

BIO-HOTEL & RESTAURANT ADLER

## HUNDERT PROZENT BIO – hundert Prozent Genuss

Es war Liebe auf den ersten Blick. 1998 entdeckten Nicole und Andreas Humburg das denkmalgeschützte Fachwerkhaus von anno 1800 in der 5000-Seelen-Gemeinde Vogt. Ein malerisches Fleckchen Erde, nur wenige Kilometer vom Bodensee entfernt, bekannt als das „Tor zum Allgäu“. „Wir suchten schon länger nach einem geeigneten Objekt. Beim Adler wussten wir genau, das ist es – wunderschön mit ganz viel Flair“, erzählt Nicole Humburg und man spürt noch immer die Begeisterung aus ihren Worten. Zwar hatte das Haus erheblichen Renovierungsbedarf, aber das hielt das Ehepaar nicht davon ab, sich den Traum von der Selbstständigkeit zu erfüllen. Man darf ohne Übertreibung sagen – die Hotelfachfrau und der Koch schufen aus der ehemaligen Schankwirtschaft mit viel Herzblut und Engagement ein wahres Schmuckstück. Mit einem großen Gala-Abend feiern sie am 4. Oktober ihr 25-jähriges Jubiläum. „Wir haben keinen Tag bereut, hatten viel Glück. Das möchten wir mit anderen teilen. Der Erlös des Abends geht an die Organisation Drachenkinder von Radio 7 und kommt kranken Kindern zugute“, sagt die charmante Hausherrin.

Immer wieder haben Nicole und Andreas Humburg ihr Haus nach ökologischen Gesichtspunkten renoviert, umgebaut, dem Zeitgeist angepasst, ohne die zauberhafte Historie zu vernachlässigen. Das trifft auch auf die modernen, sehr gemütlichen Zimmer zu. Erst jüngst erhielt der große Adlersaal ein stilvolles Ambiente, eine neue große Sonnenterrasse lädt zum Verweilen ein. Wichtig aber ist den Gästen vor allem eines: Nachhaltigkeit! „Ich hatte mir über das Thema Tierhaltung sehr lange Gedanken gemacht. Irgendwann konnte ich das, was ich an Fleischgerichten auf den Teller brachte, nicht mehr mit meinem Gewissen vereinbaren und habe auf Bio umgestellt. Außerdem ist mir Ganztierverarbeitung sehr wichtig. Das betrifft vor allem



Auch von außen ein Schmuckstück.



Strahlende Gastgeber: Andreas und Nicole Humburg.



So schön wohnt man im BIO-Hotel Adler.



Der neu gestaltete Festsaal.



### AUF DEN TELLER KOMMEN AUSSCHLIESSLICH BIOPRODUKTE AUS DER REGION.

Kälber. Jungtiere, die wir verarbeiten, werden von der Mutter getränkt, dürfen bei ihr auf der Weide aufwachsen. Wir werten so viel wie nur möglich von den artgerecht lebenden Kälbern. Zu Beginn war die Umstellung auf Bio nicht einfach und noch neu für unsere Gäste, aber Gott sei dank hat sich das Bewusstsein der Menschen verändert. Seit 2012 sind unser Hotel und das Restaurant biozertifiziert, seit 2014 sind wir ein Demeter-Restaurant, eines der ganz wenigen in der Regi-

on. Wer bei uns einkehrt, der fördert lebenswerte Biobauernhöfe in der Umgebung und die entsprechend kurzen Transportwege. Biobetten sorgen für besten Schlafkomfort, der Strom kommt aus erneuerbaren Energien, sämtliche Zutaten für unsere Gerichte stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Ich kenne jeden Bauern persönlich, weiß, wie er seine Tiere hält“, beschreibt Hausherr und Küchenchef Andreas Humburg die Philosophie des Adlers. ■

BIO-Hotel & Restaurant Adler  
Gastgeber: Nicole und Andreas Humburg  
Ravensburger Straße 2, D-88267 Vogt  
Telefon: 0 75 29 / 91 22 12  
info@vogter-adler.de, www.vogter-adler.de  
10 Zimmer und Suiten, Übernachtungspreise:  
DZ ab 154 Euro inklusive Frühstück  
Öffnungszeiten Küche: Mo. bis Fr. 11.30 –  
14.00 Uhr, 17.00 – 21.30 Uhr, Sa., So. und  
feiertags, 11.30 – 21.30 Uhr durchgehend  
Klangmassagen / Yoga  
20 Autominuten entfernt: Wellness-Waldsee-  
Therme