

Mit Genuss und Gold-Status für mehr Klimaschutz

17.09.2021 | LV Baden-Württemberg Pressemitteilungen

Ein respektvoller Umgang mit natürlichen Ressourcen und maßvolles Wirtschaften ohne Leid für Mensch und Tier zeichnet die Arbeit von Martina Vogl aus. Sie ist Inhaberin des „[VOGLHAUS](#)“ in Konstanz, das seit September Bioland-Gastronomie-Partner mit Gold-Status ist. Auf dem Menüplan des Cafés stehen 100 Prozent Lebensmittel aus kontrolliert-biologischen Anbau.

„Eine überwiegend pflanzenbasierte Ernährung ist der wichtigste Bausteine zur Reduzierung der drohenden Klimaerwärmung. Ich möchte zeigen, wie diese Art der Ernährung genussvoll – und ökologisch – umgesetzt werden kann,“ erklärt Vogl. Seit mittlerweile 22 Jahren betreibt sie ihr Café in der Innenstadt von Konstanz. Und, ihr Konzept mit Feinkost und nachhaltigem Kaufhaus geht auf: Täglich probieren bis zu 700 Besucherinnen und Besucher den aktuellen „VOGLHAUS-Schmaus“, wie das „Züricher Geschnetzelte“, das aus rein pflanzlichen Zutaten besteht – und dem traditionellen Fleischgericht geschmacklich in Nichts nachsteht, so die Inhaberin.

Sie erläutert: „Wir vertrauen darauf, unsere Gäste nicht zuletzt durch unsere geschmackvollen Gerichte von einer alternativen Ernährung zu überzeugen. Und, obwohl wir ein kleines Unternehmen sind, glauben wir fest daran, durch unser Handeln und unserer Einstellung eine große Wirkung zu entfalten,“ so Vogl.

Sie bezieht alle Lebensmittel saisonal, regional und aus biologischen Anbau: So spart das „VOGLHAUS“ 70 Prozent seiner CO₂-Emissionen ein. Vogl lässt zudem den CO₂-Ausstoß der Speisen, Getränke und des gesamten Unternehmens berechnen und will bis Ende 2021 klimapositiv sein.

Sonja Grundnig, Bioland-Leitung Außer-Haus-Markt freut sich bei der Verleihung des Bioland-Gold-Zertifikats: „Wir sind stolz, eine so engagierte und innovative Gastronomin wie Frau Vogl als Bioland-Partnerin in unserem Verband zu begrüßen. Sie zeigt mit großer Leidenschaft auf, wie rücksichtsvolles Wirtschaften nicht nur ressourcenschonend, sondern auch ökonomisch und kreativ umsetzbar ist. Der Bioland-Goldstatus macht sichtbar, dass im „VOGLHAUS“ nur Lebensmittel aus kontrolliert-biologischem Anbau verarbeitet werden.“

Ihr umfangreiches Wissen teilt Vogl mit Freude auch mit Gästen und Geschäftspartnern ihres Cafés: „Wir laden jede und jeden dazu ein, sich von unserer Art zu leben und zu wirtschaften, inspirieren zu lassen und mit uns gemeinsam die Welt zu retten – mit Genuss!“, so die Inhaberin abschließend.

Mehr zur Philosophie des VOGLHAUS lesen Sie auch auf der [Homepage](#) des Unternehmens.

Bioland

Bioland Baden-Württemberg e.V.

Schelztorstr. 49, 73728 Esslingen

Xenia Milosavljevic - Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Christoph Zimmer - Geschäftsführer

Tel. +49 711 550939-19

Fax: +49 711 550939-50

E-Mail: [xenia.milosavljevic\(at\)bioland.de](mailto:xenia.milosavljevic(at)bioland.de)

