

DIE VOGLHAUS®AKADEMIE

**DAS VOGLHAUS IN KONSTANZ:
EIN VORREITER FÜR
BIOZYKLISCH-VEGANE
GASTRONOMIE**

Ein Artikel von
„vegconomist – Das vegane Wirtschaftsmagazin“
vom 28. November 2024





LIEBE GÄSTE,

unser letztjähriger Betriebsausflug führte uns auf den Moosfeld Hof zu Jakob Mannherz und Thomas Kessler, den beiden engagierten Landwirten, die nicht weit von uns am Bodensee seit 30 Jahren vielerlei Gemüse und Obst nach bio-dynamischen Prinzipien anbauen – mittlerweile nach den noch strengeren Richtlinien des biozyklisch-veganen Anbaus. Sie beliefern glücklicherweise auch unsere Bio-Großhändler Epos und Bodan, so dass wir ohne Umstände die herrlichen Feldfrüchte einkaufen und in unserer Küche für Sie verarbeiten können.

Jakob und Thomas beweisen, dass ökologischer Landbau auf rein pflanzlicher Grundlage hervorragende Erträge liefert. Diese Anbauform schließt jegliche kommerzielle Nutz- und Schlachttierhaltung aus und verwendet keinerlei Betriebsmittel tierischen Ursprungs. Wir konnten uns vor Ort ein Bild davon machen, wie ein gezielter Humusaufbau z.B. die „Aroma“-Tomate hervorbringt, die natürlich frisch gepflückt besonders intensiv schmeckt. Und das ohne von außen zugeführtem Dünger. Das ist Kreislauf- und Landwirtschaft der Zukunft par excellence!

**WIR BRAUCHEN NICHT SO FORTZULEBEN,
WIE WIR GESTERN GELEBT HABEN.
MACHEN WIR UNS
VON DIESER ANSCHAUUNG LOS,
UND TAUSEND MÖGLICHKEITEN
LADEN UNS
ZU NEUEM LEBEN EIN.**

Christian Morgenstern (deutscher Dichter, 1871 – 1914)



Wir sind seit Jahren Mitglied des „Förderkreises Biozyklisch-Veganer Anbau“, weil wir dieses dringend gebrauchte Wissen weiter bekannt machen möchten. Helfen Sie uns dabei!

Das vegane Wirtschaftsmagazin „vegconomist“ würdigt unsere Pionierarbeit mit einem informativen Beitrag, sowohl in der deutschen als auch in der internationalen Ausgabe. Darauf sind wir stolz.

Herzlichst,

**MARTINA VOGL
UND DIE GANZE VOGLSCHAR**

Für mehr Infos:

Kurzfilm „Ist Gemüse vegan?“ youtu.be/jeomWv3aiqo | www.moosfeld.de | www.vegconomist.com | www.vegconomist.de | www.biozyklisch-vegan.org

DAS VOGLHAUS IN KONSTANZ: EIN VORREITER FÜR BIOZYKLISCH-VEGANE GASTRONOMIE



Inmitten der malerischen Altstadt von Konstanz liegt das Voglhaus – ein Café und Concept Store, das für Nachhaltigkeit, Regionalität und Ästhetik steht. Gegründet und geleitet von Martina Vogl, setzt das Voglhaus auf 100% biologische Qualität und ist sowohl Demeter- als auch Bioland-zertifiziert. Mit einem rein pflanzlichen Angebot, bei dem alle Speisen und Getränke bis auf wenige Ausnahmen vegan sind, bietet das Café eine klare Vision für eine nachhaltige Zukunft.

Ein besonders innovativer Ansatz, den Martina Vogl verfolgt, ist der zunehmende Einsatz von Produkten aus biozyklisch-veganer Landwirtschaft. Diese Form der ökologischen Landwirtschaft schließt die Nutz- und Schlachtierhaltung aus und setzt auf rein pflanzliche Düngemethoden.

„Die zukunftsfähigste und gerechteste Ernährung ist unseres Erachtens eine, die bereits schon im Anbau der pflanzlichen Nahrungsmittel ohne Tier-



haltung auskommt. Flächeneffizienz, Ernährungssicherheit, Tierschutz und die Auswirkungen auf Klima und Biodiversität werden bei diesem Ansatz zusammengedacht. Das passt wie maßgeschneidert für uns im Voglhaus", betont Martina Vogl.

VERANTWORTUNG FÜR DIE ZUKUNFT

Das Voglhaus ist nicht nur ein Ort für guten Kaffee und schmackhafte

Speisen, sondern auch ein Vorreiter für nachhaltige Gastronomie. Mit der Entscheidung, vermehrt auf biozyklisch-vegane Produkte zu setzen, geht das Café einen Schritt weiter als viele andere Gastronomiebetriebe. Es verbindet ethische und ökologische Überzeugungen mit kulinarischer Qualität und zeigt, dass Genuss und Verantwortung Hand in Hand gehen können.



WARUM BIOZYKLISCH-VEGAN?



Produkte aus biozyklisch-veganem Anbau bieten zahlreiche Vorteile, insbesondere für die Umwelt:

Klimaschutz: Mit der konsequenten Ausrichtung auf einen rein pflanzenbasierten ökologischen Pflanzenbau werden erhebliche Mengen an Treibhausgasen wie Methan und Lachgas eingespart, die bei Tierhaltung und dem Einsatz tierischer Düngemittel entstehen.

Flächeneffizienz: Durch den Wegfall der Tierhaltung entfällt der Futtermittelanbau, weshalb landwirtschaftliche Flächen effizienter, z. B. für den Anbau von Nahrungsmitteln, und ökologischer, z. B. für Renaturierungs-

vorhaben, genutzt werden können, was auch angesichts der notwendigen Sicherung der Welternährung von entscheidender Bedeutung ist.

