, breiten sich über die Haut, das Gewebe, die Organe, Knochen und Körperflüssigkeiten aus. So werden Muskelverspannungen gelöst und die Durchblutung angeregt. Weil Nicole Humburg damit aber nicht nur sich, ihrem Mann und den beiden Töchtern etwas Gutes tun will, bietet sie diese Massagen ihren 15 Mitarbeitern und den Hotel-Gästen an. Dass das persönliche Engagement in den Bio-Landgasthof zum Adler aber heute schon allein wegen der höheren Preise für Fleisch und Gemüse, die Reinigungsmittel oder die aus biologischer Schafwolle hergestellten Tischsets und die aus Pflanzenprodukten gedrehten Stearin-Kerzen höher ist als in einem konventionell betriebenen Restaurant und Hotel, stören Nicole und Andreas Humburg wenig. Wichtiger ist ihnen, dass sie ihre Gäste jetzt mit ruhigem Gewissen fragen können, ob der Gemüseteller oder das Putensteak mit Butterspätzlen und das in Demeter Butter gebratene Wiener Schnitzel mit den Röstkartoffeln gemundet haben. Denn sie wissen ja, wie liebevoll Obst und Gemüse angepflanzt und Tiere behandelt, bevor sie im altherwürdigen Vogter Adler aufgetischt werden.

Wir kaufen bei denen, die die Welt gesund lassen.

Nach dem Restaurant wurde 2014 auch das Hotel zum Biohotel. Das bedeutet, dass nicht nur die Reinigungs- und Putzmittel das Biolabel tragen, sondern auch das Frühstück entsprechend aus Natur belassenen Produkten besteht oder dass fair gehandelter Kaffee angeboten wird. Den Strom beziehen die Humburgs ökologisch nachhaltig von Greenpeace Energy. Zudem ist das Haus ehc-zertifiziert – „eco certified hotel“ steht für Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Energieeffizienz. „Es heißt aber auch,



Landgasthof zum Adler
Ravensburger Straße 2
Vogt
www.vogter-adler.de