



„UNSER REGIONAL IST AUCH UNSER BIO“

„Regionalität ist gut, aber sie allein reicht uns nicht. Bio UND regional im Rhythmus der Jahreszeiten heißt unser Weg, und ihn zu gehen, war die beste Entscheidung, die wir treffen konnten“, sagt Nicole Humburg. Gemeinsam mit ihrem Mann Andreas verwirklicht sie im Bio-Adler in Vogt mit gesundem Menschenverstand und Empathie für alles Lebendige die ehrliche Demeter-Philosophie. Es geht dabei um die Wertschätzung und das Wohl aller Beteiligten – angefangen bei den Tieren, den Pflanzen, über die bio-zertifizierten Landwirte der Region, ihre Gäste, ihre Angestellten bis hin zu ihrer Familie selbst. Der Bio-Adler ist ein Plädoyer für die Vernunft und für die Zukunft, in dem es nicht in erster Linie um Nutzen und Profit geht, sondern um neuen Genuss mit gutem Gefühl. Der Bio-Adler ist authentisch von der natürlichen, gesunden Küche bis in die, nach ökologischen Grundsätzen sanierten Zimmer. „Jeder kann nur bei sich selber anfangen. Wenn der Blick einmal für das Wesentliche geschärft ist, kommt das eine zum anderen. Wir wollen mit gutem Beispiel vorangehen.“

www.vogter-adler.de

Die seezunge empfiehlt

A – ÖSTERREICH

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Freihof, Sulz | 180 |
| Frida Bioladen & Café, Hohenems..... | 180 |

CH – SCHWEIZ

| | |
|--|-----|
| Rössli, Mogelsberg | 181 |
| Militärkantine St. Gallen, St. Gallen..... | 181 |
| Frohsinn, Weinfelden..... | 182 |
| Hotel Swiss, Kreuzlingen | 182 |

D – DEUTSCHLAND

| | |
|--|-----|
| Speisemeisterei im Hoftheater Baienfurt, Baienfurt | 182 |
| Hotel Landgasthof Kreuz, Bad Waldsee | 183 |

Sämtliche **Öffnungszeiten** und **Besonderheiten** der aufgeführten Restaurants finden Sie im Adressteil dieser Ausgabe.