Biodiversitätsförderung: Die aktive Förderung der Artenvielfalt wird nicht nur durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Düngemittel und Pestizide, sondern auch durch vielfältige Maßnahmen erreicht, die der Aktivierung des Bodenlebens und der Steigerung der Artenvielfalt oberhalb des Bodens dienen.

Aufbau von Bodenfruchtbarkeit: Durch eine hohe Zufuhr an organischer Substanz rein pflanzlichen Ursprungs in verschiedensten Formen wie Gründüngung, Mulchen, Leguminosen- und



Zwischenfruchtanbau sowie durch den Einsatz Biozyklischer Humuserde wird der dauerhafte Erhalt bzw. die Wiederherstellung einer natürlichen Bodenfruchtbarkeit erreicht.

Wildtierschutz: Biozyklisch-vegan bewirtschaftete Flächen bieten nicht nur unzähligen Lebewesen im Boden, sondern auch vielen anderen Wildtieren wie Insekten und Vögeln förderliche Lebensbedingungen. Fischerei und Jagd sind dort verboten.

EIN MODELL FÜR ANDERE BETRIEBE

Mit ihrem Engagement zeigt Martina Vogl, dass nachhaltige Entscheidungen in der Gastronomie nicht nur möglich,

sondern auch wirtschaftlich und gesellschaftlich sinnvoll sind. Das Voglhaus dient damit nicht nur als Vorbild für andere Gastronomiebetriebe, sondern auch als Impulsgeber für diejenigen, die ihren Konsum bewusster gestalten möchten.

Das Voglhaus und Martina Vogl beweisen: Die Verbindung von Genuss, Nachhaltigkeit und ethischem Handeln ist nicht nur ein idealistisches Ziel, sondern gelebte Realität. In einer Zeit, in der nachhaltige Konzepte dringend gebraucht werden, setzt das Voglhaus ein starkes Zeichen für die Zukunft.

Weitere Informationen:

www.das-vogelhaus.de
www.biozyklisch-vegan.org

DIE VOGLHAUS GASTRONOMIE IST ZU 100% BIO

Klimaschutz, Ernährungssicherung und Erhaltung biologischer Vielfalt verlangen – weltweit – nach einer Abkehr von der industriellen Landwirtschaft hin zum biologischen Anbau, der die Gesundheit der Böden wiederherstellt, damit den Humusaufbau fördert und hohe, nährstoffreiche Erträge sichert. Auch fühlen wir uns für die Gesundheit unserer Gäste mitverantwortlich. Wer bei uns isst, soll etwas Leckeres, Nahrhaftes und Gesundes auf dem Teller haben und gleichzeitig Mitwelt und Tiere schützen! Deshalb verwenden wir ausschließlich Bio-Lebensmittel, jeweils circa ein Viertel davon sind Lebensmittel, die nach den strengen Bioland- oder Demeter-Richtlinien erzeugt sind.



WIR SIND DEMETER-RESTAURANT

Wir sind sehr stolz, zur kleinen und feinen Gemeinde der deutschen Demeter-Restaurants zu gehören.



Für mehr Bio in der Profiküche

Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

UNSERE KÜCHE IST BIO-ZERTIFIZIERT

Qualität, Saisonalität und Transparenz sind uns wichtig. Daher verwenden wir in unserer Küche fast ausschließlich Zutaten aus ökologischer Erzeugung. Unabhängige Kontrollstellen prüfen uns mindestens einmal im Jahr.



Wir sind Partner

WIR SIND PARTNER VON BIOLAND

Viele unserer Zutaten beziehen wir von Mitgliedern des Bio-Anbauverbands Bioland. Sie arbeiten nach strengen Richtlinien, mit Respekt vor Tier und Natur. Mehr Infos finden Sie auf www.bioland.de



BIOZYKLISCH-VEGANER ANBAU

Die zukunftsfähigste, gerechteste und effizienteste Ernährung ist unseres Erachtens eine, die bereits schon im Anbau der pflanzlichen Nahrungsmittel ohne Tierhaltung auskommt. www.biozyklisch-veganer.org

AUSZEICHNUNGEN:

Umweltpreis für Unternehmen Baden-Württemberg 2022 Nominierung.

Weltverbesserer Wettbewerb 2021 2. Platz in der Kategorie „Restaurants“.

Ehrenamtswürdigung 2014 der Stadt Konstanz.

Mittelstandspreis „Sozial Engagiert“ 2013 des Landes Baden-Württemberg.

Dienstleister des Jahres 2006

Verliehen vom Wirtschaftsministerium Baden-Württemberg.

Herforder Preis 2005 – „Der deutsche Gastronomiepreis“

Platzierung unter den besten Dreien.

Leaders Club Award 2004 Goldene Palme

Konstanzer Gastropreis 2004 Peter Lenks Ingrid als Hauptpreis.

Fachgeschäft des Jahres 2004

Ausgezeichnet von der Fachzeitschrift „stil & markt“.



DAS VOGLHAUS® CAFÉ

Wessenbergstrasse 8

78462 Konstanz

www.das-vogelhaus.de

kunde@das-vogelhaus.de

T 07531 17202

DAS VOGLHAUS® KAUFHAUS

Wessenbergstrasse 8 / Ecke Münzgasse

78462 Konstanz

T 07531 9189520

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE 
Ein Wirtschaftsmodell
mit Zukunft

Mitgliedsunternehmen



DE-ÖKO-006



Höchste Ökoeffektivität
Cradle to Cradle™ zertifizierte
Druckprodukte von D.O.G. Lokay